Trabajador líder de alimentos
UF4022

Descripción del trabajo:

El trabajador líder de alimentos puede trabajar en cualquier lugar en las instalaciones del cliente. Esta persona, bajo la supervisión directa de la dirección del sitio o supervisores, coordinará las actividades de los empleados que participan de las operaciones o servicios alimenticios en instalaciones o lugares más pequeños y menos complejos de establecimientos comerciales, de atención médica, escuelas, universidades u otros. 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 de la supervisión 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 supervisión.
- Trabaja con los clientes para asegurar la satisfacción en las áreas tales como calidad, servicio y resolución de problemas.
- Se interesa y toma iniciativa en el desarrollo del equipo del servicio de comidas.
- 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.
- Asiste a programas de capacitación (en el aula y virtuales) conforme se haya designado.
- ➢ Mantiene el control clave de las operaciones y es responsable de las actividades para garantizar que se realicen los procedimientos diarios de apertura y cierre.
- ➢ Actúa como empleado jefe al coordinar las actividades de los empleados del servicio que forman parte de las operaciones o los servicios de alimentos de instalaciones pequeñas menos complejas de establecimientos comerciales, instalaciones de atención médica, escuelas, ciudades universitarias u otros establecimientos.
- 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 año o más de experiencia laboral relevante.

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 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

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.
- Capacidad de trabajar con un horario flexible, de ser necesario.
- 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 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_____