

Lavaplatos

UF4137

Descripción del trabajo:

El lavaplatos apoya las operaciones de servicio de alimentos mediante la limpieza y desinfección de platos, cristalería, utensilios, ollas, sartenes, y equipo de cocina utilizado en la preparación y servicio de alimentos. Este puesto es esencial para mantener un flujo constante de artículos de servicio limpios y apoyar a los equipos de cocina y servicio durante las operaciones diarias y los eventos.

Los lavaplatos trabajan principalmente en los cuartos de platos y las áreas de apoyo de la cocina y se centran en el lavado de platos, el saneamiento y el mantenimiento de la limpieza de las estaciones de trabajo asignadas. Las responsabilidades pueden variar según el tamaño de la unidad, el volumen de servicio y las necesidades operativas.

Responsabilidades generales:

- Lavar, enjuagar y desinfectar platos, cristalería, utensilios, ollas, sartenes y equipo de cocina.
- Operar máquinas de lavado de platos y estaciones de lavado manual de acuerdo con las normas de saneamiento.
- Asegurarse que los artículos limpios se guarden y organicen adecuadamente para volver a utilizarse.
- Mantener la limpieza y la organización de las áreas de trabajo del cuarto de platos.
- Ayudar con la eliminación de basura, desperdicios de alimentos y materiales reciclables de las áreas del cuarto de platos.
- Mantener el equipo de lavado de platos e informar los fallos de funcionamiento o necesidades de mantenimiento.
- Seguir el manejo y uso adecuados de productos químicos y de limpieza.
- Apoyar a los equipos de cocina y servicio al garantizar un suministro constante de artículos de servicio limpios.
- Cumplir con las normas respecto a la seguridad alimentaria, el saneamiento, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y el Departamento de Salud.
- Asistir a la capacitación, reuniones de seguridad y reuniones previas al turno requeridas.
- Utilizar el equipo de protección personal (Personal Protective Equipment, PPE) requerido y seguir las prácticas de trabajo seguras.
- Informar accidentes, lesiones o condiciones inseguras 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 prefiere experiencia previa de lavado de platos o servicio de comida.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Capacidad de seguir los estándares de limpieza y saneamiento.
- Capacidad de trabajar de manera eficiente en entornos dinámicos.
- Capacidad de realizar tareas repetitivas de forma segura y constante.
- Capacidad para trabajar en equipo apoyando las operaciones de servicio de alimentos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición a aprender y apoyar las operaciones culinarias.
- 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:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- 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 los escurridores y equipos de platos.
- 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.
- Capacidad de trabajar en condiciones mojadas y húmedas.

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

- Funciona principalmente en cuartos de platos y áreas de apoyo de cocina.
- Expuesto a pisos mojados, calor, vapor, productos químicos de limpieza 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** _____