### DESCRIPCIÓN DE PUESTO: GERENTE DE OPERACIONES - CAPACITACIÓN

Título del Puesto: Gerente de Operaciones - Capacitación (OM-T)  
 División: [Dependiente del Distrito] Código del Puesto: XX  
 Departamento: Departamento de Servicios de Alimentación (FSD) Afiliación: XX   
 Fecha de Creación: XX Grado: XX  
 Fecha de Revisión: XX Estado de Horas Extras: XX

Reporta a: [Determinado por el Distrito]  
 Supervisor Superior: Director de Servicios de Alimentación  
 Posiciones Supervisadas: [Insertar - gerentes regionales; personal de producción central; especialista en aseguramiento de calidad y saneamiento]

### Resumen del Puesto

Bajo la dirección de [Determinado por el Distrito] y en concordancia con el plan estratégico y los objetivos operativos del departamento, el titular del puesto asiste en el desarrollo y la administración de los programas de servicios de alimentos mediante conocimientos técnicos y organizativos. Las áreas principales de responsabilidad incluyen: planificar, implementar, supervisar, gestionar y revisar elementos de capacitación/desarrollo de personal específicamente enfocados en las operaciones a nivel de sitio en los programas de nutrición de todo el distrito.

El titular es responsable de monitorear los equipos de operaciones de servicios de alimentos, incluyendo [insertar - gerentes regionales, personal de la cocina de producción central y operaciones escolares] para garantizar un funcionamiento eficiente y consistente de los servicios del departamento, asegurando el cumplimiento de las normativas federales, estatales y del distrito. El OM-T asegura la adquisición, preparación, distribución y servicio de alimentos nutritivos y deliciosos, la seguridad alimentaria y el cumplimiento de leyes, estándares y directrices aplicables. Asimismo, se asegura de que todos los alimentos servidos sean de la más alta calidad posible y que el departamento opere de manera fiscalmente responsable y altamente funcional.

### Deberes y Responsabilidades Esenciales

Las siguientes funciones representan ejemplos de las diversas tareas que pueden realizarse. La omisión de funciones específicas no excluye aquellas que sean similares, relacionadas o una asignación lógica al puesto.

1. Aplica conocimientos profesionales, ética y habilidades administrativas para supervisar un programa integral de servicios de alimentos escolares en el [Nombre del Distrito Escolar], en cumplimiento con leyes y regulaciones federales y estatales, ordenanzas de salud locales y estatales, y políticas del [Nombre del Distrito Escolar].
2. Bajo la dirección del AD-O, gestiona la selección, capacitación, asignación y supervisión del personal de producción central y sitios escolares; supervisa y evalúa las necesidades de capacitación y dirige al [Insertar según el modelo organizativo] en la planificación e implementación de programas de desarrollo del personal. Desarrolla y revisa horarios y normas de trabajo con el personal; asegura la cobertura de personal adecuada en los sitios escolares; monitorea para garantizar una preparación de alimentos apropiada, el servicio y almacenamiento del equipo, y gestiona su mantenimiento y reparaciones; garantiza una manipulación segura de los alimentos y que las regulaciones de almacenamiento se estén implementando y se hagan cumplir.
3. Dirige la evaluación del desempeño de [Insertar], incluyendo la preparación de cafeterías, barras de ensaladas, programas de desayuno alternativo y otras estaciones de alimentos; asegura que las áreas de servicio cumplan con estándares de seguridad, saneamiento y manejo de alimentos.
4. Emplea habilidades ejemplares de liderazgo y comunicación para mantener una moral saludable, resolver problemas operativos y fomentar relaciones laborales sólidas con el equipo regional, equipos en los sitios y la administración escolar.
5. Desarrolla y recomienda cambios a las políticas y procedimientos del programa de servicios de alimentos.
6. Aplica principios de gestión y productividad al desarrollar fórmulas de personal y establecer estándares de producción.
7. Conocimiento y capacidad para traducir el conocimientos de preparación de alimentos sostenibles, recetas y menús en la implementación continua del programa.
8. Asegura que las recetas se sigan estrictamente y que los alimentos servidos cumplan con los más altos estándares de calidad nutricional y sabor.
9. Gestiona el desarrollo de estándares para la operación de programas de servicio de alimentos de calidad.
10. Supervisa la creación de especificaciones para suministros y equipos relacionados con alimentos.
11. Comunica políticas, procedimientos, metas y objetivos del Departamento de Servicios de Alimentación.
12. Realiza y promueve el cumplimiento con políticas de igualdad de empleo y no discriminación; sigue las leyes federales, estatales, las políticas de la junta escolar y los estándares profesionales.

