

Líder de puesto de comida **UF4134**

Descripción del trabajo:

El líder de puestos de comida proporciona liderazgo en el sitio para un puesto de comida o ubicación asignada durante los eventos. Esta función apoya las operaciones diarias de los puestos, dirigiendo al personal de los puestos, manteniendo los estándares de servicio y asegurando una ejecución eficiente durante períodos de alto volumen. El líder de puestos de comida trabaja estrechamente con el supervisor de puestos de comida para apoyar la dotación de personal, el flujo de servicios y la satisfacción de los clientes.

Los líderes de puestos de comida participan activamente en las operaciones y sirven como punto de contacto principal para el personal asignado a su puesto. Esta función es específica para entornos de patios de comida basados en eventos y se centra en la velocidad del servicio, la precisión, la limpieza y el cumplimiento.

Responsabilidades generales:

- Servir como líder en el puesto para las áreas de comida asignadas durante los eventos.
- Dirigir y apoyar al personal de los puestos de comida, incluidos los trabajadores y cajeros.
- Ayudar con los procedimientos de apertura y cierre de los puestos de comida.
- Asegúrese de que el puesto esté bien abastecido, organizado y listo para el servicio antes y durante los eventos.
- Supervisar la velocidad del servicio, la disponibilidad de productos y el flujo de clientes en el puesto.
- Proporcionar orientación y apoyo al personal durante los períodos de mayor volumen de servicio.
- Garantizar el cumplimiento de las políticas de seguridad alimentaria, saneamiento, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y las normas de seguridad.
- Reforzar las leyes y políticas de suministro responsable de alcohol, incluida la verificación de la edad cuando corresponda.
- Asegurar que el personal siga los procedimientos adecuados de manejo de efectivo y escalar los problemas al supervisor de puestos de comida según sea necesario.
- Mantener la limpieza y la organización del puesto durante todo el evento.
- Abordar las preocupaciones básicas de los clientes y escalar los problemas al supervisor de puestos de comida según sea necesario.

- Comunicar las necesidades operativas, los problemas de personal o la escasez de suministros al liderazgo.
- Apoyar la incorporación y la capacitación del personal de puestos de comida.
- Ayudar a desmontar, limpiar y asegurar el puesto después de los eventos.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y reuniones previas a los eventos requeridas.
- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras de manera oportuna.
- Realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

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 1 a 3 años de experiencia en puestos de comida, servicio de alimentos o servicio al cliente.
- Se prefiere experiencia previa como líder.
- Debe cumplir con los requisitos de edad mínima para dirigir el servicio de alcohol según las regulaciones locales y estatales.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de comunicación y liderazgo de equipo.
- Capacidad de trabajar eficazmente en entornos de puestos de comida dinámicos y con alto volumen.
- Capacidad de apoyar y guiar al personal durante los eventos en vivo.
- Fuerte atención a los detalles relacionados con los estándares de servicio y la limpieza.
- Capacidad de resolver y escalar problemas apropiadamente.
- Capacidad de seguir y hacer cumplir los procedimientos operativos de manera constante.

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 a aprender y asumir una responsabilidad creciente.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y ejecución del servicio.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas 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:

- 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 para moverse con frecuencia dentro de las áreas de comidas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, inclinarse, empujar y tirar.
- Capacidad para levantar y mover con frecuencia hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.

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** _____