Cocinero II bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) UF4108

Descripción del trabajo:

El cocinero II bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) prepara carnes, aves, pescados y verduras en grandes cantidades y mediante diversos métodos de cocción; sazona y cocina todos los cortes de diversas carnes, pescados y aves; hierve, cuece al vapor o fríe verduras; prepara salsas, sopas, carnes asadas, tartas de carne, estofados, cazuelas y guisos. Excluye a los supervisores de servicio de alimentos y a los jefes de cocina que ejercen supervisión general sobre las actividades de cocina.

Responsabilidades generales:

- Prepara y cocina a pedido los alimentos que requieren un tiempo de preparación de corto a largo.
- Puede elaborar alimentos y atender a los clientes en una estación a la carta o puede operar una estación de parrilla.
- Prepara los alimentos de acuerdo con las normas federales, estatales y corporativas, pautas y reglamentaciones actuales y vigentes para asegurarse de que se brinde un servicio de comidas de buena calidad.
- Lee los pedidos de alimentos o recibe instrucciones verbales sobre la comida que piden los consumidores, y prepara y cocina los alimentos de acuerdo con las instrucciones.
- Proporciona la mejor calidad de servicio a los clientes en todo momento.
- Sigue recetas básicas y/o indicaciones de producto para preparar, condimentar, cocinar, degustar, cortar en rodajas, y servir sopas, carnes, verduras, postres y otros alimentos para su consumo en los lugares de comida.
- Prepara los alimentos al manejar una serie de equipos de cocina para medir y mezclar ingredientes, lavar, pelar, cortar y triturar frutas y verduras, y cortar y recortar carne, aves o pescados para uso culinario.
- Prueba los productos, lee menús, calcula los requisitos de alimentos, controla la producción y mantiene registros para planificar correctamente los requisitos de producción, y solicitar suministros y equipos.
- Puede limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y los equipos, y debe seguir todas las normas y los procedimientos reglamentarios de Sodexo y del cliente.
- 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.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Elabora tandas pequeñas y grandes de productos utilizando una gama avanzada y completa de técnicas clásicas de cocina.
- Puede seleccionar las recetas por ciclo de menú, elaborar productos de panadería, recibir el inventario, mover y levantar alimentos, y proporcionar y preparar comidas para los clientes que necesiten dietas especiales.
- Necesita tener aptitudes de nivel intermedio a avanzado en el manejo de cuchillos.
- 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.
- 3 años o más de experiencia laboral relevante.
- Se prefiere conocimiento de la operación básica del equipo y los procedimientos de manejo de efectivo.

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.
- Familiaridad con el equipo de cocina.
- Capacidad de leer y seguir una receta sin supervisión.
- Habilidades de cocina avanzadas.
- Capacidad de adaptar procedimientos, procesos, herramientas, equipos y técnicas para cumplir los requisitos del puesto.
- Amplios conocimientos prácticos para la preparación 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 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 ambiente controlado y templado; sin embargo, puede estar expuesto al calor de los equipos de cocina, y al frío de los refrigeradores y congeladores, y 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_____