

Para los nuevos empleados

	CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA ✓	CAPACITACIÓN DE DESTREZAS CULINARIAS ✓	DESTREZAS NECESARIAS PARA LA SALUD Y SEGURIDAD LABORAL ✓	CAPACITACIÓN PARA EL TRATO CON EL CLIENTE ✓	HABILIDADES PARA LA VIDA DIARIA ✓
Primer día (antes de empezar a trabajar)	El repaso requerido se debe basar en los 7 módulos TOPS		Repaso de la prevención de accidentes y lesiones <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :20		
	Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte I – Higiene personal <input type="checkbox"/> :30		Comunicación sobre los peligros químicos <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :30		
	Inspector HACCP Sinks Sank Sunk* <input checked="" type="checkbox"/> :10		Zapatos con suela antideslizante <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :15		
	HACCP Habits Poster <input type="checkbox"/>		Equipo de protección personal <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :20		
			Formulario de las responsabilidades de los chóferes y el record del vehículo motorizado (si es pertinente) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :30		
Primera Semana, DEL día 2 al día 10	Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte II – HACCP <input type="checkbox"/> :30	PRIMERA SEMANA	Preparación de alimentos fríos <input checked="" type="checkbox"/> :30	PRIMERA SEMANA	Capacitación en el lugar de trabajo Cómo identificar los peligros en el área de trabajo <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :60
	Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte III – Termómetros <input type="checkbox"/> :30		Capacitación para cajeros que manejan efectivo <input type="checkbox"/> :60		Uso y operación del equipo y maquinaria (si es pertinente) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :30
	Preparar los ingredientes y cocinar <input type="checkbox"/> :30		Cómo usar los cuchillos <input checked="" type="checkbox"/> :60		Afiche Prometiéndolo Poner la Seguridad Primero <input type="checkbox"/>
	Inspector HACCP As Time Goes By* <input checked="" type="checkbox"/> :30				
Durante los primeros 60 días de empleo	Servicio <input type="checkbox"/> :30	Cocinar al vapor y hervir <input type="checkbox"/> :10	Tarjetas flash de OSHA		Opcional * Duración aproximada en minutos: 10 Folleto <input type="checkbox"/> Ayuda en el trabajo <input type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Presentación de PowerPoint <input type="checkbox"/> Materiales disponibles en Internet <input type="checkbox"/> www
	Recibir y almacenar <input type="checkbox"/> :30	Freír <input type="checkbox"/> :10	Prevención de resbalones, tropiezos y caídas <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
	Limpiar e desinfectar <input type="checkbox"/> :30	Cocinar a la parrilla <input type="checkbox"/> :10	Métodos apropiados y seguros de levantar pesos <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
	Inspector HACCP You Call That Clean?* <input checked="" type="checkbox"/> :15	Pizza <input type="checkbox"/> :10	Métodos apropiados y seguros de limpiar <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Sofreír <input type="checkbox"/> :10	Prevención de quemaduras <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Freír en alta temperatura <input type="checkbox"/> :10	Métodos apropiados y seguros de usar cuchillos <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Asar al horno <input type="checkbox"/> :10	La seguridad con las freidoras <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Sancochar, brasear <input type="checkbox"/> :10	Cómo evitar situaciones peligrosas <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Panadería – Preparación <input type="checkbox"/> :10	Leyes laborales de seguridad y de protección a menores (si son pertinentes) <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :05		
		Panadería –Decoración <input type="checkbox"/> :10	Participación en las juntas del comité de seguridad* <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> :15		
	Rebanador automático <input type="checkbox"/> :10				

LA AUDIENCIA PARA ESTE MANUAL

En el área de servicios de alimentos:

- Panaderos
- Personal de apoyo para banquetes
- Operadores de servicio de café
- Cantineros
- Cajeros
- Asistentes de preparación de alimentos fríos
- Ayudantes
- Cocineros
- Asistentes de preparación de servicios de alimentos
- Asistentes de servicios de alimentos
- Asistentes de nutrición
- Trabajadores de abastecimientos
- Supervisores de servicios de alimentos
- Trabajadores de maquinaria



