PROFESIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS I

NATURALEZA DEL TRABAJO

Trabajo diestro en la confección de alimentos.

ASPECTOS DISTINTIVOS DEL TRABAJO

El empleado realiza trabajo rutinario en preparar y servir alimentos. Realiza la limpieza de las facilidades dentro del Comedor Escolar. Mantiene en condiciones óptimas de higiene el equipo, cubiertos, bandejas y utensilios utilizados en la confección de alimentos. Trabaja bajo la supervisión inmediata de un empleado de mayor jerarquía. Recibe supervisión directa, conforme a directrices impartidas limitando el grado de libertad al realizar el mismo. Su trabajo es revisado durante y al terminar cada tarea para determinar su progreso y que se ha realizado de acuerdo a las normas establecidas.

EJEMPLOS DE TRABAJO

Prepara, confecciona y sirve los alimentos en el desayuno, almuerzo y/o meriendas de acuerdo al menú diario establecido.

Prepara y confecciona dietas especiales de acuerdo a instrucciones prescritas por un especialista de salud.

Friega, esteriliza e higieniza el equipo, cubiertos, bandejas y utensilios utilizados en la confección y servicios de alimentos.

Mantiene la cocina y el comedor en las mejores condiciones de higiene y limpieza.

Pesa y mide los alimentos a ser confeccionados para cumplir con los patrones de alimentación establecidos por grado y edad.

Brinda sus servicios en el comedor hasta completar su horario de trabajo rotando las tareas de acuerdo a la necesidad del servicio determinado por el Profesional de Servicio de Alimentos II o Supervisor del Distrito.

Trabaja turnos rotativos de ser requerido en casos de desastres.

Recoge y pesa los sobrantes y desperdicios de alimentos, para determinar si las cantidades servidas fueron las correctas.

Asiste a reuniones o cursos de adiestramiento que se ofrecen a los empleados de la Autoridad Escolar de Alimentos.

En ausencia del Profesional de Servicios de Alimentos II, realiza el conteo de raciones servidas durante los diferentes servicios y prepara los informes que le sean requeridos por la Autoridad Escolar de Alimentos.

Ofrece servicios de alimentos en áreas o lugares equivalentes a un comedor escolar con la aprobación de la Autoridad Escolar de Alimentos y la Agencia Estatal de Servicios de Alimentos y Nutrición, dentro de los horarios establecidos, de ser requeridos los mismos.

Realizar otras tareas afines requeridas.

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS MÍNIMAS

Conocimiento de las prácticas y métodos modernos usados en la confección de alimentos.

Conocimiento del equipo, utensilios y materiales que se utilizan en la confección de alimentos.

Conocimiento de las prácticas de saneamiento e higiene aplicables a su área de trabajo.

Habilidad para seguir instrucciones de trabajo verbales y/o escritas.

Habilidad para establecer y mantener relaciones efectivas de trabajo.

Habilidad para realizar trabajo que requiera el empleo de esfuerzo físico liviano.

Destrezas en el manejo del equipo y utensilios que se utilizan en el trabajo.

PREPARACIÓN Y EXPERIENCIA MÍNIMA

Noveno Grado de una Institución reconocida.

PERIODO PROBATORIO

Seis (6) meses

Por virtud que me confiere la Ley Número 149 de 15 de julio de 1999, por la presente apruebo la revisión de la Clase de Puesto para el Servicio de Carrera del Personal No Docente del Departamento de Educación.

En San Juan, Puerto Rico a 17 de febrero de 2004.

César A. Rey Hernández, Ph. D.
Secretario de Educación

Rev. diciembre/03