



www.fsp98.com

Richmond – Puestos de trabajo

POSITION	AREA	DESCRIPTION
Gerente	Toda la producción	Responsable de supervisar el trabajo de producción de prep a través de chapado asegurando que todas las comidas se producen de acuerdo con los pedidos de los clientes y las normas de la empresa para la calidad y precisión. Garantiza que todas las políticas y procedimientos se entiendan y sigan en relación con la inocuidad de los alimentos; Y que las expectativas, las políticas y los procedimientos de la empresa sean comunicados, comprendidos y cumplidos de manera consistente por todos los empleados. Asume la responsabilidad de todos los asuntos de producción en ausencia del Gerente de Producción. Responsable del conjunto completo de documentación de cumplimiento para HACCP y protocolos de seguridad alimentaria
Supervisor	Toda la producción	Supervisa a los trabajadores de producción y montaje para asegurar que se cumplan todas las políticas, directrices y especificaciones de las comidas. Ayudar a la gerencia a mantener una calidad consistente en la producción, montaje y entrega de alimentos. Asistir a la gerencia con toda la capacitación y las comunicaciones del empleado. Responsable de la documentación de cumplimiento para HACCP y protocolos de seguridad alimentaria.
cocinero	Comida caliente	Responsable de la producción diaria de alimentos calientes de alta calidad, de forma segura y eficiente. Debe asegurarse de que los alimentos se preparan y cocinan según las especificaciones del cliente, las normas y las recetas; Y que se sigan las normas HACCP y las pautas de los clientes y de FoodService Partners. Responsable de todos los controles de documentación y procedimientos de seguridad alimentaria.
Producción en frío	Comida fría	Responsable de la preparación, montaje y puesta en marcha de productos frigoríficos de forma segura y eficiente. Debe asegurarse de que se cumplen las normas y procedimientos de la empresa, los protocolos de seguridad de los alimentos, las especificaciones del cliente y las recetas, se cumplen todas las regulaciones estatales, federales y locales y se cumplen estrictamente todas las normas HACCP.
Store Room	Almacén	Recibir, almacenar y emitir todos los alimentos y desechables para FoodService Partners. Asegúrese de que todas las políticas y procedimientos de la Compañía se cumplan estrictamente. Cumpla con las normas de la FSMA, FDA, USDA y HACCP para garantizar que todos los alimentos se reciban y almacenen a temperaturas adecuadas y documentación completa.
Porter	Salonde lavado	Asegúrese de que el equipo diario de alimentos sea lavado, limpiado y desinfectado de acuerdo con la política de la Compañía, el procedimiento y las

POSITION

AREA

DESCRIPTION

		normas de seguridad alimentaria. Asegurar que todos los edificios y equipos de saneamiento se mantiene
--	--	--