

Job details

Panadero/-a

Title:	Panadero/-a
Job type:	Job offer
Number of offered jobs:	1
Job language:	Español
Description:	<p>Si tienes una actitud positiva y amor por el aprendizaje, puede que te interese unirse a nuestro equipo.</p> <p>¿Buscas un trabajo con salarios y beneficios competitivos, uno en el que puedas aprender y crecer mientras marcas la diferencia en el mundo? Estamos contratando!</p> <p>Vacaciones pagadas y licencia por enfermedad Médico, Dental y Visión Beneficios para el viajero Programa de bienestar Programa de Asistencia al Empleado Seguro de vida para asociados y dependientes elegibles Discapacidad a corto plazo (STD) y discapacidad a largo plazo (LTD) Seguro de Muerte Accidental y Desmembramiento (AD&D) Entrenamiento en el trabajo</p> <p>Prepara productos horneados de acuerdo con las recetas y especificaciones de producción.</p> <p>Deberes y responsabilidades esenciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hornear panes, tartas, pasteles, galletas y otros pasteles según sea necesario de acuerdo con las hojas de producción y de catering proporcionadas; ayuda en la planificación de la producción para cumplir con los requisitos diarios. • Asegura la preparación adecuada de los alimentos utilizando recetas aprobadas, siguiendo las normas de producción prescritas y utilizando el equipo adecuado. • Ayuda a completar los registros de producción para incluir el seguimiento de los desechos, las porciones usadas/no usadas y la escasez de productos; informa al supervisor cuando los suministros son escasos. • Asegura la presentación adecuada, la calidad de los alimentos, el control de las porciones y el mantenimiento de las temperaturas adecuadas para servirlos. • Mantiene el saneamiento y el orden de todo el equipo, los suministros y los utensilios dentro del área de trabajo. • Maneja los alimentos de manera apropiada y teniendo en cuenta todas las normas de seguridad durante la preparación y el servicio. • Limpia a fondo el equipo y la estación de trabajo antes de abandonar el área para otras tareas. Mantiene el equipo de exhibición limpio y libre de escombros. • Interactúa con los clientes y resuelve las quejas de los clientes de manera amistosa y orientada al servicio al cliente. Transmite las preocupaciones relevantes de los clientes directamente a los supervisores. • Exhibe constantemente la habilidad de mantenerse al día con la producción y el servicio máximo con calma, precisión y eficiencia. • Comprueba que todos los alimentos se presentan, sirven y exhiben de acuerdo con las normas. • Sigue los principios de sanidad y seguridad en la manipulación de alimentos y equipos, asegurando que se siguen las normas de seguridad corporativas y de la OSHA. • Completa el trabajo por turnos, según lo asignado, de manera oportuna y completa de acuerdo con las normas del departamento. • Realiza otras tareas según se le asignen.

**Occupation /
Specializations /
Functions:**

Occupation/Profession:
Panadero/-a
Functions:
Auxiliar de panadería
Dependiente/-a de panadería

Availability:

As soon as possible

Type of contract:

- › Contrato permanente
- › Contrato temporal
- › Trabajo a jornada completa
- › Trabajo a tiempo parcial

**Place of work/
Place of deployment:**

- › Nicaragua

Skills/Competences:

- › ■■■■□□(3/5) Manipulación higiénica de alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Higiene y seguridad de la panadería
- › ■■■■□□(3/5) Ley de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA)
- › ■■■■□□(3/5) Utilización de indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Elaborar productos de panadería
- › ■■■■□□(3/5) Producción de pan
- › ■■■■□□(3/5) Hornear
- › ■■■■□□(3/5) Uso de hornos industriales
- › ■■■■□□(3/5) Elaboración de dulces al horno
- › ■■■■□□(3/5) Pastelería (elaboración)
- › ■■■■□□(3/5) Presentación de alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Producción de panadería fina
- › ■■■■□□(3/5) Producción de panecillos
- › ■■■■□□(3/5) Producción de pan turco, pasteles y pastas
- › ■■■■□□(3/5) Preparación de la masa (fabricación de productos de pastelería)
- › ■■■■□□(3/5) Preparación de tartas y pasteles
- › ■■■■□□(3/5) Producción de galletas saladas
- › ■■■■□□(3/5) Planificación de materias primas (fabricación de productos de pastelería)
- › ■■■■□□(3/5) Limpieza de área de trabajo
- › ■■■■□□(3/5) Limpieza de cocinas
- › ■■■■□□(3/5) Manipulación de utensilios de cocina
- › ■■■■□□(3/5) Recetas de cocina
- › ■■■■□□(3/5) Respetar los tamaños estándares de las porciones
- › ■■■■□□(3/5) Calidad de alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Reposición de mercaderías
- › ■■■■□□(3/5) Atender quejas de clientes
- › ■■■■□□(3/5) Informar a los supervisores
- › ■■■■□□(3/5) Limpieza de estanterías
- › ■■■■□□(3/5) Mantenimiento de limpieza y orden en área de trabajo
- › ■■■■□□(3/5) Comprobar y registrar la temperatura de los alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Supervisar la calidad de los alimentos
- › ■■■■□□(3/5) Planificación de producción
- › ■■■■□□(3/5) Control de existencias de materia prima

Soft skills:

- › ■■■■□□(3/5) Higiene personal
- › ■■■■□□(3/5) Colaboración en tareas
- › ■■■■□□(3/5) Trabajar de pie muchas horas
- › ■■■■□□(3/5) Cumplimiento de las obligaciones
- › ■■■■□□(3/5) Capacidad de mantener la calma
- › ■■■■□□(3/5) Eficiencia

Education/Qualification:

- › Técnico/-a general en cocina y gastronomía
(Formación vocacional de nivel secundario básico)
- › Técnico/-a general en pastelería y panadería
(Formación vocacional de nivel secundario básico)
- › Técnico/-a general en servicio de restaurante, bar y cafetería
(Certificado técnico de oficio)
- › Técnico/-a especialista en dirección de alimentos y bebidas en hotelería
(Certificado técnico de oficio)

Experience:

- › Panadero/-a
#: 2 Month(s)

Languages:

- › Español
Oral: Mother tongue/First language, Written: Mother tongue/First language