

Yon Mizajou Mancyèl pou Anplwaye Sèvis Gastronomie UMD



# Plat la

Fevriye 2025

## Kwen Direktè yo



**Pandan n ap akeyi semès prentan an, nou vle pran yon ti moman pou selebre devouman enkwayab ak travay di ekip Sèvis Gastronomie nou an. Soti nan maten byen bonè rive nan aswè byen ta, efò w yo asire ke chak repa yo sèvi se plis pase jis manje—se yon moman nan konfò, koneksyon, ak swen pou kominote kanpis nou an.**

Nou ankouraje w pou w kontinye travay nan direksyon pou vizyon Afè Etidyan Chak Elèv Pwospere, pandan w ap asire w ke chak nan nou pwospere tou. Tanpri pran tan pou pran swen tèt ou epi pa janm pè mande èd, kanpis la ofri konsèy pwofesyonèl konfidansyèl gratis pandan tan travay, pou ede w ak nenpòt pwoblèm ou ka rankontre.

Sipèvizè ou oswa ekip HR nou an ka gide ou, jis mande. Nou kòmanse ane a nan yon bon fason!

Nou ap tann sa ki pral vini nan de mwa kap vini yo. Mas se mwa nitrisyon, Avril nou pral selebre semèn apresyasyon elèv anplwaye yo ak jou Maryland pral 26 avril ane sa a.

Angajman inbranlab ou nan ekselans enspire nou tout. Kit se kreye meni inovatè, kenbe enstalasyon siperyè, oswa bay sèvis kliyan eksepsyonèl, ou se kè ak nanm sa ki fè Sèvis Gastronomie ekstraòdinè.

Mèsi pou tout sa w fè—ann fè semès prentan sa a yon sèl pou w sonje!

Chris Moore • Direktè Sèvis Gastronomie



## Anplwaye Spotlight

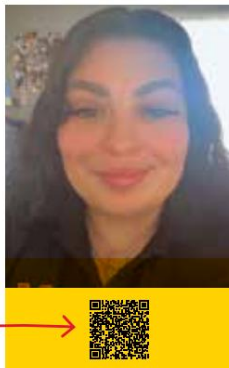
### Pwen enpòtan mwa sa a ale nan Karina Arevalo!

Karina se yon Manadjè Elèv nan Yahentamitsi e yo konnen li se yon "Jack of all Trades." Karina se pa sèlman yon Manadjè Elèv etonan, men li montre li kòm yon lidè, yon enfimyè, yon pwofesè ak yon moun k ap travay toujou di pou kenbe sal manje a fonksyone.

Enji li toujou pozitif ak zanmitay, kèlkeswa pwoblèm nan oswa pwoblèm nan men yo. Je l pou detay ak ladrès pou rezoud pwoblèm yo anpil bezwen ak apresye nan yon anviwonman rapid tankou Yahentamitsi.

Nou tèlman fyè de Karina e nou rekonesan pou nou genyen li kòm manm ekip Yahentamitsi!

Nonmen yon manm ekip pou *Anplwaye Spotlight* mwa pwochen an!



## Atelye k ap vini yo

»6 fevriye • 5:30–8:30 pm  
**KONSÈY Klas, Yahentamitsi, Sal Fòmasyon »14 fevriye**

**MSAC, [msac.umd.edu/registration](https://msac.umd.edu/registration)**

»17 fevriye

**Prevasyon swisid, [go.umd.edu/terpstraining](https://go.umd.edu/terpstraining)**

»17 fevriye • 5:30–8:30 pm

**KONSÈY Klas, Yahentamitsi, Sal Fòmasyon**

## Bravo pou ou!

**Felisitasyon pou anplwaye ki fèk kòmanse nan yon nouvo pozisyon!**

Bertrand Olotara se nouvo Chef de Partie nou an (Kowòdonatè) pou Yahentamitsi

## Konsèy Sekirite

### Sekirite Chimik: Manyen ak Swen!

Pwodwi chimik yo jwe yon wòl enpòtan nan kenbe zòn kote moun manje nou yo pwòp epi an sekirite, men yo dew okipe yo yon fason responsab. Swiv konsèy sa yo pou asire sekirite chimik nan espas travay la:

- **Li Etikèt ak anpil atansyon:** Toujou tcheke enstriksyon yo ak avètisman yo anvan w sèvi ak nenpòt pwodwi netwayaj.
- **Sèvi ak PPE:** Mete gan, linèt, oswa lòt ekipman pwoteksyon jan yo rekòmande.
- **Pa janm melanje pwodwi chimik yo:** konbine pwodwi yo tankou klòwòks ak amonyak ka kreye lafimen toksik.
- **Sere byen:** Kenbe pwodwi chimik yo nan yon resipyan orijinal ki make epi estoke yo nan zòn ki dezinye yo lwen manje.
- **Rapòte devèsman yo imedyatman:** Netwaye devèsman yo ak materyèl apwopriye epi avèti sipèvizè w si sa nesèsè.

