Supervisor de alimentos
UF4092

Descripción del trabajo:

El supervisor de alimentos puede trabajar en cualquier lugar relacionado con alimentos, en las instalaciones del cliente. Esta persona proporciona control bajo la dirección de la gerencia en el sitio para coordinar las actividades laborales habituales de los trabajadores o empleados de servicio involucrados en operaciones o servicios alimenticios ya sea en instalaciones complejas más grandes o sucursales en las áreas de comercio, atención médica, escuelas, universidades y otros establecimientos. Esta persona brindará apoyo a la gerencia en la supervisión diaria de las funciones clave y los empleados en el curso habitual de los negocios. 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:

- Comprende y sigue todas las políticas y los procedimientos.
- Ayuda a asegurar un ambiente de trabajo seguro a lo largo de la instalación para todos los empleados.
- Asiste en la supervisión de la productividad de los empleados y brinda sugerencias para aumentar el servicio y la productividad.
- Es responsable del control de las actividades diarias de los subordinados y asigna la responsabilidad del trabajo específico o las actividades funcionales conforme indique la gerencia en el sitio.
- Es responsable de la orientación y capacitación de empleados.
- Realiza las asignaciones diarias además de las tareas de control.
- Trabaja con los clientes para asegurar la satisfacción en las áreas tales como calidad, servicio y resolución de problemas.
- Promover el desarrollo del equipo del servicio alimenticio.
- 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.
- 1 años o más de experiencia laboral relevante. Se prefiere experiencia previa como supervisor.

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 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, supervisores, gerentes, clientes y representantes de clientes.
- Capacidad de brindar instrucciones claras y responder según corresponda a los empleados.
- Capacidad de usar una computadora.

Licencia/calificaciones

- Poseer una licencia de conducir válida si se le asigna 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.
- Capacidad de trabajar con un horario flexible.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Debe ser capaz de trabajar noches, fines de semana y algunos días feriados.
- 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 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_____