

Cocinero I bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) **UF4106**

Descripción del trabajo:

El cocinero I bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) realiza de forma independiente tareas moderadamente difíciles en la preparación de pequeñas cantidades de alimentos preparados rápidamente, tales como filetes, costeletas, chuletas, hamburguesas, huevos, ensaladas y otras comidas similares. Excluye a los trabajadores que realizan supervisión general de las actividades de cocina.

Responsabilidades generales:

- Prepara y cocina a pedido los alimentos que pueden requerir poco tiempo de preparación.
- Puede preparar alimentos y atender a los clientes en una estación a la carta y 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 con supervisión directa o indicaciones al manejar una variedad 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.
- Puede recibir inventario, mover y levantar alimentos y artículos, y preparar comidas para los consumidores que necesiten dietas especiales.
- Puede producir tandas de productos utilizando técnicas básicas de cocina.
- 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.
- 0 a 2 años 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.
- Buenos conocimientos prácticos para la preparación de alimentos.
- Familiaridad con el equipo de cocina.
- Capacidad de leer y seguir una receta sin supervisión.

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 la parrilla y otros 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 _____