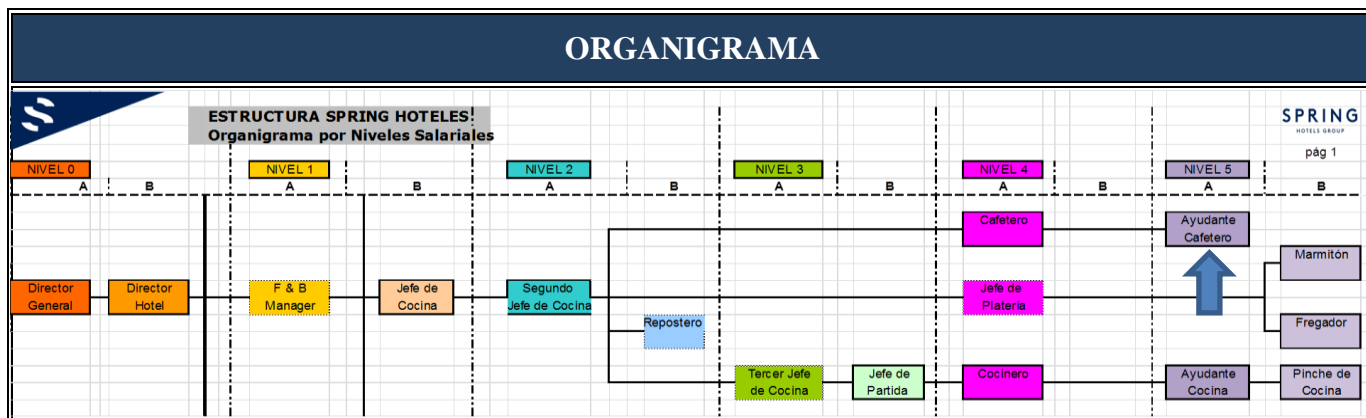




<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO</b>			
<b>Nombre del puesto:</b>	<b>AYUDANTE DE CAFETERO/A</b>		
<b>Departamento:</b>	<b>COCINA</b>		
<b>Área Funcional:</b>	<b>F&amp;B</b>	<b>Nivel/grupo:</b>	<b>Nivel 5 / A</b>
<b>Dependencia jerárquica:</b>	<b>JEFE/A DE COCINA</b>	<b>Supervisa Personal:</b>	<b>NO</b>
<b>Turno/horario:</b>			
<b>Misión de Puesto:</b>	Apoyar en las labores de elaboración, organización del buffet del desayuno, desde la preparación de la partida caliente y partida fría, así como la organización, presentación y reposición de buffet destinado al disfrute culinario y satisfacción de los clientes durante el desayuno.		
<b>COMPETENCIAS GENÉRICAS</b>			
<b>NOMBRE</b>		<b>DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Orientación al cliente</b>		Capacidad de comprender y administrar las relaciones con los clientes internos, promoviendo y manteniendo una sólida red de clientes y/o asociaciones. Implica asegurar que la organización / departamento cumpla sus compromisos comerciales, mediante la provisión de productos y servicios de alta calidad.	
<b>Trabajo en equipo y cooperación</b>		Implica trabajar en colaboración con otros, formar parte de un grupo, trabajar juntos y tener un interés genuino por los demás, como opuesto a hacerlo en forma individual o competitiva. Es la vocación por participar y hacer participar a los demás en la construcción de la visión compartida. Quien posea esta competencia será capaz de construir equipos de alto desempeño y ayudar a otros a través de la confianza, delegación, participación y coaching.	
<b>Vocación por la calidad de productos y proyectos</b>		Actuar para lograr los más altos estándares de calidad en su entorno. Se refleja en la continua evaluación de la información reflexionando sobre cómo se está realizando el trabajo. Implica insistencia para que los roles y las funciones estén impecablemente coordinadas.	
<b>Autocontrol</b>		Capacidad de mantener el control y la calma ante situaciones difíciles, para lograr objetivos personales u organizacionales. Implica el manejar con energía y motivación condiciones constantes de estrés.	
<b>Comunicación</b>		Capacidad para generar y transmitir información asertiva, oportuna y bidireccional, adecuando el lenguaje verbal y no verbal a las distintas audiencias, para lograr los objetivos establecidos.	
<b>Flexibilidad</b>		Capacidad para adaptarse y trabajar eficazmente en variadas situaciones, con personas o grupos diversos. Quien posea esta competencia será capaz de comprender y valorar posturas distintas o puntos de vista encontrados, adaptando su propio enfoque a medida que la situación cambiante lo requiera y promoviendo los cambios de la organización o de las responsabilidades a su cargo.	
<b>Sensibilidad Interpersonal</b>		Es la capacidad de interpretar y entender los pensamientos, la conducta, los sentimientos y las preocupaciones de las personas (pares, colaboradores o superiores) expresados de manera verbal y no verbal. Implica tener empatía y habilidades de observación.	
<b>Orientación a resultados</b>		Preocupación por establecer, aceptar y lograr metas desafiantes. Implica intentar mejorar / superar estándares de propios rendimientos pasados, des desempeño de los demás o bien lograr algo que nadie antes haya conseguido, sin resignarse ante las dificultades.	



