

Panadero

UF4060

Descripción del trabajo:

El panadero elabora productos de panadería de acuerdo con las recetas y las especificaciones de producción. Seguirá todos los estándares culinarios de Sodexo para garantizar que los artículos de pastelería y panadería sean de la más alta calidad en sabor y apariencia para satisfacer a los clientes. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Revisar los horarios de producción diarios y seguir las recetas de Sodexo para preparar una variedad de productos horneados desde el principio de la elaboración, como panes, bollos, muffins, panecillos, pasteles y artículos de repostería.
- Pesar y medir con precisión los ingredientes, mezclar masas y mezclas a mano o con mezclador, dar forma y cortar la masa, y hornear los artículos a la perfección.
- Aplicar los ingredientes apropiados y asegurarse que los productos se repartan y se presenten de acuerdo con los estándares y las preferencias de los clientes.
- Regular las temperaturas del horno, controlar los tiempos de cocción y asegurarse que todos los productos se preparen, mantengan y sirvan a las temperaturas correctas.
- Organizar y surtir el área de la panadería, mantener el almacenamiento, rotación, etiquetado y fechado adecuados de todos los productos, y mantener la panadería limpia y organizada.
- Trabajar en colaboración con otros miembros del equipo culinario para lograr objetivos operativos y fomentar relaciones positivas en equipo.
- Prestar mucha atención a los detalles, acomodar pedidos especiales y asegurarse que solo los productos horneados de alta calidad salgan de la cocina.
- Ayudar con el reabastecimiento de equipos, suministros y alimentos, y apoyar a los otros puestos según sea necesario.
- Aplicar un enfoque constante en el cliente y satisfacer las solicitudes especiales para garantizar su satisfacción.

- Limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y el equipo, seguir todas las pautas de HACCP, OSHA y seguridad alimentaria, y asistir a capacitación sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Participa en reuniones de seguridad, capacitaciones en seguridad y evaluaciones de peligros habituales.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- 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 experiencia equivalente.
- De 0 a 1 año de experiencia laboral relevante.
- Se prefiere experiencia en un puesto de panadería o pastelería especializada.

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 aplicar conocimientos técnicos, profesionales o de productos.
- Capacidad de usar una computadora.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

Licencia/calificaciones

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 flexible según lo 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.

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.
- Debe ser capaz de utilizar las manos para tocar, manipular, sentir, alcanzar con las manos y los brazos, y saborear u oler.
- 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):

- Generalmente, mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un ambiente interior controlado y templado; sin embargo, el empleado puede participar en actividades y eventos al aire libre y puede verse expuesto al calor/frío al apoyar tales eventos, y a través del uso de varios equipos como cámaras frigoríficas y refrigeradores.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- 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** _____