

BAKERY
POSITION SUMMARY

JOB TITLE: BAKERY AIDE
DEPARTMENT: BAKERY

FLSA STATUS: Exempt
 Non-Exempt

PRIMARY FUNCTION: Perform a variety of routine tasks in the bakery according to standard policies and procedures.

REPORTS TO: BAKERY SUPERVISOR

ABILITIES: Ability to follow both written and verbal instructions; work throughout different areas of the bakery 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 mixers, bread lines oven, bread slicer, pie pressers, and any other utensils or equipment, commonly used in a bakery.

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 exposed to fumes, hazardous chemicals, extreme cold, sharp objects, electrical hazards, wet, and slippery floors, and other conditions common to a bakery 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 preparation, cleaning operations, and food service.
- 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.
- Pan dough or pan bread and package bread.
- Stack and unstack trays and racks.
- Keep floors dry, clean, and clear of debris. (Sweep, mop, and scrub)
- Keep work area and equipment clean at all times.
- Follow all safety and company policies.
- Report immediately any malfunctioning equipment, unsafe conditions or safety violations to management
- Comply with sanitation standards of the Food Service Industry.

SUMARIO DE POSICION PANADERIA

TITULO DE EMPLEO: ASISTENTE DE PANADERO
DEPARTAMENTO: PANADERIA
ESTADO DE FLSA: EXENTO _____ NO EXENTO _____

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

SE REPORTA CON: SUPERVISOR DE LA PANADERO

HABILIDADES: Habil en llevar a cabo las instrucciones dadas pro escrito o verbalmente, desempenar tareas en diferentes areas de la panaderia 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 equipo comunmente usado en la panaderia.

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 panaderia.

REVISADO POR: STACIE HUSER, DIRECTOR DE PERSONAL

FECHA 9/29/15

RESPONSABILIDADES DE DESEMPEÑO FUNCIONES ESENCIALES

- Recibir instrucciones y asignación
- Cualquiera de las siguientes tareas de la preparación, se realiza limpieza de operaciones y servicio de alimentos.
- Se lavan ollas y sartenes y realizar pesadas tareas de limpieza; 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.
- Se masa de pan o pan de pan y pan de paquete.
- Pila y mover una pila de bandejas y parrillas.
- Amontonar y desamontonar bandejas.
- Usted mantener pisos secos, limpios y libres de residuos.
- Mantenga su área de trabajo y equipo limpio en todo momento.
- Sigues todas las seguridad y políticas de la empresa
- Informe inmediatamente cualquier equipo defectuoso, condiciones peligrosas o violaciones de seguridad a la gestión.
- Cumplimiento de estándares de saneamiento de la industria alimenticia.