Modelo de aprendizaje para los empleados de servicios de comida



Lo que se debe cumplir cada año

CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA		CAPACITACIÓN DE DESTREZAS CULINARIAS	DESTREZAS NECESARIAS PARA LA SALUD Y SEGURIDAD LABORAL	CAPACITACIÓN PARA EL TRATO CON EL CLIENTE	HABILIDADES PARA LA VIDA DIARIA
Los repasos requeridos se deben basar en los 7 módulos TOPS			SEPTIEMBRE Rebanador automático www :60	Introducción: Atención al espíritu de servicio al cliente :30	Cómo tener éxito en el trabajo :30
Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte I – Higiene personal	:30		Cómo usar los cuchillos www :60	¿Quiénes son nuestros clientes? :30	Cómo trabajar con otros compañeros en una fuerza laboral diversa :30
Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte II – HACCP	:30		Cierre y rotulación del personal autorizado y de otros empleados afectados www :30	Conozca su área de negocios, su instalación y su departamento :30	La prevención del acoso sexual – Sesión I :30
Fundamentos del manejo adecuado de alimentos Parte III – Termómetros	:30		OCTUBRE Seguridad en caso de fuego o incendios www :30	Necesidades específicas del cliente :30	La prevención del acoso sexual – Sesión II :30
Recibir y almacenar	:30		Plan en caso de desastre y proceso de evacuación en caso de emergencia www :30	La hora de la Verdad :30	Igualdad de oportunidad de empleo: La creación de un ambiente de trabajo donde exista el respeto y la justicia – Sesión I :40
Preparar ingredientes y cocinar	:30		NOVIEMBRE Reintegración al trabajo, responsabilidades de transición www :15	Excelencia en el servicio al cliente :30	Igualdad de oportunidad de empleo: La creación de un ambiente de trabajo donde exista el respeto y la justicia – Sesión II :24
Limpiar y desinfectar	:30		Primeros auxilios y certificación para dar resucitación cardiopulmonar (Una persona por cada uno de los turnos de trabajo) clase de certificación 8 horas	Una imagen vale más que mil palabras :30	Sensibilización a la diversidad para los empleados de primera línea 2 hrs. 40 min.
Servicio	:30		Prevención de las lesiones de espalda www :30	Comunicación verbal y no verbal :30	
O un mínimo de 12 semanas de repaso de temas relacionados con las tareas de trabajo 4 actividades por cada tema (el número de veces es aproximado)			DICIEMBRE Prevención de resbalones, tropezos y caídas www :30	Cómo restablecer y navegar eficazmente las interacciones con el cliente :40	
Cómo lavarse las manos	www 4 x :10		ENERO Equipo de protección personal www :30	Prestar servicios al cliente en equipo :30	
El uso de guantes	www 4 x :10		FEBRERO Seguridad vehicular (u otro tema pertinente) www :30		
La Higiene personal	www 4 x :10		MARZO Precauciones contra los patógenos que se transmiten mediante el contacto con la sangre (si es pertinente) www :30		
Cómo prevenir la contaminación de un alimento a otro	www 4 x :10		La seguridad con la electricidad www :30		
Los Termómetros	www 4 x :10		ABRIL Comunicación sobre peligros químicos www :30		
Cómo descongelar los alimentos	www 4 x :10		MAYO Prevención de quemaduras www :30		
Temperaturas adecuadas para cocinar	www 4 x :10		Seguridad en la operación de equipos mecánicos y eléctricos www :30		
Mantenimiento adecuado de los alimentos calientes y fríos	www 4 x :10		JUNIO Cómo mantener la seguridad cuando está expuesto al estrés debido al calor www :30		
Enfriar los alimentos	www 4 x :10		La violencia en el lugar de trabajo www :30		
Recalentar los alimentos	www 4 x :10		JULIO Prevención de los peligros de los gases comprimidos www :30		
Recibir y almacenar	www 4 x :10		AGOSTO Cómo identificar y controlar los posibles peligros en el área de trabajo www :30		
Desinfectar las superficies donde se preparan alimentos	www 4 x :10		Prevención de las lesiones de espalda www :30		
Lavado de ollas y bandejas	www 4 x :10		Prevención de resbalones, tropezos y caídas www :30		
Trapos de limpiar	www 4 x :10		Cómo mantener la seguridad cuando está expuesto al estrés debido al calor www :30		
El manejo adecuado de los utensilios y bandejas de servir	www 4 x :10		UNA VEZ AL AÑO Precauciones contra el contagio de la tuberculosis (si es pertinente) www :30		
Cómo mantener la seguridad de las estaciones de auto servicio	www 4 x :10		Manejo y uso de los montacargas industriales (si es pertinente) www VER A CONTINUACIÓN		
Cómo mantener la seguridad de los alimentos durante funciones externas	www 4 x :10		Repaso de los métodos de prevención de accidentes www :15		
Alergias a los alimentos (en los Estados Unidos)	www 4 x :15		Control del record del vehículo motorizado www :15		
Alergias a los alimentos (en Canadá)	www 4 x :15		Formulario de responsabilidad del chofer (si es pertinente) www :15		

Montacargas industriales: Inicialmente 3 a 4 horas
 Repaso anual: 60 minutos
 Recertificación: cada tres años

