

A Monthly Update for UMD Dining Services Employees



# The Dish

April 2024

## Employee Spotlight

**This month's spotlight goes to Manuel Castro!**

Manuel is a huge asset to the Chick-fil-A team! He is the go to for training new hires, adhering to all food safety regulations and maintaining the Lean Program during down time. His team appreciates him for always maintaining product flow for in-store sales, games, and special events while coaching to maintain quality standards set by Chick-fil-A. We are thankful to have her as a member of the STAMP Food Court team!

Nominate a team member for next month's *Employee Spotlight!*



## Directors Corner

Spring is finally here as we start down the home stretch to Final Exams and Commencement, but this April is much more than that.

In a few days, the campus will be starting a major survey of the entire campus and we want to make sure all of you have a chance to have your opinion heard. Everyone will have time to complete the survey either on line or on paper and it will be in several languages to help everyone.

Please take a few minutes to help make Maryland a better place for all of us!

Joe Mullineaux  
*Interim Director of Dining Services*

## What's Cookin'?!

Our Senior Associate Director, Administration & Technology Chris Moore won this year's Acorn Award during the Division of Student Affairs Spring renewal!

While Chris's major commitments for football and basketball games are the money and IT systems, Chris has become an expert at making bushels of popcorn, perfectly pouring a draft beer and crafting the perfect hot dog. He has genuine passion for providing an outstanding experience for our guests and a true commitment to helping every student and every member of the Maryland Dining team thrive.

Chris is an important part of the Student Affairs mission to have Every Student Thrive and your work is truly appreciated and admired by every member of the campus community every day.



## Kudos to You!

**Congratulations to employees who have recently started in a new position!**

- Mercidieu Sejour** is now a Food Service Supervisor in the Food Court
- Firehiwot Tsegaye** is now a Food Service Aide II in Convenience Stores
- David Fletcher** is now our Golf Course General Manager
- John Jones** is our new Food Service Aide II Panera
- Gererd Hall** is our new Food Service Aide II Panera
- Yessica Fuentes** is our new Food Service Aide II Panera
- Brayan Hercules** is our new Food Service Aide II Panera
- Ian Phillips** is our new Prep Cook/Baker Panera
- Heaven Jordan** is our new Sustainability & New Initiatives Manager
- Mame Thiam** is our new Food Service Aide II Concessions

## Upcoming Workshops

»April 11 • 4:00–6:30 pm  
*Student Employee Appreciation Social*  
Mulligan's Grill & Pub

## New Possibilities!

**Food Service Aide I**  
[ejobs.umd.edu/postings/115487](https://ejobs.umd.edu/postings/115487)

**Special Events Staff**  
[ejobs.umd.edu/postings/115933](https://ejobs.umd.edu/postings/115933)

**Food Service Specialist: Auxiliary Operations**  
[ejobs.umd.edu/postings/117875](https://ejobs.umd.edu/postings/117875)

**Patissier Baker**  
[ejobs.umd.edu/postings/117881](https://ejobs.umd.edu/postings/117881)

### Coming Soon!

**Assistant Director Business Services**

**General Manager, Food Court**

**Dining Services Coordinator, Convenience Stores**

**Food Service Specialist, Concessions**

**Food Service Specialist, Auxiliary Shops**

**Food Service Aide II, Convenience Shops**

**Catering Executive Sous Chef**

If you have any questions or need assistance please see Jasmine Owens.

## Safety Tips

**Don't Take Shortcuts on Tasks or Procedures**

As simple as a shortcut can make work, don't cast caution to the wind in order to save time. The tasks have been carefully thought out to prevent safety issues, even if they do require a little more time. For your safety it is important to follow procedures as instructed at all times.

## NEW

You can now view  
The Dish online:  
[dining.umd.edu/updates](https://dining.umd.edu/updates)

Una Actualización Mensual Para los Empleados de Servicios de Comidas de UMD



# The Dish

Abril 2024

## Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Manuel Castro !

¡Manuel es un gran activo para el equipo de ChickfilA! Es la persona a quien acudir para capacitar a los nuevos empleados, cumplir con todas las normas de seguridad alimentaria y mantener el Programa Lean durante el tiempo de inactividad. Su equipo lo aprecia por mantener siempre el flujo de productos para ventas en la tienda, juegos y eventos especiales, mientras lo entrena para mantener los estándares de calidad establecidos por ChickfilA. ¡Estamos agradecidos de tenerla como miembro del equipo de STAMP Food Court!

