

Despachador **UF4138**

Descripción del trabajo:

El despachador apoya las operaciones de servicio de alimentos coordinando el flujo de alimentos desde la cocina hasta los equipos de servicio, asegurando que los pedidos sean precisos, completos y entregados de manera oportuna. Este rol actúa como un vínculo clave entre los equipos culinarios y el personal de atención al público, ayudando a mantener la puntualidad del servicio, los estándares de calidad y la comunicación durante las operaciones de alto volumen.

Los despachadores trabajan en entornos dinámicos apoyando puestos de comida, banquetes, servicios premium y eventos especiales. Esta función se centra en la organización, la comunicación y la atención al detalle para garantizar que los alimentos salgan de la cocina correctamente y a tiempo. Las responsabilidades pueden variar según el modelo de servicio, el tipo de lugar y las necesidades del evento.

Responsabilidades generales:

- Coordinar la entrega puntual y precisa de los pedidos de comida desde la cocina a los equipos de servicio.
- Verificar la precisión, presentación, porción e integridad de los pedidos antes de servirlos.
- Comunicarse claramente con el personal culinario con respecto al estado del pedido, el tiempo y las prioridades.
- Comunicarse con los equipos de servicio para coordinar la recogida, la entrega y el flujo del servicio.
- Organizar tickets, pantallas o sistemas de pedidos para administrar las prioridades de servicio durante los períodos de mayor actividad.
- Controlar la calidad de los alimentos y los estándares de presentación antes de que los artículos salgan de la cocina.
- Facilitar la ejecución fluida del servicio identificando y resolviendo los bloqueos o retrasos.
- Ayudar con a mantener la limpieza y la organización del área de despacho.
- Seguir las pautas de seguridad alimentaria, saneamiento y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) en todo momento.
- Asistir a sesiones informativas previas al turno o al evento y seguir las instrucciones de los supervisores o gerentes.
- Apoyar las necesidades de servicio especiales para banquetes, eventos premium o puestos de comida de gran volumen según se asigne.
- Informar los problemas operativos, preocupaciones de seguridad o problemas de

calidad a los líderes con prontitud.

- Cumplir con todas las políticas y procedimientos de Sodexo en cuanto a seguridad, gestión de riesgos y operaciones.
- 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 prefiere experiencia previa en servicio de alimentos, operaciones culinarias u hospitalidad.
- Se prefiere experiencia previa en entornos de servicio de alimentos de alto volumen.

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de comunicación y coordinación.
- Capacidad de mantenerse organizado y enfocado en entornos dinámicos.
- Fuerte atención al detalle y a los estándares de calidad de los alimentos.
- Capacidad de realizar múltiples tareas y gestionar prioridades simultáneas.
- Capacidad de trabajar en colaboración con equipos culinarios y de servicio.
- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Puede requerirse 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 debe 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 diferentes modelos de servicio.
- Madurez en el juicio y conducta profesional.
- Mantiene altos estándares de limpieza, organización y calidad de alimentos.
- Asistencia y puntualidad confiables de acuerdo con las políticas de puntualidad y asistencia de Sodexo.
- 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 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 moverse con frecuencia dentro de las áreas de cocina y servicio.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, inclinarse y realizar movimientos repetitivos.
- Capacidad para levantar y mover hasta 35 libras y ocasionalmente levantar y mover hasta 40 libras.
- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Capacidad de monitorear la presentación detallada de alimentos y la precisión de los pedidos.

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

- Trabaja principalmente en las áreas de cocina y preparación de alimentos, expuesto a temperaturas calientes y frías.
- Expuesto a entornos de servicio acelerados, calor, ruido y equipos de cocina.
- Puede apoyar varios formatos de servicio, incluidos banquetes, concesiones y eventos premium.
- El nivel de ruido suele ser de moderado a 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** _____