

Ayudante de cocina

UF4141

Descripción del trabajo:

El ayudante de cocina apoya las operaciones de servicio de alimentos manteniendo un ambiente limpio, seguro y organizado. Este rol es responsable de saneamiento, lavado de artículos de cocina, cuidado del equipo y limpieza general de la cocina y áreas de apoyo de servicio. Los ayudantes de cocina desempeñan un papel crítico en el apoyo de restaurantes, banquetes, puestos de comida, servicios premium y operaciones de catering al garantizar que los espacios de trabajo estén bien mantenidos y listos para el servicio.

Los ayudantes de cocina trabajan bajo la dirección del supervisor de ayudantes de cocina o los líderes culinarios y apoyan las operaciones diarias, así como las demandas de servicios basados en eventos. Las responsabilidades pueden variar según el tamaño de la unidad, los modelos de servicio y las necesidades operativas.

Responsabilidades generales:

- Mantener la limpieza y el saneamiento de cocinas, cuartos de cocina, áreas de almacenamiento, pasillos y espacios de servicio.
- Limpiar y cuidar el equipo de cocina, utensilios, vajilla, cristalería y artículos de servicio.
- Operar el equipo de lavado de acuerdo con las normas de seguridad y saneamiento.
- Apoyar los procedimientos de saneamiento en la apertura y el cierre de las áreas de servicios alimentarios.
- Ayudar con la organización y el almacenamiento adecuado de equipos, suministros y artículos de servicio.
- Manipular los residuos, el reciclaje y la eliminación de grasa según los procedimientos establecidos.
- Seguir el uso, almacenamiento y etiquetado adecuados de productos químicos y de limpieza.
- Mantener los pisos, drenajes y superficies de trabajo para cumplir con los estándares de limpieza y seguridad.
- Apoyar a los equipos culinarios y de servicio, manteniendo la preparación de las áreas internas.
- Seguir las regulaciones del Departamento de Salud, las pautas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) y las normas de saneamiento de la compañía.
- 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 la experiencia previa en funciones de ayudante de cocina, saneamiento o apoyo del servicio de alimentos.

Habilidades/aptitud:

- Capacidad de seguir instrucciones escritas y verbales con precisión.
- Fuerte atención a los detalles con respecto a la limpieza y la organización.
- Capacidad de trabajar eficazmente en entornos dinámicos.
- Fuertes habilidades de trabajo en equipo y voluntad de apoyar varias áreas de servicio.
- Capacidad para gestionar tareas físicas de forma segura y eficiente.

Licencia/calificaciones

Certificaciones

- Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición para aprender y adaptarse a las necesidades operativas.
- 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:

- 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 de equipos y suministros.

- 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.

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

- Trabaja principalmente en las áreas de cocina y servicio.
- Expuesto a pisos húmedos, productos químicos de limpieza, calor, vapor 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 _____