

COMMISSARY POSITION SUMMARY

JOB TITLE: ENTRY LEVEL KITCHEN HELPER
DEPARTMENT: COMMISSARY

FLSA STATUS: Exempt
 Non-Exempt

PRIMARY FUNCTION: Perform a variety of routine tasks in kitchen and dishwashing areas according to practices and procedures.

REPORTS TO: COMMISSARY SUPERVISOR

ABILITIES: Ability to follow both written and verbal instructions; work throughout different areas of the commissary as assigned. Become familiar with the location of all equipment, storage areas, supplies, etc. Learn and understand the accurate use of weights and measurements. Learn to use slicers, choppers, cutters, knives, and any other utensils or equipment commonly used in a commissary.

TYPICAL PHYSICAL DEMANDS: While performing the duties of this job, the employee is regularly required to stand, walk and use hands to finger, handle or feel objects, tools or controls. The employee frequently is required to climb or balance and talk or hear. The employee is occasionally required to stoop, kneel, crouch, squat, twist, stretch, push, pull, and crawl. The employee must regularly lift and/or move up to 25 pounds, frequently lift and/or move up to 50 pounds, and occasionally lift and/or move up to 100 pounds. Requires long periods of standing. Requires corrected vision and hearing to normal ranges. Requires working under stressful conditions and occasionally extended hours.

WORKING CONDITIONS: While performing duties of this job, the employee regularly works near moving mechanical parts and is regularly exposed to wet and/or humid conditions. The employee is frequently exposed to extreme heat. The employee occasionally works in outside weather conditions and is occasionally exposed to fumes, hazardous chemicals, extreme cold, sharp objects, electrical hazards, wet, and slippery floors and other conditions common to a commissary operation.

REVIEWED BY: STACIE HUSER, DIRECTOR OF PERSONNEL

DATE: 9/29/15

PERFORMANCE RESPONSIBILITIES ESSENTIAL FUNCTIONS

- Receive assignment and instructions.
- Perform any of the following tasks involved in dishwashing and cleaning operations and food service.
- Load, operate, and unload dishwasher; stack or store washed items as required.
- Wash pots and pans and perform heavy cleaning duties; scrape, scour, rinse pots, utensils, and equipment
- Collect, process, and dispose of trash cans and similar items and move to disposal area.
- Perform tasks such as cut and trim meat, fish, and poultry; spice and season as required by recipe in appropriate utensil and/or cooking equipment; portion foods to assure effective portion control.
- Lift and stack full bread racks.
- Load delivery trucks with bread, bakers, potato salad, French fries, chicken, etc.
- Read load sheets and load correct amounts of products.
- Unloading trucks from catering parties and daily restaurant deliveries.
- Alert supervisor to problems and needs concerning equipment and food supplies, unsafe conditions or safety violations.
- Detect and report spoiled or unattractive food, defective supplies/equipment.
- Prepare, load and/or transport food carts. Clean carts or return to storage area.
- Clean and wash floors, walls and food carts.
- Follow all safety and company policies.
- Keep work area and equipment clean at all times.
- Comply with sanitation standards of the Food Service Industry.

SUMARIO DE POSICION COMISARIA

TITULO DE EMPLEO: PUESTO INICIAL ASISTENTE DE COCINA

DEPARTAMENTO: COMISARIA

ESTADO DE FLSA: EXENTO _____ NO EXENTO _____

FUNCION PRINCIPAL: Desempenar variedad de tareas y procedimientos de rutina basica en las areas de la cocina y lava-platos de acuerdo a las reglas y normas de la compania.

SE REPORTA CON: SUPERVISOR DE LA COMISARIA

HABILIDADES: Habil en llevar a cabo las instrucciones dadas pro escrito o verbalmente, desempenar tareas en diferentes areas de la comisaria como asi sea asignado. Familiarizarse con la ubicacion de todos los equipos, areas de almacenamiento, provisiones, etc. Aprender y entender debidamente el sistema de peso y medidas. Aprender el uso de rebandoras, cortadoras, trituradoras, cuchillos, y cualquier otro equipo comunmente usado en la comisaria.

DEMANDAS FISICAS TIPICAS: En el desempeno de su trabajo el empleado regularmente necesita hacer uso de manos y dedos para manejar y examinar herramientas y controles (switches, etc.). Frecuentemente es necesario que el empleado tenga que alcanzar cosas con brazos y manos y probar u oler cosas. Ocasionalmente es necesario que el empleado tenga que caminar, subir, empujar, jalar, hablar, y oir a alcances normales. Tambien es necesario que el empleado, en ocasiones, tenga que balancearse, agacharse, arrodillarse, arrastrarse, estirarse, y sentarse en cuclillas. El empleado tendra regularmente que levantar y/o mover hasta 25 lbs., frecuentemente levantar y/o mover hasta 50 lbs., y ocasionalmente levantar y/o mover hasta 100 lbs. Requiere largos periodos de pie. Se requiere de buen oido y vista dentro de lo razonable. Requiere trabajar bajo condiciones de tension y ocaional extension del horario de trabajo.

CONDICIONES DE TRABAJO: En el curso de sus tareas, el empleado trabaja frecuentemente cerca de maquinas en movimiento y esta expuesto a la humedad y el agua. El empleado esta frecuentemente expuesto a temperaturas de extremo calor. El empleado ocasionalmente trabaja afuera al aire libre y ocasionalmente expuesto a las particulas en el aire; productos quimicos peligrosos, objetos cortantes, riesgos con la electricidad; pisos mojados y resbalosos y otras condiciones comunes en la operacion de una comisaria.

REVISADO POR: STACIE HUSER, DIRECTOR DE PERSONAL

FECHA 9/29/15

RESPONSABILIDADES DE DESEMPEÑO FUNCIONES ESENCIALES

- Recibir instrucciones y asignación
- Realizar cualquiera de las siguientes tareas implicadas en lavado de vajilla y limpieza de operación y servicio de alimentos.
- Se carga, operar y descargar el lavavajillas; apilar o almacenar artículos lavados como sea necesario.
- A lavar ollas, sartenes y realizar tareas de limpieza pesadas; raspar, fregar, lavar ollas, utensilios y equipo.
- Puede recoger, procesar y disponer de cubos de basura y artículos similares y mover al área de disposición.
- Usted realizará tareas como corte y ajuste de la carne, pescado y aves de corral; especias y temporada como exija la receta correspondiente utensilio o equipo de cocina; alimentos para asegurar control eficaz de parte en parte.
- Se levante y coloque bastidores de pan completo.
- Se carga camiones con pan, patatas, ensalada de papa, papas fritas, pollo, etc.
- Se leer las hojas de carga y carga cantidades correctas de productos.
- Se descargan camiones de Catering fiestas y entregas de restaurante diario.
- Se alerta supervisor a problemas y necesidades relativos a suministros de equipos y alimentos, condiciones peligrosas o violaciones de seguridad.
- A detectar e informar alimentos estropeados o poco atractivo, suministros defectuosos o equipo.
- Usted prepare, carga y o transporte de carritos de comida. Limpiar carros o volver al área de almacenamiento.
- Limpiarlos y lavar pisos, carros de la pared y la comida.
- Sigues todas las seguridad y políticas de la empresa.
- Mantenga su área de trabajo y equipo limpio en todo momento.
- Cumplimiento de estándares de saneamiento de la industria alimenticia.

