



Oregon Child Development Coalition

DESCRIPCIÓN DE TRABAJO

Nombre del Puesto:	Cocinero
Salario / Horario / Condición:	<input type="checkbox"/> Exento <input checked="" type="checkbox"/> No Exento <input checked="" type="checkbox"/> Tiempo Completo <input checked="" type="checkbox"/> Tiempo Parcial
Grado de Pago:	4
Se reporta con:	Manager Soporte del Programa o Supervisor de Servicios de Alimentos
<i>Firma del empleado de conocimiento y entendimiento de este documento:</i>	
_____ <i>Fecha</i> _____	

Resumen del Puesto

Inventa y prepara comidas apropiadas y sigue las normas nutricionales establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), verificando la preparación de los alimentos, preparando los alimentos y siguiendo las recetas.

Funciones Esenciales

Una asistencia regular y consistente es una función esencial de este puesto.

1. Preparar alimentos:
 - Completando los procedimientos de preparación.
 - Asegurándose de la calidad y la cantidad apropiada de alimentos.
 - Completando los registros de producción y haciendo ajustes según sea necesario.
2. Ayudar en la planeación del menú:
 - Reuniéndose con el Supervisor de Servicios de Alimentos y con los padres para desarrollar un ciclo de menús que sean culturalmente apropiados, para los infantes, niños pequeños y preescolares.
 - Revisando y modificando los planes de menús dentro de las normas.
 - Monitoreando la popularidad de los diferentes platillos.
 - Siguiendo el Plan de Dietas Registrado para los niños con alergias y necesidades especiales para asegurarse de que sus necesidades sean cubiertas.
3. Hacer los pedidos de los alimentos y los suministros de cocina:
 - Preparando una lista de los artículos alimenticios necesarios y otra con los suministros de cocina para el Supervisor de Servicios de Alimentos de una manera puntual conforme a las normas de compras de la Agencia.

- Colaborando con el Supervisor de Servicios de Alimentos y los padres en la planeación semanal de los pedidos de alimentos.
 - Manteniendo el inventario y verificando la entrega de los alimentos.
 - Asegurando el uso del Sistema First-In/First-Out (FIFO) del consumo de alimentos.
4. Mantener un ambiente limpio y seguro:
 - Cumpliendo con los requerimientos federales, estatales y locales de higiene.
 - Siguiendo los procedimientos en el uso de utensilios de cocina y operación del equipo.
 - Instruyendo o entrenando al Asistente de Cocinero en el seguimiento de los procedimientos de higiene y cocina.
 5. Seguir las regulaciones establecidas por USDA:
 - Documentando la cantidad de alimentos servidos diariamente.
 - Asegurando que todo el personal proporcione un recuento diario de alimentos de una manera puntual.
 6. Monitorear la calidad y presentación de los alimentos:
 - Probando y oliendo los platillos preparados.
 - Inspeccionando el color y la textura y verificando los tamaños de las porciones.
 - Verificando la temperatura correcta de los alimentos.
 7. Controlar los costos:
 - Apegándose a los estándares establecidos de calidad y cantidad siguiendo las normas de Head Start.
 - Usando los ingredientes disponibles y los ingredientes de la estación.
 - Desarrollando métodos efectivos para utilizar los excedentes de alimentos y los sobrantes.
 8. Contribuir al esfuerzo del equipo:
 - Participando en las entrevistas y selección del personal de cocina.
 - Conduciendo la orientación para el personal nuevo conforme sea necesario.
 - Asistiendo a las juntas del equipo, las juntas de personal, las juntas de padres y otras juntas según sea requerido.
 - Proporcionando comidas durante las juntas locales de personal o de padres conforme sea solicitado.
 - Promoviendo el entendimiento de Head Start, su misión, sus metas, sus objetivos y los servicios del programa.
 10. Mantener la confidencialidad y proteger las operaciones de la Agencia:
 - Guardando la información de manera confidencial.
 11. Aplicar de manera continua las prácticas de seguridad en todas las facetas del desempeño de las labores:
 - Cumpliendo con los estándares de seguridad de ODCDC.

