



## Oregon Child Development Coalition

### DESCRIPCIÓN DE TRABAJO

**Nombre del Puesto:** Ayudante de Cocinero  
**Salario / Horario / Condición:**  Exento  No Exento  
 Tiempo Completo  Tiempo Parcial

**Grado de Pago:** 3  
**Se Reporta con:** Cocinero

*Firma del empleado de conocimiento y entendimiento de este documento:*

*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:
    - Guardando la información de manera 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. Deberá tener credencial para manejo de alimentos o poder conseguirla inmediatamente después de la contratación.
2. Es altamente deseable que tenga conocimiento de los procedimientos de higiene y seguridad así como del manejo del equipo de cocina.
3. Poder pasar los exámenes físicos requeridos por la Agencia.
4. Disfrutar el trabajo y ser sensible a las necesidades de los niños y sus familias.
5. Poder viajar para asistir a los talleres o entrenamientos.
6. Tener licencia de manejar vigente, un record aceptable de manejo, y tener seguro automovilístico vigente.
7. Poseer credenciales vigentes de Primeros Auxilios y CPR con CPR infantes/niños
8. Deberá estar inscrito en el Oregon Criminal History Registry.

### **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 Puesto**

Favor de ver los Análisis Físicos del Puesto adjuntos.

### **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 continua 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***

**OREGON CHILD DEVELOPMENT COALITION  
ANÁLISIS FÍSICO DEL PUESTO**

**Puesto/Título:** Cocineros – Ayudantes de Cocinero

*Los trabajadores podrán cambiar frecuentemente la posición del cuerpo durante el transcurso del día de trabajo*

REQUISITOS FÍSICOS	Continuo	Frecuente	Ocasional	Intermitente
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sentado</b> – máximo tiempo de corrido: 2 horas – con interrupciones en silla para adulto. Llenando los papeles de trabajo requeridos</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>De Pie</b> – máximo tiempo de corrido: 2 horas – en tapetes o superficies con mosaico, algunas veces en pisos resbalosos, mojados/grasosos o en escaleras pequeñas de mano Preparando/cocinando alimentos, limpiando/desinfectando y lavando platos</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Caminando/Trepando</b> – máximo tiempo de corrido: 10 mins – en alfombra, cemento o mosaico Transportando alimentos, almacenando y reuniendo suministros</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Alcanzar/Manipular</b> – extensión del brazo hacia arriba y hacia delante; uso de manos, dedos &amp; movimiento de la muñeca; Cargando, lavando y secando platos, almacenando alimentos; limpiando, manejando ollas calientes y vaporeras; usando equipo de cocina de gran tamaño; rebanando a mano y revolviendo grandes cantidades de comida</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Visión</b> – trabajando en condiciones artificiales de iluminación – Visión periférica y percepción profunda Observar la preparación de los alimentos y el funcionamiento del equipo de cocina, leer y escribir los menús y otra información relacionada</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Manejar</b> – uso de pies, coordinación de mano y ojo y reflejos relacionados – usualmente en distancias cortas Al hacer encargos, recoger los suministros de alimentos y transportar la comida</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Inclinarse/Ponerse en Cuclillas/Arrodillarse</b> –</li> <li><b>Girar</b> – rodillas/cintura/cuello</li> <li><b>Gatear/Acostarse</b> – Ninguno</li> <li>Usando el horno y otro equipo, limpiando, almacenando suministros, cargando la lavavajillas y carretillas</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Empujar/Jalar</b> – máximo 70 lbs en distancias cortas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>10 a 30 lbs ..... Frecuente</li> <li>30 a 45 lbs ..... Ocasional</li> <li>45 a 70 lbs ..... Intermitente</li> </ul> </li> <li><b>Levantar/Acarrear</b> – en distancias cortas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>5 a 10 lbs ..... Continuo</li> <li>10 a 20 lbs ..... Frecuente</li> <li>20 a 40 lbs ..... Ocasional</li> <li>40 a 60 lbs ..... Intermitente</li> </ul> </li> <li><u>Por encima de la cabeza</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>5 a 15 lbs ..... Frecuente</li> <li>15 a 25 lbs ..... Intermitente</li> </ul> </li> </ul>
Moviendo contenedores con alimentos, carretillas y basura; cargando el equipo de cocina y los suministros, empacando/almacenando y acarreando alimentos cocinados, platos y charolas; manipulando, levantando ollas y platos calientes
<b><i>Ayuda/equipo especial está disponible para manejar materiales más pesados</i></b>

**MATERIAL USADO:** químicos relacionados con la limpieza de cocina – solución desinfectante de cloro, detergente para lavavajillas, limpiador para horno/asador

**MAQUINARIA/EQUIPO:** Batidora industrial, estufa/asador, lavavajillas, rebanadora, utensilios industrial de plata y vaporera

**CONDICIONES AMBIENTALES:** trabajar en interiores, estar expuesto a temperaturas extremas calientes y frías