

Ficha de cualificación

Lavaplatos / Factotum

Instrucciones preliminares

Esta ficha de cualificación es una herramienta para medir las habilidades y calificaciones del pasante relacionadas con el trabajo como lavaplatos. Las preguntas también se pueden utilizar como una herramienta de conversación para abordar problemas con un/una pasante.

Esta ficha de cualificación se divide en tres secciones:

- 1) Lista de verificación preliminar para las demandas y condiciones básicas
- 2) Habilidades personales
- 3) Cualificaciones prácticas

Recomendamos que la primera sección se utilice tanto en el proceso de casting, como parte del día de introducción, como en el primer día de la pasantía, para equilibrar las expectativas con el/la pasante.

Utilice la segunda y tercera sección a lo largo de la pasantía para encontrar puntos de enfoque, rastrear el desarrollo y dar una idea de qué tan lejos está el/la pasante de estar cualificado para un empleo regular.

El/la supervisor/a puede, antes de la evaluación con el pasante, orientarse en las fichas de cualificación y elegir las preguntas que sean relevantes para el nivel actual de calificaciones del pasante. Recomendamos que el/la supervisora y el/la pasante llenen juntos la ficha de cualificación.

Lavaplatos / Factotum

Es una persona imprescindible en cada cocina profesional, donde se requiere rapidez y precisión. Sin su trabajo, el trabajo se atascaría y la cocina quedaría inutilizable.

Limpia platos, vasos, cubiertos, sartenes, ollas y utensilios de cocina. Carga el lavavajillas y coloca los platos; Lava a mano de artículos y equipos delicados (cortadoras, freidoras, hornos, cafeteras ...). El/ella asegura un suministro constante de platos limpios y listos para usar.

Los/las lavaplatos encuentran empleo en restaurantes, pizzerías, comedores, cafeterías corporativas, menas escolares, y servicios de catering.

Lista de verificación preliminar para la demanda y las condiciones básicas			
	Demandas y condiciones	N O	S Í
1	Sé que tengo que trabajar con cuidado y rapidez porque mi trabajo influye en el buen funcionamiento de la cocina.		
2	Sé que tengo que ser minucioso porque mi trabajo es garantía de higiene y seguridad.		

3	Sé que el trabajo requiere resistencia física (trabajar de pie en medio de vapor y agua hirviendo, levantar grandes cantidades de platos y ollas pesados)		
4	Entiendo que debo usar un uniforme limpio y equipo de protección para garantizar la higiene y la seguridad.		
5	Sé que puede haber residuos de alcohol o carne de cerdo en los vasos, platos, ollas y sartenes a lavar.		
6	Sé que puede que tenga que trabajar hasta altas horas de la noche, los fines de semana y los días festivos.		
7	Entiendo que es muy importante que practique mi español durante mi pasantía.		
8	Entiendo que si estoy enfermo/a y no puedo trabajar, tengo que llamar a mi supervisor/a al menos 2 horas, o tan pronto como sea posible, antes de que comience mi turno.		
9	Entiendo que cuando mejore después de estar enfermo/a, necesito llamar a mi supervisor/a para informarle que estoy listo/a para trabajar.		

Habilidades personales						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedi o	Cerca de la meta	Bueno
1	Soy minucioso (exacto)					
2	Estoy limpio/a y ordenado/a					
3	Soy organizado/a					
4	Puedo trabajar en equipo					
5	Puedo ser multitarea					
Habilidades profesionales						
	Ámbito de la formación	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta
1	Puedo trabajar de acuerdo con las instrucciones de mis superiores.					
2	Sé comprobar el stock de productos de limpieza (detergentes y limpiadores, esponjas, escobas, paños, guantes ...) y avisar al responsable de compras					
3	Sé limpiar el piso y todas las superficies de la cocina, la despensa y las cámaras frigoríficas.					
4	Sé como desinfectar botes de basura					

5	Puedo gestionar la recogida selectiva de residuos.					
6	Puedo lavar y cortar frutas y verduras si es necesario					
7	Se como usar una lavavajillas.					
8	Puedo lavar a mano artículos delicados y maquinaria.					
9	Sé trabajar en una emergencia sin ponerme ansioso/a.					
10	Puedo verificar y controlar el funcionamiento de la maquinaria.					
11	Si noto un mal funcionamiento en una máquina, se lo comunico inmediatamente a mi supervisor/a.					

Las calificaciones prácticas descritas se han obtenido durante una pasantía en:

Fecha

Empleada (nombre y firma)

Fecha

Gerente de cocina (nombre, firma y sello)