

Título de Posición: Cocinero(a) I**Agosto 2006**

Resumen de Posición: *Describe el propósito general de las posiciones en la organización. Identifique los objetivos mayores del trabajo e iniciativas.*

- Preparar y cocinar comida que requiere poco tiempo de preparación.
- Leer órdenes de comida y recibir instrucciones verbales de la comida como requiera el patrocinador, y preparar y cocinar comidas de acuerdo con las instrucciones.
- Típicamente, realiza tareas de cocina comida rápida y prepara diferentes comidas para servir a clientes.
- Provee el mayor nivel de servicio de calidad a los clientes en todo tiempo.
- Sigue recetas básicas y/o direcciones de productos para preparar, sazonar, cocinar, probar, trincar y servir sopas, carnes, verduras, postres, y otras comidas para consumir en establecimientos de comida.
- Prepara comidas operando una variedad de equipos de cocina midiendo y mezclando ingredientes, lavando, pelando, cortando y trozando frutas y vegetales, y recortando y cortando carnes, pollos, o pescados para uso culinario.
- Probar productos, leer carta de menú, estimar requisitos de comidas, revisar producción, y mantener registros en orden para planear requisitos de producción exactamente y hacer requisición de suministros y equipo.
- Puede que tenga que escoger recetas por ciclo de carta de menú, también preparar cosas de panadería, recibir inventario, mover y levantar cosas de comida y suministros y preparar comidas para clientes que requieren dietas especiales.
- Puede que limpie y esterilice estaciones de trabajo y equipo y debe de seguir todas las regulaciones reglas y procedimiento de los clientes de Sodexo.

Típico Conocimiento y Habilidades: *Identificar los requisitos para competentemente realizar el trabajo. Enliste cualquier lenguaje, software o registraciones requerida para realizar este trabajo. Por favor describa las habilidades típicas de modo de escritura, habla y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.*

Aplicar habilidades básicas y desarrollar habilidades apropiadas para la posición. Enfocarse primeramente en área de especialidad. Se necesita buen conocimiento de trabajo para preparación de comida. Se requiere tener familiaridad con equipo de cocina. Típicamente se requiere limitada experiencia para cocinar.

Requisitos Típicos:

- Educación o Experiencia Equivalente: Diploma de Secundaria, GED, o Experiencia Equivalente.
- Experiencia de Supervisor o Jefe: Ninguna
- Experiencia de Funciones Específicas: 0 – 2 años de experiencia relacionada con el trabajo.
- Requisitos de Certificación: Ninguno

Supervisión: *Identifique el nivel de supervisión recibida o proveída.*

Supervisión Recibida: Supervisor proporcionará supervisión directa que envuelve instrucción detallada y constante revisión de rendimiento de trabajo.

Supervisión Proveída: Ninguna

Condiciones de Trabajo: *Describe el ambiente físico en el que el trabajo se va a realizar y algún requisito especial (seguridad de peligros, vista, oído, o condiciones inusuales).*

El trabajo es efectuado en un área adecuadamente iluminada y ventilada. Trabajaría en un ambiente de cocina.

Demanda Físicas: Específicas características físicas y habilidades que se requieren para realizar el trabajo. Como agilidad destreza, y largo períodos de caminar, pararse, agacharse, o levantar suministros o equipo que pese 50 libras o más.