

Asistente de alimentos y bebidas especializado UF4122

Descripción del trabajo:

El asistente de alimentos y bebidas especializado ofrece un servicio excepcional en diversos lugares de alta gama, incluyendo salas exclusivas en aeropuertos, suites de lujo en estadios y oficinas ejecutivas. Este rol proporciona un servicio de primer nivel para clientes e invitados de alto valor, manteniendo la discreción y los más altos estándares de profesionalismo. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir según las necesidades del negocio y los requisitos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Proporciona un ambiente agradable para los huéspedes, dándoles una bienvenida cálida y profesional, y se asegura de que estén bien atendidos.
- Se asegura de que los alimentos y bebidas se sirvan de acuerdo con los menús seleccionados de la carta o estilo buffet.
- Demuestra un conocimiento profundo de los productos de alimentos y bebidas, propuestas y menús.
- Mantiene la limpieza y la organización de las áreas asignadas, que incluye despejar, limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y equipos, y volver a poner las mesas.
- Proporciona asistencia cortés y profesional a los consumidores, y atiende rápidamente las solicitudes y quejas de los clientes.
- Puede registrar las ventas, cobrar dinero y operar una caja de pago electrónico/tarjeta de crédito/efectivo; sigue todos los procedimientos de manejo de efectivo según sea necesario.
- Puede proporcionar capacitación y orientación al personal.
- Puede preparar y/o vender alimentos.
- Puede manejar un lavavajillas o ayudar a lavar los platos, cristalería, cubiertos, utensilios, ollas y cacerolas.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de Sodexo HACCP en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Participa en reuniones de seguridad, capacitaciones en seguridad y evaluaciones de peligros habituales.
- Asiste a los programas de capacitación asignados (presenciales y virtuales).
- 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 equivalente.
- Se prefiere 2 a 3 años de experiencia en un rol de hospitalidad o servicio al cliente de alta gama.

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 utilizar una computadora y/u otro equipo electrónico básico.
- Buenos conocimientos prácticos para la preparación y presentación de alimentos.

Licencia/calificaciones**Certificaciones:**

- Capacitación sobre alcohol TIPS (Training for Intervention Procedures), TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management) o equivalente, y debe cumplir con todos los requisitos de capacitación sobre alcohol específicos del estado.
- Si corresponde, cuenta con la licencia, certificación o permiso adecuados para servir comida y/o alcohol en la ciudad, condado y/o estado en los que se realizará el trabajo.

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 un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- 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, según la política de tiempo y asistencia de Sodexo y/o el horario de trabajo del cliente.

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 para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que puede exceder las 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 50 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Por lo general, el trabajo se realiza bajo techo en un ambiente controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante las actividades y eventos 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 _____