



*Coquille*

School District #8  
970 N Central Blvd.  
Coquille, Oregon 97423  
Teléfono: 541-396-2181 Fax: 541-396-

**FECHA:** 17 de abril de 2024

**PARA:** Todas las partes interesadas

**DE:** Rachel Price, Directora de Recursos Humanos

**ASUNTO:** Aviso de vacante – **Pueden postularse postulantes internos y externos**

**El Distrito Escolar de Coquille tiene las siguientes vacantes para el verano de 2024:**

**POSICIÓN:** **Segundo Cocinero, Programa de Alimentos de Verano, Temporal**  
De 7:00 a.m. a 2:00 p.m. de lunes a viernes, del 12 de junio al viernes 30 de agosto

**SUELDO:** Segundo cocinero: \$ 15.88 - \$ 18.96 hasta el 30 de junio luego: \$ 16.36 - \$ 19.53

**SOLICITUD COMPLETA:**

**Una aplicación completa consta de:**

- 1) Carta de interés
- 2) Carta de interés
- 3) Solicitud clasificada (en línea en):  
<https://coquille.tedk12.com/hire/ViewJob.aspx?JobID=1208>
- 4) Reanudar
- 5) Carta de recomendación

**ENVIAR A:**

Rachel Price  
Distrito Escolar 8 de Coquille  
970 N bulevar Central  
Coquille, OR 97423  
O envíe un correo electrónico a: [rprice@coquille.k12.or.us](mailto:rprice@coquille.k12.or.us)

**FECHA DE CIERRE:** Abierto hasta que se llene

**CONDICIONES DE EMPLEO:** Se requiere verificación de antecedentes previa al empleo y pruebas de drogas.

El Distrito Escolar de Coquille es una EOE.

*Si tiene una discapacidad y necesita esta publicación en una forma alternativa, comuníquese con el Distrito Escolar 8 de Coquille, 541-396-2181*

Título del trabajo: **Segundo cocinero**

Asignación: **TBD**

Reporta a: **Jefe de Cocina y Supervisor de Servicio de Alimentos  
Proveedor de Servicio de Alimentos**

Evaluado por:

**Descripción general del puesto:** Brinda apoyo principal al jefe de cocina, ayudando en la preparación de comidas y la operación general de la cocina.

### **1. Funciones esenciales del trabajo:**

- a) Aprenda el conocimiento práctico del puesto de cocinero principal.
- b) Ayudar en la preparación diaria de las comidas.
- c) Asegure un catering adecuado en lugares remotos.
- d) Revise y siga todos los procedimientos operativos estándar basados en las pautas de HACCP.
- e) Ayudar a servir las comidas del USDA.
- f) Ayudar en el mantenimiento adecuado del equipo.
- g) Llevar a cabo todas las tareas asignadas por el Jefe de Cocina.
- h) Ayudar en la limpieza de la cocina, el equipo y las áreas de servicio.
- i) Ayudar en el mantenimiento de registros.
- j) Otras funciones que se le asignen

### **2. Otras funciones del trabajo:**

- a) Asumir las funciones de cocinero principal en su ausencia.

### **3. Calificaciones:**

- a) Conocimientos de:
  - i. Preparación de alimentos en grandes cantidades para escuelas públicas.
  - ii. Operación y mantenimiento de equipos comerciales de preparación de alimentos.
  - iii. Directrices sanitarias de la HAACP.
- b) Capacidad para:
  - i. Mantener una buena relación sana con los estudiantes.
  - ii. Trabaja armoniosamente y con tacto con tus compañeros de trabajo.
  - iii. Mantener estándares de limpieza e higiene.
  - iv. Mantenga una asistencia regular.
  - v. Presenta un aspecto ordenado y limpio.

vi. Suma, resta y multiplica con precisión.

#### 4. Experiencia:

a) Se desea experiencia previa en cocción y horneado en cantidad.

#### 5. Licencia:

a) Carné de Manipulador de Alimentos

#### 6. Requisitos físicos:

En una jornada de ocho horas, el empleado puede

- a) Párate/Camina 5-6 horas
- b) Conducir 1-2 horas
- c) Sentarse 3-4 horas
- d) Agacharse/Ponerse en cuclillas/Doblarse 1-2 horas
- e) Levantar/Transportar 1-2 horas Hasta un peso de 50 libras
- f) Subir escaleras Ocasionalmente
- g) Usar las manos para movimientos repetitivos Frecuentemente
- h) Usar los pies para movimientos repetitivos Frecuentemente

**Nota: Si es contratado, no se permiten comentarios o publicaciones no autorizadas sobre negocios del distrito o estudiantes en las redes sociales.**

Esta descripción de trabajo, desarrollada el 26 de noviembre de 2018, reemplaza todas las descripciones anteriores para este puesto.

**He revisado esta descripción del trabajo y entiendo el contenido.**

\_\_\_\_\_  
Empleado

\_\_\_\_\_  
Fecha

NOTA: Esta descripción del trabajo no pretende ser exhaustiva. El empleado puede realizar otras tareas relacionadas según se le asigne para satisfacer las necesidades