

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



The Dish

Mayo 2024

Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Rosa Morataya!

Chef Rosa es un componente integral del éxito del Comedor del Campus Sur. Ella es extremadamente trabajadora, trabaja con pasión, entusiasmo y va más allá para perfeccionar su oficio. Los estudiantes esperan con entusiasmo en la fila para disfrutar de las presentaciones del chef que ofrecen comida de su país de origen, como las pupusas. Recientemente, la chef Rosa tomó la iniciativa de renovar la producción y la cámara frigorífica con orgullo. Reorganizó completamente la cámara frigorífica, identificó ineficiencias, capacitó al personal nuevo y volvió a capacitar al personal existente. Esta atención al detalle no sólo ha resultado en ahorros de costos sino también en una operación más efectiva y eficiente. El compromiso de la Chef Rosa con la excelencia y su empuje y determinación la hacen más que digna de este reconocimiento. ¡Estamos agradecidos de tenerla como miembro del equipo del Comedor del Campus Sur!

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



Rincón de el Director

Únase a mí para darle la bienvenida y felicitar a Chris Moore por su nombramiento como Director de Servicios de Comedor a partir del 19 de Mayo. Todos hemos visto a Chris, ya sea en su función administrativa, ayudando en el lavadero, en la puerta principal o preparando palomitas de maíz y sirviendo cerveza en Concesiones durante los últimos años.

¡Estoy muy emocionado de ver que su arduo trabajo y dedicación lo dirigen a un espacio donde sé que llevará al equipo hacia una mayor grandeza! Al mismo tiempo, con emociones mezcladas me jubilaré en junio después de 47 años como parte de la familia Maryland Dining. Hay tantas cosas que extrañaré de Maryland Dining, pero realmente extrañaré más la interacción con los empleados y estudiantes. ¡Todos ustedes son personas increíbles y sé que los dejo en buenas manos con Chris!

Joe Mullineaux

Director Interino de Servicios de Comedor

¿Qué Se Está Cocinando?!



Food Allergy Research & Education y MenuTrinfeo se unieron recientemente por primera vez para la Cumbre sobre seguridad de las alergias alimentarias en el sector hotelero en la Universidad de Maryland. La Cumbre de Servicios de Alimentos FARE y el Simposio sobre Alergias Alimentarias para la Industria MenuTrinfeo, que anteriormente eran eventos separados, reunieron conjuntamente a líderes de opinión de toda la industria para compartir las mejores prácticas en seguridad de las alergias alimentarias.

La cumbre incluyó sesiones como Estrategias para el éxito en cualquier mesa, Seguridad contra las alergias alimentarias en el campus y Cómo ganarse la confianza de la comunidad de personas alérgicas a los alimentos.

Un agradecimiento especial para la hermana Maureen Shrimpe, chef Herb Keith, chef Michael Norman, chef Mor Thiam, Steve Ray, Joe Johnson, y Jackie Robinson por ayudar a garantizar que este evento fuera un éxito. Como siempre, 251 Norte hizo un trabajo increíble organizando el almuerzo para nuestros asistentes, donde los invitados pudieron disfrutar de todas las ofertas especiales y de la Zona Púrpura.

¡Estamos muy orgullosos de nuestro equipo y del trabajo que están haciendo!

Próximos Talleres

» 2 de Mayo, 1:00–2:00 pm

Sesiones de soporte de EnGen, Oficina Stamp SORC

» 9 de Mayo, 1:00-2:00pm

Sesiones de soporte de EnGen, Oficina Stamp SORC

» 28 y 29 de Mayo

Clase de certificación ServSafe, Comedor del Campus Sur

» 23–31 de Mayo

Esta semana de capacitación estará llena de enriquecimiento del personal y desarrollo profesional. Esté atento a la hoja de inscripción para inscribirse en las capacitaciones de su elección.

¡Felicitaciones a Usted!

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

Kevin Williams es ahora nuestro Gerente General del Patio de Comidas

Digna Alvarez Argueta es ahora nuestra nueva cocinera de preparación/Panera en la panadería Maryland

Jesse Williams ahora es cocinero en 251 Norte

Consejos de Seguridad

Mantenga su espacio de trabajo libre de desorden

Un espacio de trabajo limpio es un espacio de trabajo seguro. Elimine cualquier desorden o elementos innecesarios que puedan representar riesgos de tropiezos, caídas, resbalones u otras lesiones. Los estudios demuestran que los resbalones, tropezones y caídas son uno de los mayores peligros en el trabajo. Generan casi 250.000 días de trabajo perdidos cada año, pero también se pueden prevenir en gran medida.

¡Nuevas Posibilidades!

Food Service Aide I
ejobs.umd.edu/postings/115487

Special Events Staff
ejobs.umd.edu/postings/115933

¡Muy Pronto!

Assistant Director Business Services
Dining Services Coordinator, C-Shops
Food Service Aide II, C-Shops
Catering Executive Sous Chef
Cook South Campus
Dining Service Coordinator South Campus
Cook 251

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

NEW

Ahora puedes ver
The Dish en línea:
dining.umd.edu/updates