

Practicante de Sodexo **UO4010**

Descripción del trabajo:

El practicante de Sodexo realizará y se formará en diversas responsabilidades dentro de su concentración profesional, tales como servicio de alimentación, culinaria, gestión de instalaciones, contabilidad, recursos humanos, administración, marketing, sostenibilidad, servicios premium, gestión de almacenes u operaciones generales. Este rol ofrece experiencias de aprendizaje práctico en la preparación de eventos, ejecución de servicios, gestión de inventario y relaciones con los huéspedes, proporcionando exposición a operaciones de alimentos y bebidas a gran escala. A lo largo de la pasantía, el practicante obtendrá información valiosa sobre las prácticas comerciales, los estándares operativos y los principios de liderazgo de Sodexo, al tiempo que contribuye al éxito general del equipo. 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:

- Apoyar las operaciones diarias ayudando a los equipos de atención al público en el servicio de alimentos, mantenimiento, limpieza, uso de equipos, cocina, servicio y otras funciones en varias instalaciones.
- Aprender y seguir las pautas del departamento, procedimientos operativos y estándares de seguridad, proporcionando comentarios según sea necesario.
- Aprender a manejar y mantener los equipos cuando sea necesario.
- Realizar tareas diarias, proyectos especiales y otras tareas asignadas, incluyendo preparación de eventos, configuración y soporte de servicio.
- Ayudar a monitorear los niveles de productos, la preparación de los equipos y garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y saneamiento.
- Asistir con el inventario, el ingreso de datos, los archivos, la elaboración de informes y la actualización de documentación según sea necesario.
- En las cuentas de servicio de alimentos, apoyar la planificación del menú y los cálculos de recetas.
- Asistir y participar en reuniones regulares programadas.
- Comunicarse efectivamente con clientes, consumidores y colegas, remitiendo información y ayudando con la resolución de problemas para mantener los estándares de marca de Sodexo.
- Puede formar parte de un programa oficial de pasantes de Sodexo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.

- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de HACCP/ y/o locales de Sodexo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- 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:

- Busca conseguir un título universitario.
- Fuerte interés en una carrera en hospitalidad, servicio de alimentos, administración de instalaciones o gestión de eventos.
- No es necesario tener experiencia.

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.
- Fuertes habilidades de comunicación, organización y gestión.
- Capacidad de trabajar en colaboración con diversos equipos en un entorno dinámico.
- Capacidad de usar una computadora y competencia básica en Microsoft Office.
- Capacidad de realizar múltiples tareas en un entorno de oficina u operaciones.
- Capacidad de operar un teléfono y hablar y/o escuchar en un entorno donde los niveles de ruido son de moderados a altos.
- Capacidad de comprender y seguir instrucciones escritas y orales.

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.
- Capacidad de trabajar un horario flexible según lo requiera el negocio.
- 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.
- Debe ser capaz de realizar movimientos repetitivos.
- Capacidad de sentarse, caminar, pararse, doblarse y girar de forma intermitente o continua.

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

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede participar en 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 _____