

Portero de banquetes

UF4124

Descripción del trabajo:

El portero de banquetes apoya las operaciones de banquetes y eventos de catering al asistir con el montaje, desmontaje y traslado de muebles, equipos y suministros necesarios para los eventos. Esta función garantiza que los espacios para banquetes estén adecuadamente preparados, mantenidos y restaurados de acuerdo con las especificaciones y plazos del evento. Los porteros de banquetes trabajan estrechamente con los supervisores, capitanes y equipos de servicio de banquetes para apoyar la ejecución eficiente de eventos.

Este puesto normalmente trabaja dentro de un lugar de eventos y también puede ayudar con funciones de catering fuera del sitio. Las responsabilidades pueden variar según el tamaño del evento, el estilo de servicio y las necesidades del negocio.

Responsabilidades generales:

- Ayudar con el montaje de salas de banquetes y espacios para eventos de acuerdo con las órdenes de eventos de banquetes (Banquet Event Orders, BEO), incluyendo mesas, sillas, áreas de preparación y estaciones de servicio.
- Ayudar a desmontar y reacondicionar los espacios de banquetes después de los eventos.
- Transportar, organizar y almacenar el equipo de banquete, muebles, vajilla, cristalería, artículos de tela y suministros.
- Asegurarse de que las salas de banquetes y las áreas de servicio estén limpias, organizadas y listas para presentar.
- Ayudar al personal de servicio de banquetes según sea necesario durante los eventos, incluyendo reponer suministros o retirar artículos.
- Mantener la limpieza de las instalaciones internas, los almacenes y los equipos.
- Utilizar técnicas adecuadas para levantar objetos y seguir los procedimientos de seguridad al mover equipos y muebles.
- Comunicarse con los supervisores o capitanes de banquetes con respecto a las necesidades de montaje, los horarios o cualquier otro asunto.
- Supervisar los espacios de eventos para detectar problemas de seguridad e informar los peligros con prontitud.
- Asistir a las reuniones informativas previas al evento y seguir las instrucciones de los líderes del banquete.
- Cumplir con todas las políticas y procedimientos de Sodexo en cuanto a seguridad, saneamiento y operaciones.
- 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 el montaje de banquetes, instalaciones, soporte para eventos u hospitalidad.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Fuertes habilidades de trabajo en equipo y voluntad de apoyar las operaciones de eventos.
- Capacidad para trabajar de manera eficiente en un entorno dinámico basado en eventos.
- Fuerte atención al detalle en el montaje y la presentación de la sala.
- Capacidad de comunicarse eficazmente con supervisores y compañeros de trabajo.
- Capacidad para trabajar de forma independiente cuando se le asignan tareas.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Puede requerirse una certificación válida de TIPS (Training for Intervention Procedures), TEAM (Techniques for Effective Alcohol Management) o certificación equivalente para el suministro de bebidas alcohólicas, y debe cumplir con todos los requisitos de capacitación sobre alcohol específicos del estado.
- Puede requerirse una certificación de manipulador de alimentos, dependiendo de las regulaciones estatales o locales.

Calificaciones generales:

- Disposición para aprender y adaptarse a ambientes de trabajo basados en eventos.
- 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 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, empujar y tirar equipos y muebles con frecuencia.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 50 libras.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, inclinarse y realizar movimientos repetitivos.

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

- Trabaja principalmente en salas de banquetes, espacios para reuniones y áreas de almacenamiento.
- Exposición a niveles moderados de ruido y períodos de montaje y desmontaje a ritmo acelerado.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo de la ubicación del evento.
- Puede estar expuesto a una variedad de temperaturas durante las actividades de montaje y desmontaje.

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** _____