**EXIGENCIAS DEL PERFIL**

<b>Formación reglada mínima :</b>	- HOT091_1: Operaciones básicas de cocina
<b>Formación requerida:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevención de Riesgos Laborales (básico)</li> <li>- Manipulador de alimentos</li> <li>- Análisis de puntos críticos en la Cocina</li> <li>- Alergias alimentarias</li> <li>- Gestión de residuos</li> </ul>
<b>Formación recomendable:</b>	- HOT093_2 Cocina o similar
<b>Formación corporativa:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protocolo de Acoso</li> <li>- Plan de Igualdad</li> <li>- ADN Spring</li> <li>- Portal del Empleado</li> <li>- Gestión de Residuos</li> </ul>
<b>Competencias técnicas:</b>	<p>UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, pre elaboración y conservación culinarios.</p> <p>UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.</p>
<b>Experiencia:</b>	Mínima de 1 año como Ayudante de cafetero/a
<b>Conocimientos:</b>	<b>Idiomas:</b> Inglés Nivel 1 Otros idiomas valorables.
	<b>Ofimática:</b> Office a nivel de usuario

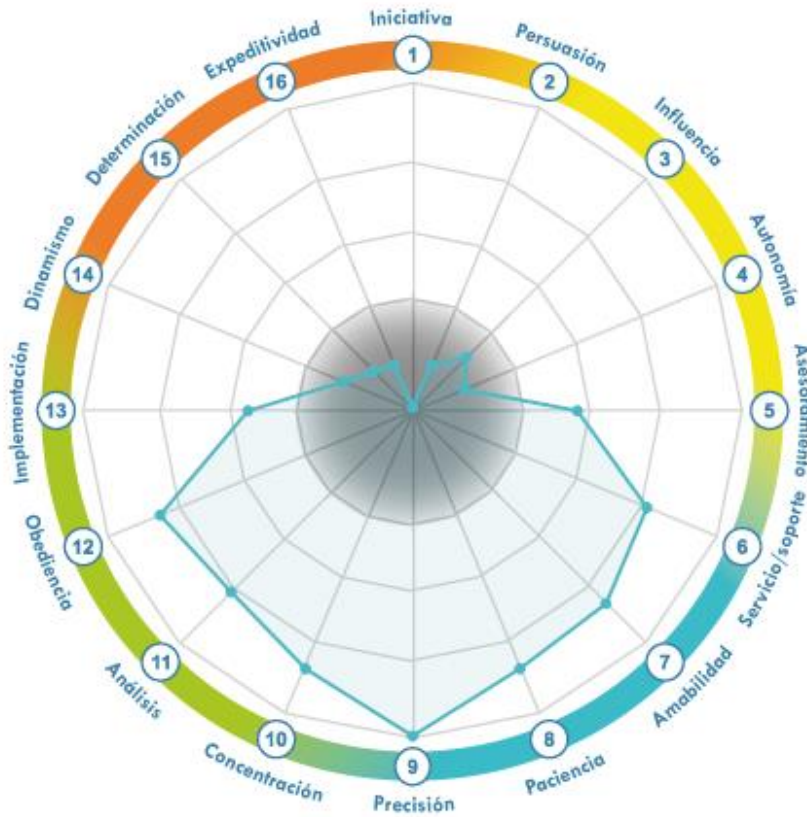


**RESPONSABILIDADES Y TAREAS**

- Cortar y preparar la partida fría destinada al desayuno.
- Preparación de la partida caliente destinada al desayuno según la demanda de clientes.
- Preparar zumos naturales según demanda de clientes.
- Realizar un pedido para la organización de los consumibles según la demanda de clientes.
- Recoger el pedido para transportarlo a la zona de trabajo.
- Asistir al puesto de trabajo correctamente uniformado y aseado, con su placa identificativa de la empresa.
- Realizar la correcta gestión de los residuos generados en el puesto de trabajo.



PERFIL CONDUCTUAL ADAPTADO AL PUESTO



**Nota: La descripción de puesto anterior No es una lista exhaustiva de funciones y responsabilidades sino que está abierta a ser actualizada según las necesidades de la empresa.**

Declaro que he recibido la Descripción de Puesto de mi categoría profesional de Spring Hoteles, confirmo que la entiendo y asumo el compromiso de consolidar dicha categoría según los requisitos y competencias exigidas, para lo cual la empresa me ha informado que cuento con un plazo máximo de 2 años y con la plataforma de la Universidad Spring para apoyarme en mi desarrollo profesional.

**Nombre y Apellidos:**

**Centro de trabajo:**

**Fecha:**

**Firma:**