



Pontifical Catholic University of Puerto Rico Service Association

2250 Blvd. Luis A. Ferré Aguayo Suite 516
Ponce, Puerto Rico 00717-9997
TEL. (787)841-2000 ext. 2033

CONVOCATORIA INTERNA/EXTERNA

PCUSA, Inc., anuncia la posición temporera para:

ENCARGADO(A) DE COCINA PARA CAFETERÍA PRINCIPAL A TAREA COMPLETA

NATURALEZA DEL TRABAJO

El encargado(a) de cocina es responsable de la ejecución y coordinación de todas las actividades relacionadas con la preparación de alimentos de la cafetería que se ubica en el Centro de Estudiantes de la PUCPR - Recinto de Ponce. Garantiza que se cumplan los estándares de calidad, presentación y seguridad alimentaria. Este rol es crucial para asegurar que la cafetería ofrezca una experiencia gastronómica de alta calidad para los clientes. El encargado(a) de cocina debe demostrar habilidades de liderazgo, organización y un profundo conocimiento culinario para poder ejecutar y dirigir eficazmente esta función. Responde directamente al director(a) ejecutivo(a) de la Corporación.

DEBERES Y RESPONSABILIDADES:

ESENCIALES Y CRÍTICAS

- Coordinar el trabajo de cocina, incluidos, el de ayudantes de cocina y personal de limpieza
- Asegurar una cobertura adecuada en todas las estaciones de cocina
- Colaborar en el área de servicio al cliente según sea necesario
- Planificar y preparar menús, incluyendo desayunos, almuerzos, meriendas y otras ofertas típicas de la cafetería
- Preparar y presentar los alimentos para los consumidores, siguiendo las recetas y técnicas establecidas
- Monitorear y surtir continuamente el área de despacho principal de alimentos preparados de la cafetería
- Realizar controles de calidad en todos los alimentos preparados
- Elaborar, preparar y presentar los “caterings” y otros servicios
- Monitorear y gestionar el inventario de ingredientes y suministros de cocina
- Asistir a la administración en los pedidos de suministros necesarios
- Asegurar la correcta recepción, almacenamiento y rotación de los productos y alimentos
- Garantizar el cumplimiento de todas las normativas de seguridad alimentaria y sanitarias
- Limpiar y mantener las instalaciones de la cocina y su equipo

- Implementar y mantener prácticas adecuadas de higiene y seguridad en el trabajo
- Colaborar con la administración en la planificación del presupuesto y la optimización de recursos
- Asegurar que las necesidades y expectativas de los clientes se satisfagan a través de una rápida y eficiente preparación de alimentos
- Recibir retroalimentación de la administración y realizar ajustes en el menú o en la preparación de alimentos según sea requerido
- Custodiar las llaves del establecimiento
- Verificar la caducidad de los alimentos

IMPORTANTES Y NECESARIAS:

Colabora para completar el trabajo asignado a las diferentes áreas
Prepara los informes que le sean requeridos
Otras tareas afines al puesto de trabajo

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS MÍNIMAS:

- Conocimiento de técnicas culinarias
- Habilidad para fomentar un ambiente de trabajo colaborativo
- Habilidad para gestionar múltiples tareas y prioridades en un entorno de ritmo rápido
- Excelentes habilidades de comunicación para interactuar eficazmente con el personal y la administración
- Minuciosidad en la preparación de alimentos y la presentación de los mismos
- Capacidad para tomar decisiones rápidas y resolver problemas de manera efectiva

PREPARACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA MÍNIMA:

Grado Asociado en Artes Culinarias de una universidad acreditada localmente y mínimo de 2 a 5 años de experiencia trabajando en una cocina profesional, preferiblemente en un entorno similar como una cafetería, restaurante, o servicios de alimentos institucionales. Debe tener y presentar certificación vigente de manejo de alimentos.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Salario: \$12.50 R/H

Horas de trabajo: 40.00 horas semanales

Clasificación FLSA: No Exento

Horario: lunes a viernes: 5:30am - 9:30am
& 10:30am - 2:30pm

De reunir los requisitos y estar interesado, por favor entregar personalmente un resumé actualizado y dirigirse a la Administración de PCUSA, Inc., entre el 8 y 10 de julio de 2024 de 9:30a.m. - 11:30a.m. y de 1:30p.m. - 3:30p.m. Estaremos ubicados en el interior de la cafetería del Centro de Estudiantes - Recinto de Ponce (PUCPR) y se proveerán copias del documento de solicitud de empleo. Solamente serán considerados(as) aquellos candidatos(as) que cumplan con los requisitos. Patrono con igualdad de oportunidad de empleo.

FECHA DE EFECTIVIDAD DE CONVOCATORIA HASTA EL 12 DE JULIO DE 2024.