

Supervisor culinario

UF4148

Descripción del trabajo:

El supervisor culinario proporciona supervisión práctica de la producción diaria de alimentos y las operaciones culinarias para garantizar la consistencia, calidad y cumplimiento de las normas culinarias, de seguridad alimentaria y de saneamiento. Este puesto sirve como supervisor principal de por encima de los cocineros principales, y ayuda a los sous chefs y chefs a ejecutar los planes de producción y los requisitos de servicio.

Este puesto coordina al personal culinario, supervisa los horarios de producción, hace cumplir recetas estandarizadas y controles de porciones, y mantiene operaciones de cocina seguras y eficientes. El supervisor culinario participa activamente en la preparación de alimentos mientras dirige el flujo de trabajo y refuerza los estándares operativos. Las responsabilidades pueden variar según la cuenta en función de la estructura de la cocina, el modelo de servicio y el volumen de eventos.

Responsabilidades generales:

- Supervisar las operaciones de cocina y producción de alimentos durante el turno.
- Liderar, asignar y apoyar a los cocineros y el personal de preparación en la producción diaria y la ejecución de eventos.
- Asegurarse que los elementos del menú se preparen de acuerdo con las recetas estandarizadas, controles de porciones y estándares de presentación.
- Coordinar la configuración de las estaciones, el flujo de producción y el tiempo de servicio en las áreas de cocina asignadas.
- Participar directamente en la preparación y cocción de alimentos como supervisor práctico.
- Comprobar la calidad de los alimentos a través de inspecciones, degustaciones y controles de presentación.
- Supervisar los niveles de producción y ajustar el flujo de trabajo para satisfacer las demandas de servicio.
- Asegurar el etiquetado, las fechas, el almacenamiento y la rotación adecuados de todos los alimentos.
- Mantener niveles adecuados de inventario y comunicar las necesidades de productos o suministros al liderazgo culinario.
- Hacer cumplir las normas de seguridad alimentaria, saneamiento, HACCP y seguridad en el lugar de trabajo.
- Monitorear los registros de temperatura y las condiciones de almacenamiento para el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

- Asegurar el uso, limpieza y mantenimiento adecuados de los equipos de cocina y las áreas de trabajo.
- Apoyar la incorporación y la capacitación en el trabajo de los miembros del equipo culinario.
- Promover el trabajo en equipo y la comunicación efectiva entre los equipos culinarios, de servicio y los ayudantes de cocina.
- Ayudar con el control de residuos, la gestión del volumen de producción y la utilización de productos.
- Abordar los problemas de producción o de personal y escalar las preocupaciones al sous chef o chef ejecutivo según sea necesario.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y reuniones previas a los eventos requeridas.
- Asegurarse de que los accidentes, lesiones, problemas con el equipo o condiciones inseguras se informen 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 requiere un mínimo de 2 a 4 años de experiencia culinaria.
- Se prefiere experiencia previa como cocinero principal o líder de cocina.
- Se prefiere experiencia en operaciones culinarias de gran volumen, con múltiples puntos de venta o basadas en eventos.
- Se prefiere conocimiento práctico de los métodos de cocción por lotes y producción justo a tiempo.
- Capacidad para leer y ejecutar hojas de producción, listas de preparación y órdenes de eventos.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades prácticas culinarias y de producción de alimentos.
- Capacidad de liderar y dirigir al personal de cocina durante la producción y el servicio activos.
- Fuertes habilidades organizativas y de gestión del tiempo.
- Capacidad de mantener la calidad y la uniformidad bajo presión de tiempo.
- Fuerte atención al detalle en la calidad, seguridad y presentación de los alimentos.
- Capacidad de comunicarse claramente con el personal y los líderes culinarios.
- Capacidad de seguir y hacer cumplir las políticas y los procedimientos operativos y de seguridad de manera constante.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Se requiere certificación de manipulador de alimentos o de seguridad alimentaria cuando corresponda.
- Se requiere certificación de ServSafe Manager o equivalente cuando corresponda.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender, crecer y asumir una responsabilidad creciente.
- Madurez de juicio y conducta profesional en la cocina.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y calidad de alimentos.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de Sodexo y las necesidades comerciales.
- 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, uniforme 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 de moverse a través de los espacios de eventos.
- 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.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar y mover hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 50 libras.
- Capacidad de usar las manos y los brazos para manejar, sentir y alcanzar.
- Capacidad de realizar movimientos repetitivos.
- Capacidad de oler y gustar.

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

- Trabaja principalmente en eventos interiores con temperaturas controladas.
- Puede participar en eventos al aire libre y estar expuesto al calor o frío durante tales actividades.
- Puede estar expuesto a variaciones de temperatura a través del uso de equipos como cámaras frigoríficas y refrigeradores.
- El nivel de ruido suele ser de moderado a fuerte.

- Utiliza ropa protectora y/o equipo de protección personal según lo requiera el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

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** _____