



CAMINO A LA COMIDA ESCOLAR SALUDABLE

Cocinando comida desde cero para el futuro

Descripción del puesto de Pre-Aprendiz

Resumen de trabajo

El Pre-Aprendiz de Servicios de Alimentos trabaja con el Director de Servicios de Alimentos, el Equipo Administrativo de Servicios de Alimentos y el Equipo de Servicios de Alimentos preparando alimentos, recibiendo suministros, trabajando según lo asignado haciendo preparación de alimentos de producción, empaques de transporte, operaciones de lavaplatos y lavaplatos, inventario y organización del almacenamiento y limpieza general de la cocina como parte del mantenimiento de un entorno seguro de producción y servicio de alimentos en las cocinas del distrito. Los pre-aprendices también son responsables de las asignaciones de aprendizaje semanales, según lo define el cronograma del proceso de trabajo de Pre-Aprendizaje en los estándares de aprendizaje registrados.

El programa tiene una duración de 7 semanas que incluye:

- 3 cursos del [Instituto de Comida Escolar](#) courses: 15 horas (3 horas de lectura previa, 3 horas de tarea, 9 horas de aprendizaje en línea)
- 2 sesiones de aprendizaje virtuales: 3 horas (son 2 sesiones que duran 1.5 horas cada una)
- Aprendizaje en el trabajo: 84 horas (~ 12 horas a la semana)

La compensación: Los pre-aprendices recibirán \$17/hora* para aprendizaje en el trabajo

*Sujeto a cambios según el salario mínimo del condado

Obligaciones y responsabilidades esenciales

Para realizar este trabajo con éxito, una persona debe ser capaz de realizar satisfactoriamente cada tarea esencial. Los requisitos enumerados a continuación son representativos del conocimiento, habilidad y/o capacidad requerida. Se pueden hacer adaptaciones razonables para permitir que las personas con discapacidades realicen las funciones esenciales.

Educación y experiencia laboral relacionada

- Diploma de escuela secundaria, finalización de G.E.D., o escuela vocacional equivalente o

cursos a corto plazo, como capacitación comercial, y capacitación culinaria y capacitación en computación

- Se prefiere experiencia previa en servicios de alimentos a gran escala

Licencias, Inscripciones o Certificaciones

- Debe de obtener el Certificado de ServSafe o el Permiso de manipulador de alimentos del estado/ condado al completar el periodo de prueba
- Se solicita una verificación de antecedentes penales para la contracción
- Si lo requiere el distrito, la oferta depende de aprobar un examen físico
- Debe ser elegible para trabajar en los EE. UU

Experiencia Técnicas, Conocimientos y Habilidades

- Habilidades básicas de comunicación oral y escrita
- Habilidades básicas del idioma inglés
- Habilidades intermedias de relaciones interpersonales
- Habilidades básicas de matemáticas y contabilidad
- Conocimientos básicos de computadora personal, mecanografía y procesamiento de textos
- Habilidades básicas de servicio al cliente y relaciones públicas
- Habilidades intermedias de pensamiento crítico y resolución de problemas
- Habilidades organizativas intermedias
- Capacidad para mantener la confidencialidad en todos los aspectos del trabajo
- Capacidad para administrar múltiples prioridades
- Capacidad para administrar varias tareas con interrupciones frecuentes
- Capacidad para comprender y seguir todos los Procedimientos Operativos Estándar de HACCP
- Capacidad para permanecer de pie durante largos períodos de tiempo
- Capacidad para levantar hasta 50 libras

Otras Competencias Requeridas

- Debe poder realizar tareas en computadoras y periféricos al momento de la contratación
- Debe tener conocimiento práctico de equipos comerciales de cocina a gran escala antes de la contratación

Seguridad Para Sí Mismo y Otros

- Ser consciente y crear, en la medida de nuestras posibilidades, un entorno seguro física y mentalmente para uno mismo y para los demás.
- Informe todas las condiciones de trabajo inseguras

Equipo de Seguridad

- Se requieren zapatos resistentes con suelas resistentes al aceite y antideslizantes
- Termómetro para alimentos requerido (provisto)
- Se requieren guantes para manipuladores de alimentos (incluidos)
- Se requieren guantes protectores para lavar platos (incluidos)

Las demandas físicas, los factores del entorno de trabajo y las funciones mentales que se describen a continuación son representativos de los que debe cumplir un empleado para desempeñar con éxito las funciones esenciales de este trabajo. Se pueden hacer adaptaciones razonables para permitir que las personas con discapacidades realicen las funciones esenciales.

Demandas Físicas

- Con frecuencia se requiere que el empleado se ponga de pie; caminar; usar sus manos para digitar, manipular o sentir; alcanzar con sus manos y brazos; hablar; escuchar; gusto y olfato
- Ocasionalmente se requiere que el empleado se siente; trepar o equilibrarse; agacharse; arrodillarse; agacharse o gatear
- El empleado debe levantar con frecuencia hasta 10 libras
- El empleado debe levantar y/o mover hasta 50 libras regularmente y con frecuencia mover cargas pesadas
- Las habilidades de visión específicas requeridas por este trabajo incluyen visión de cerca (20 pulgadas o menos), visión de lejos (visión clara a 20 pies o más), capacidad para identificar y distinguir colores, visión periférica, percepción de profundidad y capacidad para ajustar el enfoque

Ambiente de Trabajo

- Mientras realiza las funciones de este trabajo, el empleado está expuesto regularmente a condiciones húmedas o mojadas que no son climáticas.
- El empleado debe trabajar ocasionalmente cerca de piezas mecánicas en movimiento;

trabajar en lugares altos y precarios; estar expuesto a humos o partículas en el aire; estar expuesto a productos químicos tóxicos o cáusticos; estar expuesto a las condiciones climáticas al aire libre; tienen riesgo de descarga eléctrica

- El empleado está ocasionalmente expuesto a frío y calor extremos (*no relacionados con el clima*)
- El empleado está expuesto a niveles de ruido muy altos en este puesto

Nota: Lo anterior pretende describir el contenido esencial y los requisitos para el desempeño de este trabajo. No debe interpretarse como una declaración exhaustiva de deberes, responsabilidades o requisitos.