

DEXTER CONSOLIDATED SCHOOLS

Descripción del Puesto

Posición: TRABAJADOR DEL SERVICIO DE COMEDOR

Supervisor: Director de Servicio Alimenticio y/o Administrador

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO: Para preparar y servir alimento nutritivo, atractivo y de buen gusto para los estudiantes y el personal de la escuela.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES ESENCIALES:

1. Trabajar cooperativamente con colegas, supervisores, y administradores.
2. Una persona motivadora.
3. Demuestre conducta ética.
4. Entre en auto desarrollo.
5. Siga las pólizas del distrito y reglas y regulaciones administrativas.
6. Mantenga una conducta apropiada para completar y llevar a cabo sus deberes asignados.
7. Sepa lo que tiene que hacer para completar exitosamente el trabajo asignado.
8. Proyecte preocupación por el aspecto personal cuando este se relacione con el desempeño del trabajo.
9. Lleve a cabo tareas e instrucciones del supervisor en una manera competente y eficiente.
10. Comunicarse con el supervisor y personal del servicio del comedor y con los clientes.
11. Mantenga la seguridad personal y la seguridad de otros como la prioridad número uno.
12. Mantenga procedimientos de saneamiento en cada área de preparación de alimento, sirviendo comidas, y en la limpieza.
13. Mantenga la higiene personal sanitaria.
14. Si se requiere hacer trabajo en los libros o contar e identificar los boletos, esto se debe hacer con certeza y rapidez.
15. La comprensión de los componentes de una charola reembolsable.
16. Debe ser agradable, poder trabajar en equipo, y debe trabajar bien con otras personas.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES ADICIONALES:

1. Mantenga relaciones positivas con el personal de servicio del comedor, los estudiantes, el director, los subdirectores, la facultad, los custodios, los de mantenimiento, y los repartidores.
2. Guardar los víveres.
3. Tirar la basura
4. Trabajar con trabajadores estudiantiles con paciencia y simpatía.
5. Ayudar a colegas cuando sea necesario.
6. Cualquier otro deber como sea asignado por el Administrador de Servicios Alimenticios, el Director o el/la Superintendente.

REQUISITOS:

1. El bachillerato o GED, preferido.
2. Alguna experiencia en la preparación de alimentos. De preferencia con experiencia en cocinar cantidades grandes.
3. La capacidad de contar con exactitud.
4. La capacidad de leer y escribir con exactitud.
5. Tenga la capacidad física para manejar la preparación de alimentos, los víveres, y manejar el equipo de cocina.
6. La capacidad de trabajar con varias personas y mantener una actitud positiva.
7. Tener licencia del estado de Nuevo México válida para manejar vehículos.
8. Tales alternativas a los requisitos ya mencionados así como el Superintendente lo encuentre apropiado y aceptable.

REQUISITOS FISICOS:

1. Pararse, sentarse, inclinarse, levantar, alcanzar, cargar, subir, agacharse, arrodillarse.
2. La coordinación de mano/ojo, gama normal de la percepción de vista y profundidad.
3. Levantar máximo del piso al medio-muslo (30-50 libras) ocasionalmente. Levantar máximo del medio-muslo al hombro (40-50 libras) ocasionalmente.
4. Levantar del hombro a sobre la cabeza máximo (30 libras) ocasionalmente. Cargar (25-30 libras) máximo regularmente.
5. Lavar continuamente las manos para propósitos de saneamiento.

SEGURIDAD Y SALUD:

1. Usar dispositivos protectores como soportes para la espalda, delantales, y cubre manos.
2. Utilice cojinitos de olla al manejar cacerolas calientes.
3. Use zapatos con suelas antideslizantes y cima de piel.
4. Lea, observe, y comprenda precauciones y métodos apropiados de manejar sustancias químicas, equipo, comida, y productos no comestibles.
5. Complete toda instrucción necesaria.
6. El conocimiento de precauciones universales de higiene.

EQUIPO/MATERIAL MANEJADO:

1. Debe saber cómo manejar apropiadamente o estar dispuesta a aprender cómo usar el equipo necesario para el trabajo, así como:
La batidora y sus accesorios, lavaplatos comercial, horno de convección, la gama, el triturador de basura, congelador con acceso directo, enfriador, refrigerador de alcance, mesas de vapor, refrigerador de leche, abastecedores de bebida, lavadora, secadora, y los termómetros.
2. Debe saber cómo mantener apropiadamente los productos comestibles y no comestibles.
3. Debe saber cómo usar las sustancias químicas apropiadamente y cuidadosamente.

AMBITO LABORAL:

Debe poder trabajar en varios niveles de ruido, temperatura, y calidad de aire. Las interrupciones en el trabajo son frecuentes. La flexibilidad y la paciencia son requeridas. Debe ser una persona motivadora y poder terminar el trabajo sin supervisión directa.

1. La cantidad de espacio en la cocina, la clase de equipo, y el arreglo de equipo varían de escuela a escuela.
2. El calor existe en la cocina cuando el horno (hornos) está en uso. Cuando es utilizado, el cuarto de platos esta húmedo y caliente.
3. Los niveles de ruido varían según la clase de trabajo que se está haciendo, y la clase de equipo que se está utilizando.
4. Hay varias distracciones e interrupciones en el trabajo que se deben tratar a diario.
5. El almacenamiento de alimento y productos no comestibles puede ser en áreas pequeñas o grandes.
6. La superficie del piso es mosaico.

TERMINOS DEL EMPLEO:

1. FLSA empleado no-exento.
2. El salario y año de trabajo serán establecidos por el/la Superintendente.

Todo empleado trabaja para las Escuelas Consolidadas de Dexter, no solo para un supervisor o departamento en particular. Como tal, los empleados deben actuar en el mejor interés del distrito escolar aunque esto requiera acciones o responsabilidades no mencionadas en la descripción de posición.

He revisado y acepto la descripción del puesto:

Printed Name: _____

Signature: _____

Date: _____

Supervisor: _____

Date: _____