

Personal de limpieza

UF4053

Descripción del trabajo:

El personal de limpieza apoya las operaciones de la cocina y las instalaciones al mantener la limpieza, el saneamiento y la organización en todas las áreas de producción y servicio de alimentos. Este puesto es responsable de limpiar y mantener equipos, utensilios, pisos, paredes y espacios de almacenamiento; transportar y almacenar suministros; y ayudar con las tareas básicas de montaje y desmontaje según las indicaciones. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del puesto. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Lava platos a mano o los coloca en una máquina lavavajillas.
- Limpiar y desinfectar mesas de trabajo, paredes, refrigeradores y bloques de carne.
- Limpiar y pulir superficies, puertas y accesorios de acero inoxidable.
- Barre, trapea, limpia y aspira suelos.
- Retira basura y desechos, y los traslada a las áreas designadas.
- Transfiere suministros y equipos dentro y entre las áreas de almacenamiento y trabajo, como la despensa y la sala de platos.
- Limpia los equipos utilizando productos químicos específicos para garantizar los estándares sanitarios.
- Puede limpiar y volver a armar hervidores, hornos, freidoras, parrillas y otros equipos de cocina según lo asignado.
- Inspecciona el equipo para detectar daños o mal funcionamiento e informa los problemas al supervisor inmediatamente.
- Pule la platería.
- Puede que lave ollas.
- Reabastece suministros, como jabón, toallas de papel y materiales de limpieza.
- Realiza tareas básicas de mantenimiento (por ejemplo, filtrar aceite, reemplazar bombillas, limpiar los filtros de campana) según las indicaciones.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.

- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Puede realizar otros deberes y responsabilidades según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- No es necesario tener experiencia relacionada.
- Conocimiento de los procedimientos de saneamiento, que incluye conceptos básicos de seguridad alimentaria.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Capacidad de usar una computadora.

Licencia/calificaciones

Certificaciones: Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Mantiene una actitud positiva.
- Se valora la capacidad de trabajar con un horario flexible.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Asiste a trabajar y se presenta para el turno programado a tiempo, con la regularidad suficiente.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.

- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad para caminar o permanecer de pie durante largos períodos de tiempo, a lo largo de toda la duración de un turno, que puede exceder las 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 50 libras.

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

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un entorno controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante el apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y 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 _____