Lè nou suiv direktiv sa yo, nou ka kenbe yon anviwonman pwòp, an sekirite ak an sante pou tout moun. Ann travay ansanm an sekirite!

## Ki sa k ap kwit?!



enpòtans pou nouri kwasans, rezistans, ak fòs nan ekip la, menm jan ak fason manje nouri kò a, kiltive yon anviwonman lidèchip pwospere ak sipò.

Jounen fòmasyon sa a te konsantre sou amelyore kapasite lidèchip, amelyore jesyon ekip, ak ankouraje yon anviwonman travay pozitif. Fòmasyon sa yo te ede ekipe sipèvizè yo ak ladrès esansyèl lidèchip, estrateji kominikasyon efikas, jere konfli, bay fidbak konstruktif, ak ankouraje Pandan vakans ivè a, Sèvis Gastronomie òganize yon kilti amelyorasyon kontinyèl.

Premye Janvyè Jounen Fòmasyon Jumpstart espesyalman Nou Koòdonatè nou yo, ak investisman kontinyèl yo nan nouri

tèlman fyè de 58 patisipan yo ki te asiste tayè pou Sipèvizè, Espesyalis yo ak Chef de Pati yo. Tèm ladrès lidèchip sa a.

evènman te Nouri Lidèchip, mete aksan sou

## Nouvo posiblite!

Anplwaye Evènman

[Especyal umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Special-Events-Staff\\_JR100478](https://umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Special-Events-Staff_JR100478)

Asistan Sèvis Manje

[umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Food-Service-Aide-I\\_JR100479](https://umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Food-Service-Aide-I_JR100479)

Si w gen nenpòt kesyon oswa ou bezwen asistans tanpri gade Jasmine Owens.

## Vini byento

Cook, 251 Sal manje

Espesyalis Sèvis Manje, Boulanje

Chef Egzekitif, Yahentamitsi

Chofè Storekeeper II, Catering

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



# Dish Febrero 2025 la

## El Rincón de el Direktè



**Al dar la bienvenida al semestre de primavera, k ap pran yon moman pou selebre enkwayab devouman ak travay arduo de nuestro equipo de Servicios de Comedor. Desde las primeras horas de la mañana hasta las últimas horas de la noche, sus esfuerzos garantizan que cada comida servida sea más que solo comida: sea un momento de consuelo, conexión y el cuidado de nuestra comunidad**

Les animamos a que sigan trabajando para lograr la visión de Asuntos Estudiantiles de que cada estudiante prospere, y al mismo tiempo nos aseguramos de que cada uno de ustedes también prospere. Tómense el tiempo para cuidarse y nunca tengan miedo de pedir ayuda. Kanpis la ofri konsèy pwofesyonèl konfidansyèl ak gratis pandan orè travay la

para ayudarlos con cualquier problema que puedan tener. Ou sipèvizè oswa nou ekip Resous Iman yo ka oryante, solo tienes que preguntar. Nou kòmanse nan ane a pi bon fason!

Nou vie wè sa nou espere nan pwochen mwa yo. Marzo se el mes de la nutrición, an avril selebre semenn rekonesans ak anlwaye elèv yo ak ane a Jou Maryland pral 26 avril.

Su compromiso inquebrantable con la excelencia nos inspira a todos. Ya sea ke se trate de kreye meni ennovatè, kenbe instalasyon nan premye nivo oswa bay sèvis yon kliyan eksepsyonèl, ou se alma ak kè a ki fè sèvis Gastronomie lanmè ekstraòdinè.

Gracias por todo lo que hacen. ¡Hagamos que este semestre de primavera sea inolvidable!

Chris Moore • Direktè Servicios de Comedor



## Anlwaye Destacado

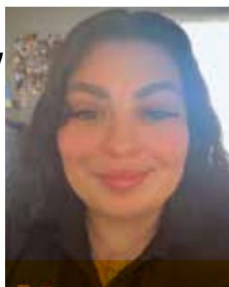
**¡El foco de atención de este mes se pou Karina Arevalo!**

Karina se jesyonè etidyan yo nan Yahentamitsi, li konnen li se yon jesyon etidyan enkwayab, si li jwe tou kòm lidè, enfermera, pwofesè ak emprendedora, epi li toujou ap travay difisil pou kenbe l. comedor en funcionamiento.

