Camarero/Camarera (sin propinas) bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) UF4115

Descripción del trabajo:

El camarero/camarera sirve comida y bebidas a los clientes en mostradores y mesas en cafeterías, comedores y otros establecimientos de comedor. Este trabajador presenta menús a los clientes, responde preguntas y hace sugerencias sobre comida y servicio. Las tareas incluyen: memorizar o escribir el pedido en una lista, transmitir el pedido a la cocina y servir alimentos y bebidas de la cocina y las barras de servicio. El camarero/camarera observa a los clientes para cumplir con cualquier solicitud adicional y percibir cuando se ha completado la comida, suma el total de la factura, y acepta el pago o dirige el cliente al cajero. El camarero/camarera puede servir sopa, mezclar ensaladas, cortar porciones de tartas y postres, preparar café, realizar otros servicios según lo determinado por el tamaño y las prácticas del establecimiento, y puede despejar y volver a poner los mostradores o mesas al final de cada plato o comida.

Responsabilidades generales:

- Recibe y ubica a los clientes.
- Presenta el menú a los clientes.
- Hace sugerencias apropiadas con respecto a la comida y la bebida, y responde las preguntas relativas a la preparación de los alimentos.
- Escribe una lista de las comidas y/o memoriza el pedido.
- Transmite el pedido a la cocina.
- Sirve la comida a los clientes en algunas mesas, y emplea las reglas de protocolo.
- Puede que se le pida que responda a los reclamos relacionados con los alimentos o el servicio.
- Puede sumar el total de las facturas.
- Acepta pagos, dirige los clientes a la caja o maneja la caja.
- Limpia y desinfecta las estaciones de trabajo y los equipos, y ayuda a despejar y volver a poner las mesas.
- 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 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.
- De 0 a 1 año de experiencia laboral relevante.
- Es posible que en algunas ubicaciones se requiera experiencia previa en restaurantes de lujo, catering o servicio de banquetes.

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 escuchar atentamente a los pedidos de los clientes, describir los tragos y la comida, y hacer recomendaciones.
- Capacidad de brindar instrucciones claras y responder según corresponda a los empleados.

Licencia, calificaciones y certificaciones:

Poseer una licencia de conducir válida si se le requiere conducir un vehículo.

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, también realizar trabajo 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 servicio 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 _____