Trabajador del servicio de alimentos bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) UF4113

Descripción del trabajo:

El trabajador del servicio de alimentos bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) (trabajador de comedor) 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:

- 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.
- Mantiene registros de los suministros y equipos utilizados y solicita nuevos suministros y equipos según sea necesario.
- 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, de ventas y el comedor.
- Ayuda a los clientes a abrir los envases y cortar los alimentos, cuando lo soliciten.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- 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.
- No se requiere experiencia laboral previa.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- 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 usar una computadora.
- Capacidad de proporcionar instrucciones claras y responder a los empleados.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

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 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 _____