



Responsable del servicio de delicatessen I

Descripción del puesto

Puesto	Responsable del servicio de delicatessen I	Reporta a	Gerente general del centro de viajes o gerente de servicio de delicatessen
Departamento	Operaciones	Clasificación FLSA	No exento
Ubicación	Centro de viajes	Ultima revisión	27 de marzo de 2017

Resumen	El propósito de este trabajo es preparar y entregar una variedad de productos de delicatessen y ayudar a la administración en las operaciones diarias de las áreas de servicio de alimentos.
Funciones esenciales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar, cocinar y ensamblar varios alimentos (p. Ej., pizza, ensaladas, sándwiches, tazas de frutas) 2. Supervisar la preparación y cocción de todos los productos para garantizar que se sigan los procesos de tiempo y temperatura, y que todos los alimentos ofrecidos cumplan con los más altos estándares de seguridad alimentaria 3. Garantizar que los miembros del equipo mantengan un ambiente seguro para los alimentos y sigan todos los procesos de seguridad alimentaria para mantener altos estándares de limpieza 4. Contribuir y dirigir al equipo en el armado y desarmado de la estación de trabajo diariamente, así como en el mantenimiento de un área de trabajo organizada y limpia 5. Hacer un inventario, realizar pedidos y almacenar los alimentos y suministros para el área de delicatessen 6. Ayudar a los gerentes con responsabilidades de supervisión tales como la capacitación y el desarrollo de los miembros del equipo 7. Ayudar a los gerentes a maximizar las ventas, analizar informes y cumplir con los objetivos de velocidad de servicio, y simultáneamente reducir los gastos y pérdidas relacionados con delicatessen 8. Utilizar los métodos de venta sugeridos para promocionar y vender productos 9. Garantizar que se brinde un servicio de calidad a cada cliente 10. Procesar transacciones de efectivo, crédito y débito 11. Cumplir las funciones y deberes de cualquier miembro del equipo según sea necesario durante las horas pico 12. Mostrar comportamientos que respalden el propósito común de la compañía; garantizar que los clientes y los miembros del equipo reciban apoyo al más alto nivel 13. Garantizar que todas las actividades cumplan con las normas, reglamentos, políticas y procedimientos

	14. Completar otras tareas asignadas
Calificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Preferentemente, poseer diploma de escuela secundaria o certificación equivalente • Experiencia mínima de un año en servicio de alimentos o industria similar • Preferentemente, poseer certificación ServSafe

Iniciales del miembro del equipo _____

Calificaciones, cont.	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia con la gestión de turnos de los miembros del equipo por hora y responsabilidades incluidas con las interacciones con clientes, proveedores y empresas
Conocimiento especializado	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia en tareas relacionadas con un entorno de ventas de gran volumen con responsabilidad por pérdidas y ganancias
Competencias	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para comunicarse efectivamente • Demuestra un gran impulso de trabajo y una excelente gestión del tiempo • Capacidad para completar cálculos y cálculos matemáticos básicos de venta minorista • Capacidad para realizar múltiples tareas y mantenerse organizado en un entorno dinámico y acelerado • Exhibe excelentes habilidades de servicio al cliente • Capacidad para trabajar eficazmente en un entorno diverso • Capacidad para liderar sin autoridad real para disciplinar • Demuestra iniciativa y se hace cargo adecuadamente de las situaciones estresantes • Capacidad para resolver quejas y problemas de clientes y empleados
Viaje	Se requiere viajar menos del 5 %
Requisitos físicos y condiciones de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Levantar hasta 30 libras • Estar de pie y moverse en un espacio reducido • Estar de pie y caminar durante el turno asignado • Trabajar alrededor de equipos de alta y baja temperatura (es decir, hornos, congeladores) • Exposición a gasolina, diésel, propano y vapores químicos de limpieza • Agacharse, inclinarse, torcerse y estirarse • Manejar objetos afilados • Riesgos de resbalones, tropiezos y caídas



Esta descripción del trabajo indica las funciones esenciales de la clasificación y, en términos generales, el tipo y nivel de trabajo realizado, así como las responsabilidades típicas de los miembros del equipo en esta clasificación. Las tareas descritas no deben interpretarse como exhaustivas para algún miembro del equipo específico. La gerencia de Pilot Travel Centers LLC (en adelante, "PFJ") se reserva el derecho de agregar, modificar, cambiar o rescindir las asignaciones de trabajo de diferentes posiciones y hacer

ajustes razonables para que los miembros del equipo calificados puedan realizar las funciones esenciales del trabajo. Nada en esta descripción del puesto cambia la relación laboral a voluntad existente entre PFJ y los miembros de su equipo.

PFJ es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades. PFJ cumple con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act, ADA), enmendada por la Ley de Enmiendas de ADA (ADA Amendments Act, ADAAA), y todas las leyes estatales o locales aplicables. De acuerdo con esos requisitos, PFJ se adaptará razonablemente a las limitaciones físicas o mentales conocidas de las personas por lo demás calificadas si dicha adaptación le permitiera a la persona realizar las funciones esenciales del trabajo, a menos que hacerlo creara una dificultad excesiva o una

Iniciales del miembro del equipo _____

amenaza directa para la salud o seguridad de la persona u otros. PFJ alienta a los miembros del equipo de PFJ actuales y futuros a analizar posibles adaptaciones con PFJ. Las firmas a continuación indican la recepción y revisión de esta descripción del trabajo por parte del miembro del equipo asignado al trabajo y del supervisor inmediato de dicho miembro del equipo.

Nombre del miembro del equipo

Nombre del supervisor

Firma del miembro del equipo

Firma del supervisor

Fecha

Fecha