

# United States Jobs Expertini®

## Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible

Apply Now

Company: Chick-fil-A

Location: United States

Category: other-general

El Gerente de Operaciones (OM) trabajará directamente con el Gerente Senior de Operaciones, el Director de Operaciones y otros miembros del equipo de liderazgo para ejecutar estrategias que se centren en brindar hospitalidad de clase mundial y comida apetecible mientras se adhiere a todos los estándares de Chick-fil-A. Además de ser embajador de la marca, el Gerente de Operaciones también trabajará en estrecha colaboración con otros líderes, como el gerente de Catering y el equipo de catering, para ayudar a hacer crecer la marca en Brooklyn, Nueva York. El Gerente de Operaciones es responsable de entrenar los comportamientos y rendir cuentas a todos los líderes de equipo y miembros del equipo que trabajan para la organización **Esos comportamientos incluyen** Los clientes primero, trabajando con un sentido de urgencia para mejorar nuestra velocidad de servicio y asegurando que se sigan todas las capacitaciones y procedimientos de Chick-fil-A. El Gerente de Operaciones tiene la responsabilidad de dirigir las operaciones diarias del restaurante, asegurando el cumplimiento de los estándares de la compañía en todas las áreas de operaciones, incluida la producción, la preparación, las relaciones con los clientes, el mantenimiento y la reparación del restaurante, la gestión de inventario, la gestión de equipos, el reclutamiento, la responsabilidad financiera, asegurando que se entreguen productos y servicios de la más alta calidad a nuestros clientes y otras tareas según sea necesario. Debe tener una edad mínima de 21+ años y tener un permiso de manipulador de alimentos de Nueva York para este trabajo.

COMPORTAMIENTOS NOTABLES

***¿Qué comportamientos específicos debe tener una persona en esta posición para***

## ***lograr tanto el ÉXITO como los IMPERATIVOS ORGANIZACIONALES?***

### **Conexión rápida**

- Fluido
- Hablar rápido
- Vivo
- Entusiasta

### **Proactivo**

- Toma la iniciativa
- Competitivo
- Motivado para hacer las cosas
- Respuesta positiva a la presión

### **Comportamientos de habilidades laborales**

Demuestra los valores fundamentales:

**Honestidad** adueñarse de sus errores, aprender y crecer a partir de ellos

**Integridad** : haz lo correcto porque es lo correcto. ¿Quién eres cuando nadie más te está mirando?

**Compromiso** Haz la promesa de dar el 110% siempre. Nunca te rindas

**Búsqueda de la excelencia** En todas las cosas que hagas, hazlas con honor, dignidad y respeto. Sé el MEJOR.

Tener una actitud ganadora

Los clientes son lo primero

Hustle & Drive

Optimista

Busca la mejora continua y el desarrollo

Fuerte ética de trabajo y alto rendimiento

Disponibilidad para abrir y cerrar nuestro restaurante, flexibilidad

Capacidad para abrir y cerrar el restaurante de manera efectiva

Acogedor a la retroalimentación, automotivado y puede motivar a los demás

Capacidad para entrenar y desarrollar a otros; Mejora continua

Capacidad para resolver problemas y tomar decisiones rápidas cuando sea necesario

Tomar la iniciativa y apropiarse del turno, especialmente en ausencia de un gerente

Puede delegar cuando sea necesario

Tiene conciencia (360 grados, cabeza giratoria)

Líder de servicio, orientado al trabajo en equipo con pasión por las personas y servicio de clase mundial.

Gerente bien organizado con excelentes habilidades de comunicación verbal, escrita y electrónica

Capacidad para trabajar de manera eficiente y mantener la calma bajo presión.

Trabajar muchas horas en un ambiente estresante.

