



## ***CURRENT POSITIONS & JOB DESCRIPTION – English***

### **Essential Job Skills (All):**

- Be willing to follow procedures and instructions, and ask questions for clarification
  - Must possess a positive attitude and the ability to work with others
    - Attention to detail in fast-paced environment
      - Perform the same task repeatedly
        - Work under pressure
    - Be able to work standing for long periods of time (8+ hours)
  - Ability to lift/unload food and supplies (40-60 lbs) – Based on Position (See \*)

**Work Schedule:** Monday – Friday / Saturday 5:45AM to 4:00PM  
All Full-Time Positions / Hourly Pay Rate

### **Assembly Staff (Full-Time)**

- Each assembly line consists of three employees. Position 1 (Dough), Position 2 (Filler), and Position 3 (Remover).
- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- Position 1 (Dough): Position 1 is responsible for placing round shaped pieces of dough onto a molding station. Molding station is moving on a chained conveyor at a fast pace. Throughout the day Position 1 will stock up their work table with the amount of dough required to finish production.
- Position 2 (Filler): Position 2 is responsible for scooping a set portion (using spoon/scooper) of filling onto the center of the piece of dough placed on the molding station. Throughout the day position 2 will place food box containers onto work table, making sure they are using the correct filling according to production schedule.
- Position 3 (Remover): Position 3 is responsible for removing the product from the molding station and placing it onto a Styrofoam tray (10 units per tray). Styrofoam trays are placed onto an aluminum rack (60 per rack) and process is repeated until production schedule is completed. Throughout the day position 3 will weigh 1 unit every ten making sure it meets net weight standards as well as having a sufficient amount of Styrofoam trays to complete production schedule.

### **Packaging Staff (Full-Time)**

- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.

- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- Responsible for all aspects of the packaging department including accurate pack size, accurate case labeling, date coding, operation of packaging equipment, and accurate usage of packaging boxes.
- Packaging employees will regulate food safety control points for the packing department; checking the accuracy of each pallet to match product with packaging label, and ensuring that every tray is date-coded.
- Perform other duties assigned by supervisor or manager, such as maintaining an organized product rack freezer according to rack freezer layout.

### **Kitchen Staff (Full-Time)**

- Accurately and efficiently cook meat, poultry and produce following government regulations (USDA & FDA).
- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- Responsible to keep a clean and sanitary working environment.
- Must be able to interpret written formulas and know/learn all ingredients used.
- Also perform other duties assigned by supervisor or manager.

### **Mixing Staff (Full-Time)**

- Mixing employee will need to operate mixing equipment that automatically mixes ingredients into a batch mixture according to the formula.
- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMPs (Good Manufacturing Practices).
- Mixing employee must be able to interpret written formulas and know/learn all ingredients used. Also perform other duties assigned by kitchen supervisor or manager.

### **Dicing Staff (Full-Time)**

- Accurately and efficiently clean, cut, and peel various foods and handle heavy loads of product.
- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMPs (Good Manufacturing Practices).
- Also perform other duties assigned by supervisor or manager.

### **Washer Staff (Full-Time)**

- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- This position will be responsible to properly degrease and sanitize all food containers, food racks, kitchen utensils and other items used in the food service, properly and accordingly as stated in the company's cleaning procedures.
- Perform other duties assigned by supervisor or manager such as disposing of garbage in proper waste containers.

### **Shipping Staff (Full-Time)**

- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- This position will be responsible to properly store and ship final product. They will need to apply FIFO methods and rotation. This position requires the operation of a licensed forklift conductor.
- Perform other duties assigned by supervisor or manager such as assisting on shipping orders, building orders, other shipping duties (loading/unloading, etc.).

### **Runner Staff (Full-Time)**

- The runner position is responsible in assisting in various areas: assist washer in the completion of scheduled black/aluminum rack cleaning and transferring items to their proper location, assist assembly lines by opening dough for position one, and/or assist in other areas that need help.
- Always keep a clean and sanitary working environment.
- Employees are responsible for adhering to company safety and quality policies and procedures. If you ever see any activity that could pose a food safety or product risk, you are required to notify a supervisor or manager immediately.
- Employees are responsible to keep a clean and sanitary working environment and to always practice GMP's (Good Manufacturing Practices).
- Also perform other duties assigned by supervisor or manager.

### **Maintenance Staff (Full-Time)**

- Perform general maintenance and construction repairs on plant & building; cooling/freezing units, perimeter/premises maintenance, mechanical equipment, etc.
- Perform minor construction & remodeling which include; panels, drywall, paint, electrical, plumbing, and touch ups.
- Maintain tools, parts, & equipment inventory; keep the tool room clean and organized. Label all parts, equipment, and pieces.
- Comply with maintenance personnel GMP's (Good Manufacturing Practices) to ensure the safety and quality of our operations and product(s).



