



Titulo del Posicion: **Asistente de Cocina**
Departamento: Servicio de Nutrición
Reporta a: Supervisor, Servicio de Nutrición

RESUMEN: Ayudar en la preparación y servicio de alimentos de calidad a los estudiantes de una manera rápida y agradable.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES ESENCIALES: Se pueden asignar otras tareas.

1. Ayuda con la planificación y lleva a realiza la preparación de todos los artículos horneados y algunos artículos cocinados
2. Realiza las principales tareas de cocina en la preparación de comidas escolares de acuerdo con los menús planificados
3. Ayuda con la limpieza diaria de todo el equipo de cocina para garantizar que se cumplan las condiciones de limpieza y sanitarias
4. Informa la calidad inferior de los alimentos o equipos defectuosos a la autoridad correspondiente
5. Prepara los alimentos de acuerdo con un menú planificado y recetas probadas y uniformes, y determina si el producto terminado es de la mejor calidad tanto en sabor como en apariencia antes de que se sirva.
6. Registra todas las solicitudes de alimentos del trastero
7. Servicio de alimentos y limpieza de platos y equipos
8. Mantener correspondencia con el personal del distrito y las partes interesadas por correo electrónico
9. Se le puede pedir que traduzca, si corresponde
10. Organiza el almacenamiento adecuado de los suministros de alimentos y establece normas de eficiencia y saneamiento en la preparación de alimentos
11. Trabaja con personal de custodia y mantenimiento en la limpieza de cocina y equipos
12. Mantenga una asistencia regular y a tiempo

RESPONSABILIDADES DE SUPERVISIÓN: Ninguno

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN: Para realizar este trabajo con éxito, un individuo debe ser capaz de realizar cada deber esencial satisfactoriamente. Los requisitos que se enumeran a continuación son representativos del conocimiento, la habilidad y / o la habilidad requerida. Se pueden hacer adaptaciones razonables para permitir que las personas con discapacidades realicen las funciones esenciales.

EDUCACIÓN y / o EXPERIENCIA: Diploma de escuela secundaria o título de educación general (GED) y / o experiencia previa con cocina a gran escala y preparación / servicio de alimentos. Se requiere certificado de manipuladores de alimentos de Oregón.

HABILIDADES LINGÜÍSTICAS: Capacidad para leer y comprender instrucciones simples, correspondencia corta y notas. Capacidad para escribir correspondencia simple. Capacidad para presentar información de manera efectiva en situaciones individuales y de grupos pequeños a clientes y otros empleados de la organización. Preparación y experiencia necesarias para llevar a realizar las responsabilidades asignadas. Conocimiento de los métodos de preparación, cocción y servicio de alimentos. Conocimiento de los equipos operativos que se encuentran en las cocinas; comprender y llevar a realizar instrucciones orales y escritas; mantener relaciones de cooperación con otros empleados y llevarse bien con los niños. Experiencia en la preparación y servicio de alimentos en un comedor escolar o cafetería de tamaño equivalente deseado.

HABILIDADES MATEMÁTICAS: Capacidad para sumar y restar números de dos dígitos y multiplicar y dividir con 10 y 100. Capacidad para realizar estas operaciones utilizando unidades de dinero y medición de peso, volumen y distancia.

CAPACIDAD DE RAZONAMIENTO: Capacidad de aplicar la comprensión de sentido común para llevar a instrucciones escritas u orales detalladas pero básicas. Capacidad para hacer problemas que involucren algunas variables concretas en situaciones estandarizadas.

OTRAS HABILIDADES: Capacidad para trabajar de manera amistosa con compañeros de trabajo y estudiantes, y tener la capacidad de planificar su propio horario de trabajo y dirigir a los ayudantes bajo su supervisión. Conocimiento general de los mejores métodos para preparar y cocinar alimentos en grandes cantidades; capacidad para ajustar las recetas a la cantidad requerida. Capacidad para realizar trabajos y comunicarse en

un entorno ruidoso. Capacidad para establecer y mantener relaciones de trabajo efectivas con los estudiantes, el personal y la comunidad. Capacidad para realizar tareas con conocimiento de todos los requisitos del distrito y las políticas de la Junta de Educación.

DEMANDAS FÍSICAS: Las demandas físicas descritas aquí son representativas de las que debe cumplir un empleado para realizar con éxito las funciones esenciales de este trabajo. Se pueden hacer adaptaciones razonables para permitir que las personas con discapacidades realicen las funciones esenciales.

Mientras realiza las tareas de este trabajo, con frecuencia se requiere que el empleado camine y continuamente se le exige que se ponga de pie. El empleado con frecuencia se doblará o torcerá en el cuello y el tronco mientras realiza las tareas de este trabajo. Ocasionalmente se requiere que el empleado alcance con las manos y los brazos y se agache, se arrodille, se agache o gatee. El empleado utiliza continuamente la fuerza de la mano para agarrar herramientas. El empleado debe levantar y / o mover ocasionalmente hasta 50 libras, como cajas de leche, alimentos congelados, alimentos enlatados, etc. Las habilidades de visión específicas requeridas por este trabajo incluyen visión cercana y percepción de profundidad y visión periférica y visión de color.

AMBIENTE DE TRABAJO: Las características del ambiente de trabajo descritas aquí son representativas de las que un empleado encuentra mientras realiza las funciones esenciales de este trabajo. Se pueden hacer adaptaciones razonables para permitir que las personas con discapacidades realicen las funciones esenciales.

Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado ocasionalmente trabaja a temperaturas superiores a 100 ° y por debajo de 32 ° y ocasionalmente caminará sobre superficies resbaladizas. El empleado debe ser capaz de cumplir con los plazos con severas limitaciones de tiempo e interactuar con el público y otros trabajadores. El nivel de ruido en el entorno de trabajo es frecuentemente alto hasta donde tienes que levantar la voz para ser escuchado. El empleado tiene un riesgo mayor que el promedio de sufrir una lesión menor, como un corte o quemadura, mientras realiza las tareas de este trabajo.

La información contenida en esta descripción de trabajo es para el cumplimiento de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (A.D.A.) y

no es una lista exhaustiva de los deberes realizados por este puesto. Las tareas adicionales son realizadas por la persona que actualmente ocupa esta posición y se pueden asignar tareas adicionales.

He leído y entiendo esta descripción de trabajo.

Firma

Fecha