Trabajador del servicio de alimentos UF4068

Descripción del trabajo:

El trabajador del servicio de alimentos puede trabajar en cualquier parte de la propiedad en donde se preparen los alimentos. Esta persona ayudará a armar y servir la comida de las barras y las mesas de distribución. Las tareas incluirán la limpieza y desinfección de los equipos y las estaciones de trabajo. 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:

- 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.
- Puede que tenga que reaprovisionar otras áreas de bebidas.
- 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.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias e infecciones alimentarias en servicio.
- Cumple con cualesquiera políticas y procedimientos de gestión de riesgos y seguridad de la compañía.
- Informa cualesquiera accidentes y lesiones 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 programas de capacitación (en el aula y virtuales) conforme se haya designado.
- Puede trabajar en la línea de bandejas para repartir los alimentos.
- Puede desempeñar otros deberes y responsabilidades conforme se haya asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- No es necesario tener experiencia laboral previa.

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 brindar instrucciones claras y responder a los empleados.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

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.

<u>Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):</u>

- 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 requieran los negocios.
- 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_____