Su energía es siempre positiva y amistosa, sin importar el problema o la cuestión problema o asunto. Su atención a los detalles y sus habilidades para resolver problemas son muy necesarias y apreciadas en un entorno tan dinámico como Yahentamitsi.

¡Estamos muy orgullosos de Karina ak agradecidos de tenerla kòm manm ekip de Yahentamitsi!

Nominasyon yon manm ekip la pou Anlwaye Destacado nan pwochen mes!



## Próximos Talleres

»6 de febrero • 5:30–8:30 pm  
**Klas TIPS, Yahentamitsi, Sala de Formación**

»14 de fevriye  
**MSAC, msac.umd.edu/registration**

»17 de fevriye  
**Prevansyon swisid, go.umd.edu/terpstraining**

»17 de febrero • 5:30–8:30 pm  
**Klas TIPS, Yahentamitsi, Sala de Formación**

## Felicitaciones a Usted!

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

**Bertrand Olotara** es nuestro nuevo Chef de Partie (Coordinador) de Yahentamitsi

## ¿Qué se está Cocinando!?



resiliencia y la fortaleza dentro del equipo, de manera similar a cómo la comida nutre el cuerpo, para cultivar un entorno de liderazgo próspero y de sipò.

Jou sa a, kapasite li se santrè nan amelyore kapasite lidèchip yo, amelyore jesyon ekip yo ak ankouraje yon anvivonman travay pozitif.

Estas kapasite yo ede yo ekipe ak sipèvizè yo ak kapasite lidèchip esansyèl yo, estrateji komunikasyon efikas, jere konfli, bay kòmantè konstruktif yo epi ankouraje yon kilti amelyorasyon kontinyèl. Nou trè orguelos de 58 patisipan yo ki asiste ak nan kontinyèl investisman nan devlopman nan kapasite lidèchip sa a.

Pandan vakans envè yo, Sèvis Gastronomie òganize nou premye sesyon fòmasyon Jumpstart de Enero espesyalman pou nou Sipèvizè, Kowòdinè espesyalis ak Chef de Pati yo. Evento fue Nutrir el Liderazgo, enfatizando la enpòtans pou ankouraje kwasans, la

## Consejos de Seguridad

**Sekirite chimik: ¡Manipular ak cuidado!**

Los productos químicos desempeñan un papel importante para mantener limpios y seguros nuestros comedores, pero deben manipularse de manera responsable. Siga estos consejos para garantizar la seguridad química en el lugar de trabajo:

- Lea atentamente las etiquetas: revise siempre las instrucciones y advertencias antes de usar cualquier producto de limpieza.
- Sèvi ak EPP: Sèvi ak guantes, gafas u otro equipo de protección según lo recomendado
- Nunca mezcle productos químicos: Konbine pwodwi chimik yo nan anvlop orijinal yo ak etikèt yo, ak pwoteje yo nan zòn ki deziyen, lejos de los alimentos.
- Almacene adecuadamente: mantenga los pwodwi chimik yo nan anvlop orijinal yo ak etikèt yo, ak pwoteje yo nan zòn ki deziyen, lejos de los alimentos.
- Reporte derrames inmediatamente: Limpie los derrames with los materiales adecuados and notify a su supervisor si es necesario.

Reporte derrames inmediatamente: Limpie los derrames with los materiales adecuados and notify a su supervisor si es necesario.

Siguiendo estas pautas, we can keep an environment limpio, safe and healthy for all.

¡Trabajemos juntos de forma segura!

## Nouvo posiblite!

Anlwaye Evènman

Espesyal [umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Special-Events-Staff\\_JR100478](mailto:umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Special-Events-Staff_JR100478)

Asistan Sèvis Manje

[umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Food-Service-Aide-JR100479](mailto:umd.wd1.myworkdayjobs.com/en-US/UMCP/detay/Food-Service-Aide-JR100479)

Si w gen nenpòt kesyon oswa ou bezwen asistans tanpri gade Jasmine Owens.

## Vini byento

Cook, 251 Sal manje

Espesyalis Sèvis Manje, Boulanje

Chef Egzekitif, Yahentamitsi

Chofè Storekeeper II, Catering

Kounye a ou ka wè The Dish sou entènèt: [dining.umd.edu/updates](http://dining.umd.edu/updates)