## RESUMEN

El enfoque de este trabajo es establecer conexiones con las personas, motivarlas e inspirarlas para lograr resultados. El aplomo y un estilo de comunicación atractivo y empático basado en la calidez natural y el entusiasmo son las claves para lograr los objetivos de este trabajo. El trabajo consiste en impulsar la obtención de resultados mediante la inscripción del compromiso y la aceptación de los demás. Si bien el trabajo requiere una fuerte iniciativa y autodirección, los resultados solo se logran con y a través de las personas. Un aprecio sincero por las personas y por la forma en que cada una de ellas está motivada de manera única es la base para diseñar e implementar procesos interactivos de comunicación y toma de decisiones. El conocimiento y la habilidad para influir y persuadir con éxito a los demás mediante la comprensión de cómo sus necesidades y motivaciones individuales se vinculan con los objetivos son esenciales. El trabajo requiere un alto grado de venta, ya sea de ideas y políticas dentro de la organización o de productos o servicios en el mercado. El entorno de trabajo es acelerado y orientado a resultados. Si bien es urgente alcanzar los objetivos, la responsabilidad de lograr resultados debe compartirse y delegarse eficazmente cuando sea necesario. Iniciar proyectos y procesos más allá de las prácticas organizacionales

establecidas a menudo requerirá capacitar y desarrollar a otros y obtener su apoyo utilizando un estilo de comunicación de venta en lugar de decir. Es esencial un estilo extrovertido y seguro de sí mismo que pueda animar, involucrar e impactar positivamente a individuos y grupos. El trabajo tiene una variedad de tareas y es dinámico y cambiante. Debido a que los objetivos y los resultados deseados pueden cambiar rápidamente, el trabajo requiere reunirse regularmente y establecer relaciones de manera proactiva con nuevos grupos. Comprender, reaccionar rápidamente y motivar a los demás para que se adapten al entorno organizacional cambiante es fundamental para el éxito. En general, el núcleo de este puesto requiere un constructor de equipos motivado y un desarrollador de la organización.

### **CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO**

- Variedad de actividades Múltiples proyectos que ocurren simultáneamente Multitarea Sentido de urgencia para el logro de objetivos Entorno acelerado
- Enfoque en las personas/relaciones Creación de equipos Inspirar, motivar a los demás y comprometerse con ellos
- Involucrar a otros en el proceso de toma de decisiones, la toma de decisiones cooperativa y colaborativa. Debe asumir la responsabilidad del riesgo
- Extrovertido, cálido, entusiasta, empático, comunicador estimulante Estilo persuasivo de venta, enfoque colaborativo
- Liderazgo basado en la capacidad de motivar a los demás
- Fuerte compromiso con los resultados
- Delegar autoridad fácilmente

### **MEDIR EL ÉXITO**

*¿Cómo sabrás que este puesto ha tenido éxito?*

1. Comentarios de los clientes: positivos y negativos
2. Mejora en las puntuaciones

### **Visita de Mejora de la Calidad (QIV)**

- Producto y entorno de producción
- Las áreas de servicio y cocina deben estar limpias en todo momento (agua desinfectante fresca, pisos limpios y lavabos para lavarse las manos)

### **Evaluación diaria de S.A.F.E**

- Asegurarse de que las evaluaciones S.A.F.E se completen diariamente
- Seguimiento de los miembros del equipo y acciones correctivas
- Comunicarse con el coordinador de capacitación y los líderes del equipo con respecto a la

recapitación de los miembros del equipo.

### **Gestión de Costos/Inventario de Alimentos**

- Brecha positiva en el costo de los alimentos
- Trabaje con los miembros del equipo y los gerentes para seguir todas las políticas y recetas.

- 1) Seguimiento preciso de los residuos
- 2) TODO está en funcionamiento en el sistema POS (desperdicio, remakes, etc.)
- 3) Control de porciones (preparación, papas fritas con gofres, postres)

### **Gestión de costos de mano de obra**

- Porcentaje de mano de obra diaria y rango de tasa de productividad
3. Gestión de turnos, finalización de tareas, operaciones diarias completadas
  4. Evaluaciones de los Directores y del Operador
  5. Rendición de cuentas entre los gerentes y el equipo de liderazgo (retroalimentación entre pares)
  6. Comentarios de los miembros del equipo
  7. Finalización de los elementos de acción después de una reunión de liderazgo
  8. Formación y educación

