

Trabajador de puesto de comida

UF4136

Descripción del trabajo:

El trabajador de puesto de comida apoya operaciones de alimentos de alto volumen basadas en eventos preparando, almacenando y sirviendo alimentos y bebidas en los patios de comida. Este rol es específico para los puestos de comida y se centra en la velocidad del servicio, la disponibilidad del producto, la limpieza y el trabajo en equipo durante los eventos en vivo. Los trabajadores de puestos de comida juegan un papel crítico para garantizar que los puestos de comida estén debidamente abastecidos, listos para el servicio y operen de manera eficiente durante los períodos pico.

El trabajador de puesto de comida podrá trabajar en puestos permanentes, ubicaciones portátiles o móviles, quioscos, tiendas minoristas autónomas o áreas de apoyo. Los formatos de servicio pueden incluir productos listos para llevar, artículos hechos a pedido o alimentos y bebidas preempaquetados. Las responsabilidades pueden variar según el lugar, el tipo de evento y las necesidades operativas.

Responsabilidades generales:

- Preparar, ensamblar y servir alimentos y bebidas de acuerdo con las recetas establecidas, los estándares de porciones y los procedimientos del puesto de comida.
- Ayudar a abrir y cerrar el puesto de comida, incluyendo montar, desmontar y limpiar.
- Abastecer los puestos de comida con alimentos, bebidas, condimentos, artículos de servicio y suministros antes y durante los eventos.
- Reponer los productos rápidamente durante los períodos de servicio pico para mantener la velocidad del servicio.
- Mantener la limpieza y la organización de los puestos de comida, las áreas de preparación y los espacios de almacenamiento.
- Limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo, equipos y superficies en contacto con alimentos de acuerdo con las normas del Departamento de Salud y Sodexo.
- Operar equipos básicos de servicio de alimentos como calentadores, parrillas, freidoras o dispensadores de bebidas según lo asignado.
- Apoyar a los cajeros al ayudar con el cumplimiento de pedidos, embolsar artículos y gestionar el flujo de productos.
- Mantener la conciencia del flujo de consumidores y la actividad circundante en entornos de eventos ocupados.
- Seguir las regulaciones del Departamento de Salud y las normas de Sodexo para la seguridad alimentaria y el saneamiento.

- Monitorear las áreas de comida para detectar problemas de seguridad e informar los problemas a los supervisores según sea necesario.
- Asistir a reuniones informativas previas al evento o al turno y seguir las instrucciones de los líderes de los puestos de comida.
- Ayudar a abastecer y rotar los productos, y contar el inventario según las indicaciones.
- Seguir todas las políticas y procedimientos de seguridad, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y de la compañía.
- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Desempeñar otras funciones y responsabilidades asignadas para apoyar las operaciones del puesto de comida.

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 puestos de comida, servicio de comida o servicio al cliente.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de trabajar eficazmente en entornos de puestos de comida dinámicos y con alto volumen.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Fuertes habilidades de trabajo en equipo y voluntad de ayudar a otros según sea necesario.
- Capacidad de permanecerse alerta y receptivo en eventos muy concurridos.
- Conocimientos básicos de manejo de alimentos o disposición a aprender.
- Actitud positiva y enfoque centrado en el cliente.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Debe mantener 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 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 entornos de servicio 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.

Requisitos físicos:

- Capacidad de estar de pie durante largos períodos de tiempo, hasta 8 horas.
- Capacidad para moverse con frecuencia a través de las áreas de comidas.
- Capacidad para alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y/o tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.
- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica y percepción de profundidad, con o sin lentes correctivos.

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

- Trabaja principalmente en entornos de puestos de comida durante eventos en vivo.
- Exposición a grandes multitudes, condiciones de servicio dinámicas y niveles de ruido de moderados a fuertes.
- Puede trabajar en ambientes interiores o exteriores, dependiendo del lugar y el tipo de evento.
- Puede estar expuesto al calor o al frío cerca del equipo de servicio de alimentos o durante eventos al aire libre.

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** _____