



Coquille

School District #8

970 N Central Blvd.

Coquille, Oregon 97423

Phone: 541-396-2181 Fax: 541-396-5015

FECHA: 17 de abril de 2024

A: Todas las partes interesadas

DE: Rachel Price, directora de recursos humanos

SUJETO: Aviso de vacante –**Pueden postularse solicitantes internos y externos.**

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

POSICIÓN: Jefe de cocina, programa de alimentación de verano, temporal

7:00 a. m. a 2:00 p. m. de lunes a viernes 12 de junio^m – Viernes 30 de agosto^m

SALARIO: Cocinero principal: \$18.28– \$21.83 hasta el 30 de junio^m entonces: \$18.83 - \$22.48

SOLICITUD COMPLETA:

Una aplicación completa consta de:

- 1) Carta de interés
- 2) Solicitud clasificada (en línea en):
<https://coquille.tedk12.com/hire/ViewJob.aspx?JobID=1209>
- 3) Reanudar
- 4) Carta de recomendación

ENVIAR A:

Raquel precio
Distrito Escolar 8 de Coquille
970 N Central Blvd.
Shell, Oregon 97423
O correo electrónico: rprice@coquille.k12.or.us

FECHA DE CIERRE: Abierto hasta llenar

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

El distrito escolar de Coquille es un EOE.

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

descripción del trabajo

Título profesional: **Cocinero principal**

Asignación: **Por determinar**

Informes a: **Supervisora de Servicio de Alimentos de Alimentos**

Evaluated por: **Supervisora de Servicio**

Descripción general de la posición: Prepara comidas seguras y nutritivas siguiendo pautas específicas, supervisando todas las funciones y el personal de la cocina.

Funciones laborales esenciales:

- a) Planificar el menú diario de acuerdo con el menú principal.
- b) Prepare y sirva alimentos, siguiendo el plan del menú y todas las pautas sanitarias.
- C) Mantener los registros necesarios
- d) Mantenga los requisitos nutricionales del USDA para las comidas.
- Es) Colaborar en la formación de nuevos empleados y sustitutos.
- F) Presentar el producto de manera atractiva, utilizando color, textura y creatividad.
- gramo) Supervisar el catering para funciones especiales y ubicaciones remotas.
- h) Ayudar al Director de Servicios de Alimentos a ordenar alimentos y suministros.
- i) Almacene y mantenga adecuadamente todos y cada uno de los alimentos.
- j) Siga todas las pautas y regulaciones de seguridad y saneamiento.
- k) Otras tareas que le sean asignadas

Otras funciones laborales:

- a) Garantizar el control de porciones requerido.
- b) Mantener un inventario actualizado de alimentos y suministros.
- C) Asegúrese de que el personal de cocina tome los descansos adecuados según el acuerdo contractual sindical.

Calificaciones:

Conocimiento de:

- i. Preparación de alimentos en grandes cantidades para colegios públicos.
- ii. Pautas sanitarias HAACP.
- III. Y comprensión de los costos de los alimentos y el presupuesto del programa.
- IV. Mantenimiento de registros.
- en. Operación de equipos comerciales de preparación de alimentos.

Habilidad para:

- i. Mantener una buena relación saludable con los estudiantes.
- ii. Trabaje armoniosamente y con tacto con sus compañeros de trabajo.
- III. Mantener los estándares de limpieza y saneamiento.
- IV. Suma, resta y multiplica con precisión.
- en. Mantener una asistencia regular.
- nosotros. Presentar apariencia ordenada y limpia.

vii. Asista a oportunidades de capacitación y talleres.

Experiencia:

- a) Experiencia previa con cantidad de cocción y horneado deseada.
- b) Se prefiere experiencia previa en gestión y/o supervisión.

Licencia:

- a) Tarjeta de Manipulador de Alimentos
- b) Certificado Servirlo Seguro

Requerimientos físicos:

En una jornada de ocho horas, el empleado puede

- a) Pararse/caminar 5-6 horas
- b) Conducir 1-2 horas
- C) Sentarse 3-4 horas
- d) Agacharse/Agacharse/Agacharse 1-2 horas
- Es) Levantar/Transportar 1-2 horas Hasta un peso de 50 libras
- F) Subir escaleras Ocasionalmente
- gramo) Utilice las manos para movimientos repetitivos. Frecuentemente
- h) Utilice los pies para movimientos repetitivos. Frecuentemente

Nota: Si se lo contrata, no se permiten comentarios o publicaciones no autorizadas sobre negocios o estudiantes del distrito 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 de trabajo y entiendo su contenido.

NOTA: Esta descripción del trabajo no pretende ser exhaustiva. El empleado puede realizar otras tareas relacionadas que se le asignen para satisfacer las necesidades continuas de la organización.

Empleado

Fecha