

Oregon Child Development Coalition

DESCRIPCIÓN DE TRABAJO

Nombre del Puesto: Ayudante de Cocinero
Salario/Horario/Estatus: 3 No Exento
Se Reporta con: **Cocinero**
Supervisor de Servicios de Alimentos

Firma del empleado de conocimiento y entendimiento de este documento:

Nombre

Fecha

Resumen del Puesto

Ayuda al Cocinero en las compras, en la preparación y la entrega de los alimentos, en la limpieza de las instalaciones de la cocina, y en el mantenimiento de las normas de higiene conforme a las normas de USDA, las reglas y procedimientos de higiene y seguridad.

Funciones Esenciales

Una asistencia regular y consistente es una función esencial de este puesto.

1. Ayudar al Cocinero en las operaciones del Área del Servicio de Alimentos del Programa.
 - Preparando una variedad de alimentos que sean apropiados tanto a la cultura como a la edad.
 - Ayudando en las compras, la preparación y el proceso de inventario.
 - Ayudando en el mantenimiento de los registros del servicio de alimentos y otra documentación conforme a las regulaciones de USDA:
 - Proporcionando los servicios de alimentos de manera segura, saludable y puntual con un mínimo de interrupciones a la clase.
 - Manteniendo el sistema First-In/First-Out (FIFO).
 - Asegurando la calidad de los alimentos al verificar la temperatura correcta de los alimentos.
2. Ayudar al cumplimiento con las regulaciones de higiene y seguridad locales, estatales y del condado:
 - Asegurando que el ambiente para la preparación de alimentos y de servicio sea mantenido en condiciones higiénicas.
 - Manteniendo limpias y seguras las áreas de cocina y almacenaje, tales como el lavado de platos y la limpieza de la cocina.
 - Llevando el registro de los alimentos usados diariamente.

3. Mantener la confidencialidad y proteger las operaciones de la Agencia:
 - Mantener información confidencial.
4. Aplicar de manera continua las prácticas de seguridad en todas las facetas de la realización de las labores:
 - Cumpliendo con las normas de seguridad de la Agencia.
 - Apoyando la participación de un ambiente seguro.
 - Reportando inmediatamente cualquier condición de trabajo insegura o riesgosa y/o cualquier lesión.
 - Participando en las prácticas de emergencia de incendios y ayudando en la evacuación de los niños.
5. Contribuir al esfuerzo del equipo:
 - Asistiendo a las juntas del personal, las juntas de padres y otras juntas, según sea requerido.
 - Substituir al Cocinero cuando sea necesario.
 - Fomentar el entendimiento de Head Start, su misión, sus metas, sus objetivos y los servicios del programa.
6. Otras responsabilidades:
 - Realizando otros trabajos o labores asignadas.

Requisitos de Educación y Trabajo

Experiencia de trabajo en la preparación y planeación de alimentos.

Otros Requisitos del Puesto

1. Estar registrado con el Registro Central de Antecedentes de Oregon.
2. Pasar el examen físico patrocinado por la agencia. Examen de TB documentado.
3. Deberá tener credencial para manejo de alimentos o poder conseguirla inmediatamente después de la contratación.
4. Es altamente deseable que tenga conocimiento de los procedimientos de higiene y seguridad así como del manejo del equipo de cocina.
5. Disfrutar el trabajo y ser sensible a las necesidades de los niños y sus familias.
6. Poder viajar para asistir a los talleres o entrenamientos.
7. Poseer credenciales vigentes de Primeros Auxilios y CPR con CPR infantes/niños

Otras Habilidades Requeridas

1. Preferentemente bilingüe Español/Inglés. **En algunos centros se requerirá fluidez en el idioma Español.**
2. Excelentes habilidades de comunicación y organización.
3. Habilidad para trabajar y relacionarse positivamente con niños y adultos.

4. Deberá hacer el trabajo con supervisión directa y recibiendo indicaciones, operando conforme a las direcciones e instrucciones establecidas. Las decisiones se toman bajo las restricciones generales de los reglamentos de la Agencia.

Requisitos Físicos del Trabajo

Por favor de ver a Recursos Humanos para el Análisis Físico del Trabajo.

Condiciones de Trabajo

Poder trabajar con exposiciones intermitentes al clima típico de Oregon. Poder trabajar con frecuentes interrupciones, poder trabajar solo, durante la noche o en fines de semana, poder trabajar durante largas horas en la temporada alta.

Requisitos Mentales del Puesto

Interacción continúa con los compañeros de trabajo, padres y niños para proporcionar información. Deberá relacionarse positivamente con niños y adultos. Se requiere poco esfuerzo mental, sin embargo deberá completar las labores de manera puntual.

Esta agencia considera que cada empleado contribuye de una manera significativa a su éxito. Esta descripción de trabajo de ninguna manera implica que éstas son las únicas labores que serán realizadas por el empleado. En todo momento, el empleado deberá seguir cualquier indicación o realizar cualquier otra tarea dentro del nivel de su puesto u otro inferior, a solicitud de su supervisor. En algunas ocasiones también se solicitará que el empleado realice tareas de un nivel superior