Lavaplatos bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA)
UF4110

Descripción del trabajo:

El lavaplatos bajo la Ley de Contrato de Servicio (SCA, por sus siglas en inglés) lava y enjuaga los platos, vasos y cubiertos de forma manual o mecánica; mantiene la temperatura adecuada para la esterilización y agrega jabón según sea necesario; y realiza otras tareas según lo asignado.

Responsabilidades generales:

- Al realizar las tareas, mantiene un enfoque orientado hacia los clientes.
- Asume la responsabilidad total por la limpieza de la vajilla.
- Carga, pone en marcha y descarga la lavadora de vajilla.
- Mantiene limpia la lavadora de vajilla e informa los problemas mecánicos o de funcionamiento al gerente de cocina, de inmediato.
- Supervisa la temperatura del agua de la lavadora de vajilla y niveles químicos para garantizar un ciclo de lavado higiénico.
- Lava y guarda toda la vajilla y los utensilios de cocina.
- Mantiene el cuarto de platos limpio y ordenado.
- Completa las listas de verificación al abrir y al cerrar.
- Mantiene un nivel adecuado de limpieza de la vajilla en el comedor y la cocina.
- Embolsa la basura de la cocina y la lleva al contenedor.
- Maneja con cuidado la vajilla para evitar que se rompa.
- Mantiene los niveles adecuados de detergente para vajilla y artículos de limpieza.
- Limpia las áreas de preparación y producción de alimentos, según la necesidad.
- Cierra la cocina como corresponde y sigue la lista de control para el cierre de las estaciones de la cocina.
- Puede ayudar a los demás con el cierre de la cocina.
- 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.
- 1 año o más de experiencia laboral relevante.

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 trabajar en un entorno de cocina dinámico.
- Capacidad de trabajar sin supervisión.

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 participar en 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 y al frío en la cocina y 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 _____