

Supervisor de ayudantes de cocina **UF4142**

Descripción del trabajo:

El supervisor de ayudantes de cocina supervisa las operaciones de los ayudantes de cocina para garantizar instalaciones internas limpias, seguras y organizadas que respalden el servicio de alimentos en toda la unidad. Este puesto supervisa directamente a los ayudantes de cocina y garantiza el cumplimiento de las normas de saneamiento, seguridad y operación. El supervisor de ayudantes de cocina es responsable de mantener la preparación de las cocinas, áreas de servicio y espacios de apoyo para satisfacer las operaciones diarias y las demandas de los eventos.

El supervisor de ayudantes de cocina apoya múltiples líneas de negocio, incluyendo restaurantes, banquetes, puestos de comida, servicios premium, y las operaciones de catering, y trabaja estrechamente con los líderes culinarios y operativos para mantener estándares rigurosos de limpieza, organización y eficiencia del flujo de trabajo.

Responsabilidades generales:

- Supervisar las operaciones de la cocina, incluyendo saneamiento, lavado de artículos, cuidado de equipos, gestión de residuos y la organización de las instalaciones internas.
- Supervisar a los ayudantes de cocina y asignar el trabajo según las prioridades operativas y el volumen de servicio.
- Asegurarse que las cocinas, los cuartos de cocina, las áreas de almacenamiento, los pasillos y los espacios de servicio cumplan con los estándares de limpieza y seguridad.
- Monitorear y mantener las prácticas de saneamiento adecuadas de acuerdo con las normas del Departamento de Salud, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y la compañía.
- Asegurar el uso, almacenamiento y etiquetado adecuados de productos químicos y de limpieza.
- Realizar reuniones informativas previas a los turnos para revisar las tareas, expectativas de seguridad y prioridades de saneamiento.
- Apoyar los procedimientos de saneamiento en la apertura y el cierre de las áreas de servicios alimentarios.
- Coordinar con los equipos culinarios, de banquetes y de operaciones para apoyar el flujo de servicio y la preparación para eventos.
- Monitorear el equipo de cocina e informar de las necesidades de mantenimiento o reparación.
- Reforzar los estándares adecuados de uniforme y aseo, y el uso del equipo de protección personal (Personal Protective Equipment, PPE) requerido.

- Apoyar la capacitación y la incorporación de los ayudantes de cocina en procedimientos de saneamiento y prácticas de trabajo seguro.
- Asegurar el manejo adecuado de los residuos, reciclaje y grasa de acuerdo con la política.
- Identificar los riesgos de saneamiento e implementar acciones correctivas según sea necesario.
- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y reuniones informativas de cumplimiento.
- Realizar otras tareas según se asignen.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Se requiere 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 como ayudante de cocina, en saneamiento u operaciones en áreas internas de servicios alimentarios.
- Se prefiere experiencia previa como supervisor o líder.
- Conocimiento práctico de las normas de saneamiento, manejo de productos químicos y sistemas de lavado.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de liderazgo y coordinación de equipo.
- Fuerte atención a los detalles con respecto a la limpieza, la seguridad y el cumplimiento.
- Capacidad de gestionar múltiples prioridades de saneamiento en entornos dinámicos.
- Habilidades de comunicación efectivas con el personal de cocina, los equipos culinarios y la gerencia.
- Capacidad de seguir y hacer cumplir las políticas y los procedimientos de saneamiento y seguridad de manera constante.
- Capacidad para identificar y resolver problemas relacionados con el flujo de trabajo y el saneamiento.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender, crecer y asumir una responsabilidad creciente.

- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y responsabilidad.
- 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, seguridad y PPE.

Requisitos físicos:

- 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 levantar, transportar, empujar y tirar con frecuencia de equipos y suministros.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 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 las áreas de cocina y servicio.
- Expuesto a pisos húmedos, productos químicos de limpieza, calor, vapor y equipos de cocina.
- Niveles de ruido moderados a fuertes durante las operaciones pico.
- Requiere el uso riguroso de equipo de protección personal (Personal Protective Equipment, PPE).

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** _____