Operador de servicio de habitaciones
UF4052

Descripción del trabajo:

El operador de servicio de habitaciones ayuda al departamento en los aspectos administrativos de la preparación para el servicio de comidas del paciente a través del procesamiento del menú y ayuda a los pacientes con las opciones del menú. 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:

- Prepara y reparte las bandejas de comida a los pacientes de atención médica.
- Lee los pedidos de producción en tarjetas de menú identificadas con colores en las bandejas para determinar qué productos colocarán en la bandeja, como utensilios para comer, servilletas y condimentos, y colocarlos en la bandeja.
- Prepara productos alimenticios, como sándwiches, ensaladas, sopas y bebidas.
- Maneja una licuadora para preparar alimentos para dietas blandas o líquidas.
- Distribuye y coloca las raciones de alimentos en los platos y las bandejas de acuerdo con la lista de alimentación de la tarjeta del menú.
- Examina la bandeja llena para corroborar que esté completa y la coloca en el carro, montacargas o cinta transportadora.
- Sirve las bandejas a los pacientes y recoge y apila los platos sucios.
- Lava los platos y limpia el área de trabajo, las mesas, los armarios y los hornos.
- Recoge y coloca la basura y los desperdicios en los recipientes indicados.
- Registra la cantidad y el tipo de alimentos especiales que se sirven a los pacientes.
- Puede armar y servir los alimentos para el personal de atención médica en la cafetería.
- 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.
- De 0 a 1 año de experiencia laboral.

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.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones:

- Puede requerirse una licencia de conducir vigente.
- Puede que la legislación estatal exija una certificación o licencia en seguridad de los alimentos.

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 incluye 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_____