

Ayudante de mesero **UF4130**

Descripción del trabajo:

El ayudante de mesero apoya las operaciones de alimentos y bebidas al frente del local manteniendo la limpieza, la organización y la preparación de la mesa en los comedores y áreas de servicio. Esta persona desempeña un papel clave para garantizar un flujo de servicio eficiente y una experiencia positiva para los clientes al ayudar a los meseros, poner las mesas y mantener los estándares generales de presentación.

Los ayudantes de meseros trabajan estrechamente con los meseros, supervisores y equipos de cocina para apoyar los ambientes de restaurantes, banquetes y servicios premium. Las responsabilidades pueden variar según el tipo de lugar, el estilo de servicio y las necesidades del negocio.

Responsabilidades generales:

- Despejar y volver a poner las mesas con prontitud para facilitar la distribución eficiente de los clientes y el flujo del servicio.
- Retirar los platos usados, cristalería y artículos de servicio de los comedores y áreas de servicio.
- Ayudar a los meseros a rellenar el agua, servir platos o apoyar las necesidades de servicio según las indicaciones.
- Mantener la limpieza y organización de mesas, sillas, pisos, comedores, estaciones de servicio y zonas para clientes.
- Ayudar a abastecer las estaciones de servicio con platos, cristalería, cubiertos y suministros.
- Apoyar las tareas de apertura y cierre de las áreas de atención al público.
- Comunicarse con los meseros y supervisores con respecto a las necesidades de los clientes o problemas de servicio.
- Seguir las normas de seguridad alimentaria, saneamiento y seguridad en todo momento.
- Mantener la conciencia del flujo de consumidores y la actividad en las áreas de servicio.
- Asistir a las reuniones antes del turno, capacitación y reuniones de seguridad requeridas.
- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Se prefiere diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- Se prefiere experiencia previa en servicio de comida u hospitalidad.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de trabajo en equipo y comunicación.
- Capacidad de trabajar eficazmente en entornos de servicio dinámicos.
- Fuerte atención a la limpieza y los detalles.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Capacidad de permanecer profesional y enfocado en el servicio durante períodos ocupados.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender y crecer dentro de las operaciones de atención al público.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y apariencia.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de Sodexo y los horarios de la unidad.
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, incluyendo noches, fines de semana, días festivos y horarios extendidos.
- Debe cumplir con todos los requisitos del código de vestimenta y seguridad.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Capacidad para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que a menudo puede exceder las 8 horas.
- Levantar, transportar y manipular platos, bandejas y artículos de servicio con frecuencia.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.

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

- Trabaja principalmente en comedores, áreas de servicio y espacios para eventos.
- Exposición a niveles de ruido moderados a fuertes y entornos de servicio dinámicos.

- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo del lugar y el tipo de servicio.
- Puede estar expuesto a una variedad de temperaturas cerca de cocinas o equipos de servicio.

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 _____