



Líder del equipo de producción de alimentos para el turno II

Descripción de la empresa

Pilot Flying J es la décima empresa privada más grande de América del Norte; tiene un equipo de más de 28 000 personas. Como la red de centros de viajes líder en la industria, tenemos más de 950 establecimientos minoristas y de abastecimiento de combustible en 44 estados y seis provincias canadienses. Nuestra división de energía y logística es de los principales proveedores de combustible. Usa una de las flotas de buques aljibes más grandes y brinda servicios críticos para las operaciones petroleras en las cuencas más activas del país. Pilot Company da apoyo a una cartera de marcas cada vez mayor con su experiencia en cadenas de suministro y operaciones minoristas, logística y transporte, tecnología e innovación digital, construcción, mantenimiento, recursos humanos, finanzas, ventas y marketing.

Nos enorgullece ser una empresa familiar fundada en 1958 en la que se considera que los miembros de nuestro equipo son parte de la familia. Nuestros valores fundacionales, la cultura que prioriza a las personas y el compromiso de retribuir, siguen vigentes hasta la fecha. Ya sea que atendamos a los clientes, a alguien del equipo o a una empresa de camiones, nuestro objetivo es abastecer de combustible a las personas y hacer que América del Norte siga en movimiento.

Todos los candidatos calificados serán tenidos en cuenta para el empleo sin distinción de raza, color, religión, sexo, orientación sexual, identidad de género, origen nacional, discapacidad o condición de veterano protegido. Pilot Flying J es parte de la familia de empresas Pilot que mantiene en movimiento a los conductores de América del Norte, incluidos EZ Trip, Mr. Fuel, One9 Fuel Stop, Pride, StaMart y Xpress Fuel.

Descripción del trabajo

Los líderes de turno del equipo de preparación de alimentos se encargan de supervisar a su equipo en el área de alimentos calientes. Además de brindar un servicio al cliente excelente, deben ayudar al Gerente de Alimentos asegurándose de que la comida del mostrador caliente esté en buen estado y que el área se mantenga limpia y bien surtida. El candidato ideal para este puesto debe tener un conocimiento general de las normas de seguridad alimentaria y experiencia en la industria de servicios alimentarios.

Requisitos

Requisitos obligatorios

- Experiencia en un puesto similar, especialmente en restaurantes o servicios de comidas
- Una habilidad especial para dar servicio al cliente y capacidad de ayudar a mantener una cultura centrada en el cliente
- Capacidad para mantener el equipamiento según los estándares de seguridad alimentaria
- Capacidad para trabajar en equipo e interactuar con los diferentes niveles, desde miembros del equipo que trabaja por horas, clientes, proveedores o representantes corporativos
- Debe tener capacidad para trabajar en un horario flexible, de noche, de día, los fines de semana y los feriados

Requisitos deseables

- Experiencia en un puesto similar
- Capacidad para trabajar en un horario flexible, de noche, de día, los fines de semana y los feriados



Más información

Principales beneficios de la empresa

- Paga semanal
- Comida y bebidas gratis todos los días
- Planes de salud de USD 10 por semana
- Tiempo libre remunerado
- Ayuda para pagar matrículas
- Programa de bienestar
- Desarrollo profesional
- Plan de ahorro para la jubilación 401(k)
- Licencia por maternidad/paternidad remunerada