

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



The Dish

Enero 2025

El Rincón de el Director



¡Feliz año nuevo! Al dar el primer paso hacia el año 2025, quiero agradecer a todos y cada uno de los integrantes de nuestro equipo por otro semestre exitoso.

¡El Servicio de Comedor ha tenido un gran año y muchos logros, tanto grandes como pequeños!

- Joe Mullineaux ganó el premio Acorn 2024
- El Programa de Bienestar y Nutrición ganó el premio NACUFS 2024 Loyal E. Horton Dining Award: premio de oro
- El equipo de ventas minoristas ganó el premio NACUFS 2024 Loyal E. Horton Dining Award: premio de bronce
- La hermana Maureen ganó el Premio al Servicio Destacado de la División de Asuntos Estudiantiles

No solo servimos a la Universidad de Maryland, somos la Universidad de Maryland y esa afinidad afecta todo lo que hacemos cada día. Trabajamos bajo el principio de que servimos a personas, no a comida, y las personas a las que servimos no son sólo nuestros huéspedes, sino también los miembros de nuestro equipo.

Nuestro equipo está entusiasmado por ofrecer sabores frescos, menús innovadores y experiencias gastronómicas mejoradas a nuestra comunidad. Enero es un momento de renovación y nos estamos enfocando en brindar comidas saludables y reconfortantes que se alineen con sus objetivos para el año, ya sea comer de manera más saludable, probar nuevas cocinas o simplemente disfrutar de una comida caliente con amigos y familiares.

¡Gracias por ser parte de un gran equipo!

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Esdras Deschaines!

Esdras es asistente de servicio de alimentos en el comedor del campus sur y ha sido reconocido este semestre como el mejor usuario de EnGen en todas las unidades de servicios de comedor.

La aplicación EnGen es una plataforma digital diseñada para ayudar a los hablantes no nativos de inglés a mejorar sus habilidades en este idioma. Esdras se registró en EnGen y expresó su interés en mejorar su vocabulario en inglés.

Desde el comienzo del semestre, Esdras ha estudiado más de 54 horas, asistido a 17 clases grupales y completado 9 módulos de aprendizaje completos. ¡Estamos muy orgullosos de Esdras y agradecidos de tenerla como miembro del equipo del comedor del campus sur!

¡Nomina a un miembro del equipo para el *Empleado Destacado* del próximo mes!



Próximos Talleres

» 16 de Enero • 10:00 am

Capacitación de OCRSM

» 16 de Enero • 2:30 pm

Capacitación de OCRSM

» 17 de Enero

Capacitación para la recertificación de ServSafe

» 17 de Febrero

Capacitación de OCRSM

¡Felicitaciones a Usted!

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

Angela Doyle es ahora nuestra nueva Especialista en Concesiones

Kiana Sanders es ahora nuestra nueva cocinera de catering

Consejos de Seguridad

“¡Manos limpias, comidas seguras!”

Lavarse las manos es una de las formas más sencillas y eficaces de garantizar la seguridad alimentaria. Recuerde lavarse bien las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos:

- Antes de manipular alimentos.
- Después de tocar ingredientes crudos, especialmente carne, aves o mariscos.
- Siempre después de usar el baño o tocar superficies como teléfonos o manijas de puertas.
- Al mantener nuestras manos limpias, ayudamos a proteger nosotros mismos y a los demás de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

¡Juntos podemos garantizar que cada comida sea deliciosa y segura!

¿Qué se está Cocinando!?



Comenzamos este semestre con un lanzamiento de EnGen, alentando a nuestros empleados a esforzarse por ser reconocidos como los mejores usuarios de EnGen en los servicios de comedor

La aplicación EnGen se centra en un aprendizaje del idioma inglés personalizado y orientado a objetivos y se utiliza en diversos entornos, incluidos lugares de trabajo, escuelas y organizaciones comunitarias.

Estas personas han demostrado una increíble dedicación, mejora y creatividad en su camino hacia el aprendizaje de idiomas:

Mayoría de horas de programa completadas

- Esdras Deschaines
- Villienne Surin
- Jeanette Florial

La mayoría de las unidades del programa completadas

- Lacroix Berthony
- Esdras Deschaines
- Villienne Surin

Mayor número de sesiones en vivo con asistencia

- Vikengs-Yove Firmin
- Magzael Firmin
- Esdras Deschaines

Su arduo trabajo nos inspira a todos y estamos muy orgullosos de sus logros. Gracias a todos los que participaron: hicieron de esta iniciativa un gran éxito. ¡Estén atentos para conocer más oportunidades de aprender, crecer y celebrar!

¡Sigamos luchando juntos por el éxito en 2025!

¡Nuevas Posibilidades!

Food Service Manager (Executive Sous Chef): Internal Candidates
[myworkday.com/umd/d/inst/15\\$158872/9925\\$142.html](http://myworkday.com/umd/d/inst/15$158872/9925$142.html)

Food Service Manager (Executive Sous Chef): External Candidates
umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/details/Food-Service-Manager_JR100403

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

NUEVO

Ahora puedes ver *The Dish*

en línea: dining.umd.edu/updates