# Barista II
# UF4085

## Descripción del trabajo:

El barista II brindará un servicio al cliente excepcional al tiempo que prepara bebidas artesanales de calidad. Los baristas toman pedidos y preparan café, té y otras bebidas según las especificaciones del cliente. Los baristas también manejan las cajas y las máquinas de tarjetas de crédito. Los baristas responden a las quejas o preguntas de los clientes mientras trabajan para mantener buenas relaciones con ellos y entregar rápidamente todas las bebidas. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

## Responsabilidades generales:

- Saluda a los clientes, toma pedidos, mezcla y sirve bebidas calientes y frías como café, espresso, capuchino, café con leche, té, chai, bebidas licuadas de frutas, etc. teniendo en cuenta las especificaciones del cliente.
- Trabaja para mantener buenas relaciones con los clientes y asegurar la entrega rápida de todas las bebidas y alimentos.
- Ayuda a supervisar la productividad de los empleados y ofrece sugerencias para mejorar el servicio o la productividad.
- Puede ser responsable de capacitar a los empleados.
- Toma interés e iniciativa en el desarrollo del equipo de servicio de alimentos.
- Organiza los suministros y vasos/tazas del carrito/barra de cafetería de manera atractiva.
- Mantiene el área del carrito/barra en condición limpia y sanitaria.
- A menudo limpia máquinas de café, áreas del restaurante, baños y áreas de preparación.
- Registra todas las ventas, cobra dinero, opera una caja y sigue todos los procedimientos de manejo de efectivo según sea necesario.
- Puede vender artículos alimenticios.
- Puede operar una caja de pago en efectivo/tarjeta de crédito/pago electrónico.
- 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.
- Ayuda a garantizar un entorno de trabajo seguro en toda la instalación para todos los empleados.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Puede mantener el inventario, el stock y las solicitudes, así como completar tareas asignadas por la gerencia todos los días.
- Puede realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

## Calificaciones laborales:

## Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- 1 años o más de experiencia laboral relevante.
- Debe tener conocimiento de la preparación de alimentos, saneamiento, normas y sistemas de control de inventario.

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

## Licencia/calificaciones

**Certificaciones:** Ninguna.

- Es posible que se exija una certificación a los baristas de Starbucks.

## 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):

- 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 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 apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.

**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**_____