¡Nomine a un miembro del equipo para el evento *Employee Spotlight* del próximo mes!



## Rincón de el Director

La primavera finalmente está aquí mientras comenzamos la recta final hacia los exámenes finales y las graduaciones, pero este abril es mucho más que eso.

En unos días, el campus comenzará una encuesta importante en todo el campus y queremos asegurarnos de que todos ustedes tengan la oportunidad de que se escuche su opinión. Todos tendrán tiempo para completar la encuesta ya sea en línea o en papel y estará en varios idiomas para ayudar. todos.

¡Tómese unos minutos para ayudar a hacer de Maryland un lugar mejor para todos nosotros!

Joe Mullineaux

Director Interino de Servicios de Comedor

## ¿Qué Se Está Cocinando?!

¡Nuestro Director Asociado Senior de Administración y Tecnología, Chris Moore, ganó el Premio Acorn de este año durante la renovación de primavera de la División de Asuntos Estudiantiles!

Si bien los principales compromisos de Chris en los partidos de fútbol y baloncesto son el dinero y los sistemas informáticos, Chris se ha convertido en un experto en hacer fanegas de palomitas de maíz, servir cerveza de barril a la perfección y elaborar el hot dog perfecto. Tiene una pasión genuina por brindar una experiencia excepcional a nuestros huéspedes y un verdadero compromiso de ayudar a cada estudiante y a cada miembro del equipo de Maryland Dining a prosperar.

Chris es una parte importante de la misión de Asuntos Estudiantiles de lograr que todos los estudiantes prosperen y su trabajo es realmente apreciado y admirado por todos los miembros de la comunidad universitaria todos los días.



## ¡Felicitaciones a Usted!

¡Felicitaciones a los empleados que recientemente comenzaron en una nueva posición!

**Mercidieu Sejour** ahora es supervisor de servicio de alimentos en el patio de comidas

**Firehiwot Tsegaye** ahora es asistente de servicio de alimentos II en tiendas de conveniencia

**David Fletcher** es ahora nuestro director general del campo de golf

**John Jones** es nuestro nuevo Food Service Aide II Panera

**Gererd Hall** es nuestro nuevo Food Service Aide II Panera

**Yessica Fuentes** es nuestra nueva Food Service Aide II Panera

**Brayan Hercules** es nuestro nuevo asistente de servicio de alimentos II Panera

**Ian Phillips** es nuestro nuevo cocinero preparador/panadero Panera

**Heaven Jordan** es nuestra nueva Gerente de Sostenibilidad y Nuevas Iniciativas.

**Mame Thiam** es nuestra nueva Food Service Aide II Concesiones.

## ¡Nuevas Posibilidades!

**Food Service Aide I**

[ejobs.umd.edu/postings/115487](https://ejobs.umd.edu/postings/115487)

**Special Events Staff**

[ejobs.umd.edu/postings/115933](https://ejobs.umd.edu/postings/115933)

**Food Service Specialist: Auxiliary Operations**

[ejobs.umd.edu/postings/117875](https://ejobs.umd.edu/postings/117875)

**Patissier Baker**

[ejobs.umd.edu/postings/117881](https://ejobs.umd.edu/postings/117881)

¡Muy pronto!

**Assistant Director Business Services**

**General Manager, Food Court**

**Dining Services Coordinator,**

**Convenience Stores**

**Food Service Specialist, Concessions**

**Food Service Specialist, Auxiliary Shops**

**Food Service Aide II, Convenience Shops**

**Catering Executive Sous Chef**

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, consulte a Jasmine Owens.

## Próximos Talleres

» 11 de Abril • 4:00–6:30 pm

*Apreciación Social de Empleados Estudiantes*

Mulligan's Grill & Pub

## Consejos de Seguridad

**No Tome Atajos en Tareas o Procedimientos**

Por más simple que un atajo pueda hacer que funcione, no dejes de lado la precaución para ahorrar tiempo. Las tareas han sido cuidadosamente pensadas para evitar problemas de seguridad, aunque requieran un poco más de tiempo. Por su seguridad es importante seguir los procedimientos según las instrucciones en todo momento.

**NUEVO**

Ahora puedes ver

*The Dish* en línea:

[dining.umd.edu/updates](https://dining.umd.edu/updates)