### **EDUCACIÓN**

- Diploma de escuela secundaria o equivalente, licenciatura más

### **HORARIO DE TRABAJO Y RESPONSABILIDADES SECUNDARIAS**

- Las horas no están garantizadas, pero se asignan de manera predecible de acuerdo con la Ley de Semana Laboral Justa de la Ciudad de Nueva York. Las horas están sujetas a cambios en función de las necesidades comerciales y se asignan en función de la disponibilidad, el rendimiento laboral y la confiabilidad de una persona.
  - Puede trabajar un mínimo de 35 horas a la semana, pero no más de 45 a la semana
- \*Es responsabilidad del empleado controlar las horas semanales. Cualquier hora extra no aprobada está sujeta a medidas disciplinarias y/o despido
- Debe estar disponible para trabajar los sábados
  - Cuando se programan varios líderes para un turno, es posible que el gerente tenga que asumir las responsabilidades de un miembro regular del equipo.

### **Ambiente laboral**

Las horas de trabajo pueden ser largas y físicamente exigentes, por lo que los empleados pueden encontrar el trabajo agotador. Es probable que el ambiente del restaurante

sea ruidoso y concurrido, lo que puede ser estresante. Los gerentes y otros miembros del equipo de liderazgo también están de pie durante la mayor parte del turno, por lo que se deben usar zapatos cómodos y el trabajo no es adecuado para personas con problemas de espalda. La resistencia y la fuerza física también son importantes, ya que se espera que los empleados levanten y carguen artículos pesados con regularidad (al menos 25 libras). Se puede esperar que los líderes comiencen a trabajar muy temprano o trabajen de noche. La moral y la positividad del equipo son muy importantes y forman parte de la cultura de Chick-fil-A.

Trabajar en un restaurante Chick-fil-A® es más que un trabajo: es una oportunidad para el trabajo en equipo y el desarrollo del liderazgo en un entorno positivo y centrado en las personas.

La mayoría de los restaurantes Chick-fil-A son de propiedad local y están operados por operadores independientes y franquiciados que invierten en el futuro de los miembros de su equipo y retribuyen a sus comunidades.

[Apply Now](#)

#### **Cross References and Citations:**

- 1. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Emailjobs Jobs United States Emailjobs ↗
- 2. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Graduatejobsnearme Jobs United States Graduatejobsnearme ↗
- 3. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Firefighterjobsnearme Jobs United States Firefighterjobsnearme ↗
- 4. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Expertiniworldtech Jobs United States Expertiniworldtech ↗
- 5. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Trendzfurnitures Jobs United States Trendzfurnitures ↗
- 6. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Londoncareerhub Jobs United States Londoncareerhub ↗
- 7. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**  
Bostonjobs

**Jobs United States Bostonjobs ↗**

**8. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**

**ConsultantjobsJobs United States Consultantjobs↗**

**9. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español ImprescindibleHealthybird**

**Jobs United States Healthybird ↗**

**10. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible Free-job-**

**alerts Jobs United States Free-job-alerts ↗**

**11. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**

**Bangladeshjobs Jobs United States Bangladeshjobs ↗**

**12. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**

**Cardiologistjobs Jobs United States Cardiologistjobs ↗**

**13. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible Braziljobs**

**Jobs United States Braziljobs ↗**

**14. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible Srilankajobs**

**Jobs United States Srilankajobs ↗**

**15. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible Delhijobs Jobs**

**United States Delhijobs ↗**

**16. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**

**MathematicsjobsJobs United States Mathematicsjobs↗**

**17. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible**

**Searcheruropeanjobs Jobs United States Searcheruropeanjobs ↗**

**18. Gerente de Operaciones de Cocina - Bilingüe en Español Imprescindible Fresherjobs**

**Jobs United States Fresherjobs ↗**

**19. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible Jobs United**

**states ↗**

**20. AMP Version of Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible**

**↗**

**21. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible United states**

**Jobs ↗**

**22. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible Jobs United**

**states ↗**

**23. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible Job Search ↗**

**24. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible Search ↗**

25. Gerente de operaciones de cocina - bilingüe en español imprescindible Find Jobs ↗

Source: <https://us.expertini.com/jobs/job/gerente-de-operaciones-de-cocina-bilingue-en-esp-united-states-chick-fil-a-0079c2f7e3/>

Generated on: 2024-05-01 by Expertini.Com