- Apoyando la participación de un ambiente seguro.
 - Reportando inmediatamente cualquier condición insegura o riesgosa y/o cualquier lesión.
 - Participando en prácticas de emergencia y ayudando en la evacuación de los niños.
 - Colaborando con el Equipo Administrativo para una rápida conclusión de las investigaciones de lesiones, acciones correctivas e inspecciones, según sea requerido.
12. Otras responsabilidades:
- Realizando otros trabajos relacionados o labores asignadas.

Requisitos de Educación y Trabajo

Diploma de High School o GED con por lo menos un año de experiencia en cocinar grandes cantidades, particularmente para niños del grupo étnico que se esté sirviendo o una combinación de escuelas culinarias o experiencia de trabajo en restaurante grande o cocina industrial equivalente a 24 mesas de experiencia de educación y trabajo.

Otros Requisitos del Puesto

1. Deberá tener y mantener vigente la credencial de manejo de alimentos.
2. Es obligatorio el conocimiento e implementación de procedimientos de higiene y seguridad así como de operaciones del equipo de cocina.
3. Habilidad para desarrollar menús apropiados a la edad reflejando la cultura étnica de aquellos a quienes se está sirviendo.
4. Poder pasar los exámenes físicos requeridos por la Agencia. Documentar la prueba TB.
5. Experiencia en la preparación y cocina de alimentos para niños, es altamente deseable.
6. Gustarle trabajar con niños y familias y ser sensible a sus necesidades.
7. Mantener una relación cooperativa con el personal para discutir y adaptar los requerimientos alimenticios de un niño.
8. Poder viajar para asistir a talleres o entrenamiento.
9. Tener licencia de manejar vigente, un record aceptable de manejo y tener seguro automovilístico vigente.
10. Credenciales vigentes de Primeros Auxilios y CPR con CPR infantes/niños.
11. Deberá estar inscrito al 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. Excelentes habilidades de supervisión/ dirección.
5. Habilidades efectivas de entrenamiento/ desarrollo. Deberá realizar el trabajo con

una cantidad moderada de indicaciones, operando conforme a las direcciones e instrucciones establecidas. Las decisiones se toman bajo las restricciones generales de los reglamentos de la Agencia, pero ocasionalmente se requerirá tomar decisiones independientes.

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, trabajar solo, durante la noche o en fines de semana, trabajar largas horas durante 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. Frecuentemente deberá enfrentarse a plazos poniendo atención a los detalles y teniendo que completar las tareas de una manera puntual. Una cantidad considerable de niveles variables de concentración con interrupciones frecuentes o constantes. Tener la capacidad de frecuentemente manejar tareas de múltiples facetas. Habilidad para trabajar bajo situaciones de tensión, habilidad para organizar y seguir instrucciones.

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 más alto.

**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"> Sentado – máximo tiempo de corrido: 2 horas – con interrupciones en silla para adulto. Llenando los papeles de trabajo requeridos 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> De Pie – 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 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Caminando/Trepando – máximo tiempo de corrido: 10 mins – en alfombra, cemento o mosaico Transportando alimentos, almacenando y reuniendo suministros 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Alcanzar/Manipular – extensión del brazo hacia arriba y hacia delante; uso de manos, dedos & 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 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Visión – 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 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Manejar – 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 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Inclinarse/Ponerse en Cuclillas/Arrodillarse – Girar – rodillas/cintura/cuello Gatear/Acostarse – Ninguno Usando el horno y otro equipo, limpiando, almacenando suministros, cargando la lavavajillas y carretillas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<ul style="list-style-type: none"> Empujar/Jalar – máximo 70 lbs en distancias cortas 10 a 30 lbs Frecuente 30 a 45 lbs Ocasional 45 a 70 lbs Intermitente
<ul style="list-style-type: none"> Levantar/Acarrear – en distancias cortas 5 a 10 lbs Continuo 10 a 20 lbs Frecuente 20 a 40 lbs Ocasional 40 a 60 lbs Intermitente
<ul style="list-style-type: none"> <u>Por encima de la cabeza</u> 5 a 15 lbs Frecuente 15 a 25 lbs Intermitente
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 <i>Ayuda/equipo especial está disponible para manejar materiales más pesados</i>

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