Trabajador del servicio de alimentos - Principal bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) UF4114

Descripción del trabajo:

El trabajador principal del servicio de alimentos bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) puede trabajar en cualquier tipo de ubicación de alimentos en las instalaciones del cliente. Este individuo proporciona supervisión, bajo la dirección de la gerencia en el sitio, para coordinar las actividades de trabajo rutinarias de los trabajadores del servicio de alimentos que participan en las operaciones de alimentos. Esta persona apoya a la gerencia en la supervisión diaria de las funciones clave y los empleados durante el curso normal del negocio.

Sirve como trabajador de comedor y/o delicatesen/panadería ayudando a preparar, presentar y servir carnes especiales, delicias, alimentos conservados, quesos, ensaladas, panes y dulces para los clientes. El empleado ayuda a pesar, fijar precios y envolver alimentos seleccionados en platos, bandejas y bolsas, prepara exhibiciones de alimentos en mostradores y otras unidades de exhibición, saluda a los clientes cuando llegan al mostrador de servicio, toma pedidos especiales y responde a preguntas básicas de los clientes sobre alimentos especiales. Usando ingredientes preparados y siguiendo pasos rutinarios y repetitivos, este trabajador prepara sándwiches calientes y/o fríos, bandejas de frutas y verduras, ensaladas y pollo asado, puede cortar y/o mezclar ingredientes simples según sea necesario, limpia mostradores y bandejas, lava platos y mantiene la limpieza de las áreas de preparación, trabajo y exposición, e inspecciona y limpia el equipo. Este trabajador puede ayudar en cualquiera o todos los siguientes: medir y mezclar ingredientes según las instrucciones, preparar, cocinar y decorar panes, panecillos, repostería, pasteles y otros artículos de panadería, recibir y descargar camiones, almacenar existencias, tomar pedidos especiales o solicitudes de alimentos inusuales de los clientes, cobrar pagos y hacer cambio para los clientes

Responsabilidades generales:

- Realiza las tareas del trabajador del servicio de alimentos además de las tareas de supervisión.
- Comprende y sigue todas las políticas y los procedimientos.
- Ayuda a garantizar un entorno de trabajo seguro en toda la instalación para todos los empleados.
- Ayuda a supervisar la productividad de los empleados y ofrece sugerencias para mejorar el servicio o la productividad.

- Supervisa las actividades de los subordinados y asigna responsabilidades específicas de trabajo o actividades funcionales según lo dirigido por la gerencia del sitio.
- Responsable de la orientación y formación de los empleados.
- Trabaja con los consumidores para asegurar la satisfacción en las áreas tales como calidad, servicio y resolución de problemas.
- Toma interés e iniciativa en el desarrollo del equipo de servicio de alimentos.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Mantiene el control clave de las operaciones y es responsable de las actividades para garantizar que se completen los procedimientos de apertura, cierre y día a día.
- Sirve como líder de trabajo coordinando las actividades de los empleados de servicio de alimentos en instalaciones más pequeñas y menos complejas de establecimientos comerciales, centros de atención médica, escuelas, universidades u otros establecimientos.
- Lee las recetas o las instrucciones de los productos.
- Evalúa los requisitos relativos a los alimentos.
- Maneja diversos utensilios de cocina para pesar, medir, mezclar, lavar, pelar, cortar, moler, revolver, colar, condimentar y amasar alimentos para cocinar, servir y almacenar.
- Ayuda con la preparación de alimentos calientes y fríos, y almacena adecuadamente los alimentos, para ello, emplear los conocimientos relativos a los requisitos de temperatura y deterioro.
- Inspecciona las estaciones de trabajo para ajustarse a los estándares de servicio.
- Lleva un registro y solicita artículos/equipos, según la necesidad.
- Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y los equipos, y sigue las normas y los procedimientos reglamentarios de Sodexo y del cliente.
- Puede probar los productos.
- Organiza las estaciones con platos principales, sopas, ensaladas, panes, condimentos, otros productos alimenticios y utensilios.
- Realiza tareas de almacenamiento en general en el área de servicio.
- Sirve y repone los alimentos de las barras y mesas de distribución (a veces, con

una cinta transportadora de alimentos), y desarma las estaciones al final de las comidas.
- Prepara el café y el té.
- Se relaciona con los clientes en las áreas de servicio y comedor.
- Ayuda a los clientes a abrir los envases y cortar los alimentos, cuando lo soliciten.
- Puede trabajar en la línea de bandejas para repartir los alimentos.
- Puede realizar y recibir compensación aplicable según las regulaciones de la Ley de Contratos de Servicio (SCA) para otros deberes y responsabilidades del trabajo según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- 1 años o más de experiencia laboral relevante.

Habilidades/aptitud:

- Debe ser capaz de coordinar las responsabilidades habituales del personal y los recursos.
- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Capacidad de brindar instrucciones claras y responder según corresponda a los empleados.
- Capacidad de usar una computadora.

Licencia, calificaciones y certificaciones:

Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Mantiene una actitud positiva.

- Se valora la capacidad de trabajar con un horario flexible.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Asiste a trabajar y se presenta para el turno programado a tiempo, con la regularidad suficiente.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad de trabajar de pie durante largos períodos de tiempo (hasta 8 horas).
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover hasta 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Por lo general, el trabajo se realiza en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar y participar en actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un entorno controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante el apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.
- Utiliza la ropa protectora y/o el equipo de protección personal que exige el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto.

Empleado_____

Fecha_____

Gerente_____

Fecha_____