Jefe del cuarto de platos
UF4086

Descripción del trabajo:

El objetivo principal del jefe del cuarto de platos es proporcionar un área limpia y segura en la cocina para nuestros empleados. Se ocupará de lavar y limpiar la vajilla, las ollas, bandejas y equipos para cocinar. Este cargo garantiza que el cuarto de platos y los equipos estén limpios y ordenados. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del cargo. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Al realizar las tareas, mantiene un enfoque orientado hacia los clientes.
- Asume la responsabilidad total por la limpieza de la vajilla.
- Carga, pone en marcha y descarga la lavadora de vajilla.
- Mantiene limpia la lavadora de vajilla e informa los problemas mecánicos o de funcionamiento al gerente de cocina, de inmediato.
- Supervisa la temperatura del agua de la lavadora de vajilla y niveles químicos para garantizar un ciclo de lavado higiénico.
- Lava y guarda toda la vajilla y los utensilios de cocina.
- Mantiene el cuarto de platos limpio y ordenado.
- Completa las listas de verificación al abrir y al cerrar.
- Mantiene un nivel adecuado de limpieza de la vajilla en el comedor y la cocina.
- Embolsa la basura de la cocina y la lleva al contenedor.
- Maneja con cuidado la vajilla para evitar que se rompa.
- Mantiene los niveles adecuados de detergente para vajilla y artículos de limpieza.
- Limpia las áreas de preparación y producción de alimentos, según la necesidad.
- Cierra la cocina como corresponde y sigue la lista de control para el cierre de las estaciones de la cocina.
- Puede ayudar a los demás con el cierre de la cocina.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias e infecciones alimentarias en servicio.
- 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 cualesquiera accidentes y lesiones puntualmente.
- Cumple con cualesquiera políticas y procedimientos de gestión de riesgos y seguridad de la compañía.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Asiste a programas de capacitación (en el aula y virtuales) conforme se haya designado.
- Puede desempeñar otros deberes y responsabilidades conforme se haya asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

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

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y la 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 del proveedor, supervisores, gerentes, clientes y representantes de clientes.
- Capacidad de usar una computadora.
- Capacidad de trabajar en un entorno dinámico dentro de la cocina.
- Capacidad de trabajar sin supervisión.

Licencia/calificaciones

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.
- Caminar, o circular por otros medios, de manera importante.
- Capacidad de trabajar en una posición de pie durante períodos de tiempo extensos (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):

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluya noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras desempeñe los deberes de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un ambiente controlado y templado; no obstante, puede verse expuesto a calor/frío durante el apoyo en actividades externas.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.

Unit Description: *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 cargo.

Empleado_____ _____ Fecha_____

Gerente_____ _____ Fecha_____