

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

Special Events Staff

ejobs.umd.edu/postings/115933

Food Service Specialist: Auxiliary Operations

ejobs.umd.edu/postings/117875

Patissier Baker

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