### Educación y Experiencia Relacionada

1. Para calificar para este puesto, el candidato debe poseer una combinación de experiencia y educación que asegure el cumplimiento de los requisitos del trabajo, incluyendo: Título en Artes Culinarias de una institución certificada, licenciatura o superior, y experiencia extensa en gestión de sistemas de servicios de alimentos, desarrollo de personal, formación y trabajo en equipo, sistemas de producción de alimentos a gran escala, nutrición y agricultura sostenible.
2. Mínimo de cinco años de experiencia en la gestión de servicios de alimentos a gran escala con énfasis en un modelo sostenible que incluya planificación de menús, adquisición de alimentos, desarrollo y capacitación de personal, supervisión y servicio de comidas nutritivas, sabrosas y atractivas hechas desde cero, preferiblemente con experiencia en normas y cumplimiento del USDA para Nutrición Infantil.

### Licencias, Registros o Certificaciones

* Licencia de Conducir válida de [insertar estado].
* Certificado válido de Manipulación de Alimentos.

### Habilidades Técnicas, Conocimientos y Capacidades

* Excelentes habilidades de comunicación verbal, escrita e interpersonal.
* Dirección y liderazgo.
* Conocimiento (y capacidad para traducir este conocimiento) sobre la preparación de alimentos sostenibles, recetas y menús.
* Conocimiento en la programación de desarrollo de personal, capacitación especializada y supervisión.
* Adquisición sostenible de alimentos, suministros y equipos.
* Conocimiento de todas las políticas, leyes y pautas de salud, saneamiento y seguridad a nivel nacional, estatal y municipal relacionadas con las operaciones de servicios de alimentos.
* Conocimiento de los procedimientos, políticas, prácticas y métodos de operación en servicios de alimentos.
* Conocimiento de las regulaciones locales, estatales y federales relacionadas con los estándares nutricionales en servicios de alimentos, las pautas dietéticas y los requisitos de informes.
* Conocimiento de especificaciones de alimentos y equipos, operaciones de almacenes e instalaciones de producción central, análisis de pérdidas y ganancias, y procedimientos de adquisición.

### Otras Competencias Requeridas

* Manejo de computadoras y periféricos.
* Aplicaciones de Microsoft Office: Word, Excel, Outlook, Access.
* Conocimiento práctico de software K-12, incluyendo escaneo de aplicaciones, punto de venta y todas las funciones administrativas, como gestión de recetas, planificación de menús, gestión de inventarios, pedidos, recepción y gestión de proveedores.

### Las demandas físicas y mentales descritas aquí son representativas de las que deben ser cumplidas por un trabajador para desarrollar exitosamente las funciones esenciales de este trabajo. Se podrán realizar adaptaciones razonables que permitan desarrollar estas habilidades esenciales a personas con discapacidades.

#### Demandas Físicas

* Capacidad para oler, saborear y sentir con el fin de determinar la calidad de los productos alimenticios crudos y preparados.
* Capacidad para trabajar con interrupciones frecuentes y supervisar simultáneamente una variedad de tareas.
* Capacidad para permanecer de pie, inclinarse, alcanzar y doblarse; movilidad de los brazos para alcanzar, destreza de las manos para agarrar y manipular objetos grandes y pequeños.
* Capacidad para leer letras pequeñas.
* Capacidad para permanecer de pie durante largos periodos.
* Capacidad para caminar largas distancias.
* Capacidad para levantar, empujar y/o jalar objetos de hasta aproximadamente 50 libras.
* Capacidad para trabajar con, y en proximidad de, equipos con partes mecánicas móviles.
* Capacidad para trabajar en un entorno interior.
* Puede ser necesario trabajar en ambientes con ruido elevado.

#### Demandas Mentales

Al desempeñar las funciones de este puesto, el titular debe usar regularmente habilidades de comunicación escrita y oral; leer e interpretar datos complejos, información y documentos; analizar y resolver problemas complejos; usar razonamiento matemático; realizar trabajos altamente detallados bajo plazos cambiantes e intensos, en tareas múltiples concurrentes; trabajar con interrupciones constantes; e interactuar con el Distrito, administradores, personal, proveedores, padres y otros involucrados en el curso del trabajo.

### Entorno de Trabajo

Puede estar expuesto ocasionalmente a condiciones de calor extremo en cocinas.

Nota: Lo anterior describe los contenidos esenciales y los requisitos para el desempeño de este puesto. No debe interpretarse como una declaración exhaustiva de deberes, responsabilidades o requisitos.