

Cajero de puesto de comida **UF4133**

Descripción del trabajo:

El cajero de puesto de comida apoya operaciones de alimentos de alto volumen basadas en eventos al proporcionar soporte de transacciones rápido, preciso y centrado en el cliente en los patios de comida. Este rol es específico para patios de comida y apoya una variedad de modelos de servicio, incluyendo puestos de comida tradicionales, ubicaciones de tomar y llevar y conceptos de venta autónomos.

Se espera que los cajeros de puesto de comida trabajen de manera eficiente durante los períodos pico de eventos, mantengan la conciencia del flujo de invitados y la actividad circundante, y cumplan con los estándares de Sodexo en cuanto a velocidad de servicio, seguridad y cumplimiento. Este rol difiere de las posiciones tradicionales de cajero de alimentos y bebidas en que opera dentro de entornos de eventos en vivo con demanda fluctuante, grandes multitudes y expectativas de servicio sensibles al tiempo.

El cajero de puesto de comida puede trabajar en puestos permanentes, puestos portátiles o móviles, quioscos o tiendas minoristas autónomas. Las responsabilidades pueden variar según el diseño del lugar, la tecnología utilizada y los requisitos del evento.

Responsabilidades generales:

- Procesar las compras de los clientes de manera precisa, cortés y eficiente en puestos de alto volumen utilizando sistemas de Punto de Venta (Point of Sale, POS) aprobados, dispositivos de pago sin efectivo o tecnología minorista autónoma.
- Apoyar las operaciones tienda autónoma supervisando el flujo de invitados, manteniendo la presentación de la tienda y ayudando a los clientes con preguntas de tecnología o acceso.
- Mantener la conciencia del flujo de multitudes, el movimiento de los clientes y la actividad circundante en entornos de eventos ocupados.
- Garantizar el manejo y la seguridad adecuados del efectivo, los dispositivos de pago y los sistemas de transacción cuando corresponda.
- Seguir todos los procedimientos operativos de manejo del efectivo y el puesto de Sodexo.
- Asistir a reuniones informativas previas al evento o al turno y seguir las instrucciones de los líderes de los puestos de comida.
- Recibir a los clientes con prontitud y mantener una presencia profesional orientada a los clientes consistente con los estándares de servicio.

- Mantener el conocimiento práctico de los artículos del menú, precios y promociones.
- Ayudar a almacenar, reabastecer y rotar los productos dentro de las áreas del puesto según sea necesario.
- Mantener la limpieza y la organización de las cajas, quioscos y áreas de tiendas autónomas.
- Seguir las regulaciones del Departamento de Salud y las normas de Sodexo para el saneamiento y la manipulación segura de alimentos.
- Monitorear las áreas de comida para detectar problemas de seguridad física o pública e informar los problemas a los supervisores o el equipo de Seguridad según sea necesario.
- Seguir todas las pautas estatales y locales para la venta responsable de bebidas alcohólicas, incluida la verificación de edad cuando corresponda.
- Trabajar con los supervisores para completar reembolsos, anulaciones o correcciones de transacciones de acuerdo con las políticas del puesto.
- Ayudar con los procedimientos de cierre al final del evento o el turno según se indique.
- Desempeñar otras funciones y responsabilidades asignadas para apoyar las operaciones del puesto de comida.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para vender alcohol según las regulaciones estatales y/o locales.
- Se prefiere experiencia previa en puestos de comida, venta minorista o servicio al cliente.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de trabajar de manera precisa, rápida y eficaz en entornos de puestos de comida dinámicos y con alto volumen.
- Capacidad de permanecer alerta y consciente de los alrededores en eventos muy concurridos.
- Conocimientos básicos de matemáticas y facilidad para manejar transacciones.
- Capacidad para operar sistemas de punto de venta, dispositivos de pago sin efectivo y/o tecnología minorista autónoma.
- Fuertes habilidades de servicio al cliente con un comportamiento profesional y positivo.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales y adaptarse a las necesidades cambiantes del servicio.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Entrenamiento sobre alcohol TIPS (Training for Intervention Procedures) o TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management), o equivalente.
- Puede requerirse una certificación de manipulador de alimentos, dependiendo de la ubicación.

Calificaciones generales:

- Disposición para aprender y adaptarse al servicio basado en eventos y a las nuevas tecnologías.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y apariencia.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de puntualidad y asistencia de Sodexo y los horarios de eventos.
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, incluyendo noches, fines de semana, días festivos y horarios extendidos de eventos.
- Debe cumplir con todos los requisitos del código de vestimenta.

Requisitos físicos:

- Capacidad de estar de pie durante largos períodos de tiempo, hasta 8 horas.
- Caminar y moverse frecuentemente en las áreas de concesión.
- Capacidad para alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y/o tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.
- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica y percepción de profundidad, con o sin lentes correctivos.

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

- Trabaja principalmente en entornos de puestos de comida durante eventos en vivo.
- Exposición a grandes multitudes, condiciones de servicio dinámicas y niveles de ruido de moderados a fuertes.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo del lugar y el tipo de evento.
- Puede estar expuesto al calor o al frío cerca del equipo de servicio de alimentos o durante eventos al aire libre.

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** _____