

Cocinero principal II SCA **UF4109**

Descripción del trabajo:

El cocinero principal II bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) puede trabajar en cualquier tipo de ubicación de alimentos en las instalaciones del cliente. Este individuo proporciona supervisión, bajo la dirección de la gerencia en el sitio, para coordinar las actividades de trabajo rutinarias del cocinero II SCA y los empleados de servicio de nivel inferior que participan en las operaciones de alimentos. Esta persona apoya a la gerencia en la supervisión diaria de las funciones clave y los empleados durante el curso normal del negocio.

Prepara carnes, aves, pescados y verduras en grandes cantidades y mediante diversos métodos de cocción; sazona y cocina todos los cortes de diversas carnes, pescados y aves; hierva, cuece al vapor o fríe verduras; prepara salsas, sopas, carnes asadas, tartas de carne, estofados, cazuelas y guisos.

Responsabilidades generales:

- Comprende y sigue todas las políticas y los procedimientos.
- Ayuda a garantizar un entorno de trabajo seguro en toda la instalación para todos los empleados.
- Ayuda a supervisar la productividad de los empleados y ofrece sugerencias para mejorar el servicio o la productividad.
- Responsable de supervisar las actividades diarias de los subordinados y asignar responsabilidades específicas de trabajo o actividades funcionales según lo dirigido por la gerencia del sitio.
- Responsable de la orientación y formación de los empleados.
- Realiza asignaciones diarias además de tareas de supervisión.
- Trabaja con los clientes para asegurar la satisfacción en las áreas tales como calidad, servicio y resolución de problemas.
- Promueve el desarrollo del equipo de servicio de alimentos.
- 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.

PERFIL DEL PUESTO ENERO 2021

- Mantiene el control clave de las operaciones y es responsable de las actividades para garantizar que se completen los procedimientos de apertura, cierre y día a día.
- Sirve como supervisor principal de trabajo coordinando las actividades de los trabajadores o empleados de servicios que participan en operaciones de alimentos o servicios en instalaciones complejas más grandes.
- Prepara y cocina a pedido los alimentos que requieren un tiempo de preparación de corto a largo.
- Puede elaborar alimentos y atender a los clientes en una estación a la carta o puede operar una estación de parrilla.
- Prepara los alimentos de acuerdo con las normas federales, estatales y corporativas, pautas y reglamentaciones actuales y vigentes para asegurarse de que se brinde un servicio de comidas de buena calidad.
- Lee los pedidos de alimentos o recibe instrucciones verbales sobre la comida que piden los consumidores, y prepara y cocina los alimentos de acuerdo con las instrucciones.
- Proporciona la mejor calidad de servicio a los clientes en todo momento.
- Sigue recetas básicas y/o indicaciones de producto para preparar, condimentar, cocinar, degustar, cortar en rodajas, y servir sopas, carnes, verduras, postres y otros alimentos para su consumo en los lugares de comida.
- Prepara los alimentos al manejar una variedad de equipos de cocina para medir y mezclar ingredientes, lavar, pelar, cortar y triturar frutas y verduras, y cortar y recortar carne, aves o pescados para uso culinario.
- Prueba los productos, lee menús, calcula los requisitos de alimentos, controla la producción y mantiene registros para planificar correctamente los requisitos de producción, y solicitar suministros y equipos.
- Puede limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y los equipos, y debe seguir todas las normas y los procedimientos reglamentarios de Sodexo y del cliente.
- Elabora tandas pequeñas y grandes de productos utilizando una gama avanzada y completa de técnicas clásicas de cocina.
- Puede seleccionar las recetas por ciclo de menú, elaborar productos de panadería, recibir el inventario, mover y levantar alimentos y artículos y preparar comidas para los clientes que necesiten dietas especiales.
- Necesita tener aptitudes de nivel intermedio a avanzado en el manejo de cuchillos.
- 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.
- 2 años o más de experiencia laboral relevante.
- Se prefiere conocimiento de la operación básica del equipo y los procedimientos de manejo de efectivo.

Habilidades/aptitud:

- Debe ser capaz de coordinar las responsabilidades habituales del personal y los recursos.
- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- 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 brindar instrucciones claras y responder según corresponda a los empleados.
- Capacidad de usar una computadora.

Licencia, calificaciones y 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.
- 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):

- Por lo general, el trabajo se realiza 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 ambiente controlado y templado; sin embargo, puede estar expuesto al calor de la parrilla, el horno y otros equipos de cocina, y al frío de los refrigeradores y congeladores, y 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.
- 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 _____