PROFESIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS II

NATURALEZA DEL TRABAJO

Trabajo de supervisión relacionado con la preparación, confección del servicio de alimentos y conteo de raciones servidas diariamente.

ASPECTOS DISTINTIVOS DEL TRABAJO

El empleado realiza trabajo de complejidad y responsabilidad; supervisa, coordina y planifica las labores relacionadas con la preparación, confección y servicio de alimentos que se le sirven a los estudiantes del Departamento de Educación. Realiza el trabajo con iniciativa y criterio propio. Recibe supervisión general en relación a las encomiendas de trabajo, pero tiene libertad para desarrollar sus métodos de trabajo, conforme a las normas y procedimientos generales establecidos. El trabajo se revisa mediante reuniones que sostiene con su supervisor y por los informes que rinde para determinar que el mismo se ha realizado de acuerdo a las normas y requerimientos establecidos.

EJEMPLOS DE TRABAJO

Planifica y coordina las labores relacionadas con la preparación, confección y servicios de los alimentos que se ofrecen a los estudiantes durante el desayuno, almuerzo y merienda.

Realiza diariamente el conteo de participación (Forma PR-1) de las raciones servidas a los estudiantes y adultos en los diferentes servicios ofrecidos por el comedor.

Inspecciona que los empleados cumplan con las leyes y normas establecidas por el Departamento de Salud y con la esterilización de los utensilios y limpieza de equipos asignados al comedor escolar.

Selecciona el menú que se va a servir diariamente a los comensales e indica la cantidad de alimentos que se van a utilizar para confeccionarlo.

Recibe en el comedor la entrega de comestibles y verifica que la cantidad recibida sea la misma que figura en la factura o conduce e inspecciona que los comestibles estén en óptimas condiciones.

Prepara los informes y registros requeridos por la Autoridad Escolar de Alimentos.

Realiza inventario de los alimentos que figuran en el almacén escolar y entrega al supervisor del distrito.

Elabora, mantiene y actualiza el inventario de comestibles que hay disponibles en el almacén.

Asigna el trabajo de los empleados del comedor.

Mantiene informado al Director de la Escuela de situaciones relevantes que puedan afectar los servicios del Comedor Escolar.

Realiza otras tareas afines que le sean requeridas.

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS MÍNIMAS

Conocimiento de los ingredientes, inventario de alimentos, los métodos y equipo usado en la confección de alimentos.

Conocimiento de los principios y las prácticas de la administración de un comedor.

Conocimiento del valor nutritivo de los distintos alimentos.

Habilidad para planificar, supervisar y coordinar el trabajo de los Profesionales de Servicios de Alimentos I, en la preparación y servicio de alimentos.

Habilidad para hacer estimados de tiempo de provisiones de alimentos.

Habilidad para seguir e impartir instrucciones orales y escritas.

Habilidad para mantener registros sencillos.

PREPARACIÓN Y EXPERIENCIA MÍNIMA

Noveno Grado de Institución reconocida y dos (2) años de experiencia en funciones de naturaleza y complejidad similar a las que realiza el Profesional de Servicios de Alimentos I.

PERIODO PROBATORIO

Diez (10) 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