## ***POSICIONES DISPONIBLES & DESCRIPCION DE TRABAJO – Español***

### **Habilidades Esenciales Para La Posición (Todas):**

- Estar dispuesto a seguir los procedimientos e instrucciones, y hacer preguntas de aclaración
  - Debe tener una actitud positiva y la capacidad de trabajar con otros
    - Atención a detalle en ambiente de ritmo rápido
    - Realizar la misma tarea repetidamente
      - Trabajar bajo presión
  - Ser capaz de trabajar de pie durante largos períodos de tiempo (8+ horas)
- Capacidad de elevación / descarga de alimentos y suministros (40-60 lbs.) \* depende de la posición.

**Horario de Trabajo:** Lunes - Viernes / Sábado 5:45AM a 4:00PM  
Todas las Posiciones son Tiempo Completo / Salario pagado por Hora

### **Personal de Asamblea (Full-Time)**

- Cada línea de montaje consta de tres empleados. Posición 1 (Masa), Posición 2 (Relleno) y la posición 3 (Removedor).
- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
- Todas las posiciones se adhieren a las políticas de calidad en todo momento y a la seguridad de la empresa.
- Posición 1 (Masa): Posición 1 es responsable por la colocación de discos redondos de masa sobre una estación de moldeo. La estación de moldeo se mueve sobre una cinta transportadora encadenado a un ritmo rápido. A lo largo del día la Posición 1 abastecerá su mesa de trabajo con la cantidad de masa necesaria para terminar la producción.
- Posición 2 (Relleno): Posición 2 es responsable de sacar una porción conjunto (usando cuchara) de relleno y colocarla en el centro de la pieza de masa en la estación de moldeo. A lo largo del día la posición 2 coloca recipientes de cajas de alimentos en la mesa de trabajo, asegurándose de que están utilizando el relleno correcto de acuerdo a la planilla de producción.
- Posición 3 (Removedor): Posición 3 es responsable de extraer el producto de la estación de moldeo y colocarlo sobre una bandeja de espuma (10 unidades por bandeja). Bandejas de espuma se colocan sobre un bastidor de aluminio (60 por rack) y el proceso se repite hasta que se completa la programación de producción. A lo largo del día, la Posición 3 tendrá que tomarle el peso a una unidad de cada diez empanadas asegurándose de que cumple con los requisitos de peso neto, y

además tendrá que tener una cantidad suficiente de bandejas de espuma para completar la programación de producción.

### **Personal de Embalaje (Full-Time)**

- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
- Responsable de todos los aspectos del departamento de embalaje como; el tamaño exacto del empaque, revisar precisamente cada etiqueta de caja, codificación de la fecha, el funcionamiento de equipos de empaque, y el uso exacto de cajas de embalaje.
- Personal de Embalaje regularán los puntos de control de seguridad alimentaria para el departamento de embalaje; verificar la exactitud de cada paleta para que coincida con la etiqueta del envase del producto y asegurar que cada bandeja es de fecha codificada.
- Realizar otras tareas asignadas por el supervisor o gerente; como mantener organizado el congelador estante de producto, según sus reglas de diseño.

### **Personal de Cocina (Full-Time)**

- El empleado de Cocina debe tener precisión y eficiencia en cocinar carnes, pollo y otros productos siguiendo las regulaciones del gobierno (USDA & FDA).
- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas Manufacturas (BPM).
- Debe ser capaz de interpretar las fórmulas escritas y saber / aprender todos los ingredientes utilizados.
- Realizar también otras tareas asignadas por el supervisor o gerente.

### **Personal de Mezclas (Full-Time)**

- Empleado de Mezcla tendrá que operar el equipo de mezcla, que automáticamente mezcla los ingredientes en una mezcla de lotes según la fórmula.
- Los empleados son responsables de adherir a los procedimientos y las políticas de seguridad y calidad de la empresa. Si viste alguna vez cualquier actividad que podría suponer un riesgo de producto o inocuidad de los alimentos, es necesario notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio e higiénico y siempre practicar BPF (buenas prácticas de manufactura).
- Empleado de Mezcla debe ser capaz de interpretar las fórmulas escritas y saber/aprender todos los ingredientes utilizados. También realizar otras tareas asignadas por cocina supervisor o gerente.

### **Personal de Cortes (Full-Time)**

- Precisión y eficiencia limpia, cortar, y pelar varios alimentos.
- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas Manufacturas (BPM).
- Realizar también otras tareas asignadas por el supervisor o gerente.

### **Personal de Lavados (Full-Time)**

- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas Manufacturas (BPM).
- Esta posición será responsable para desengrasar y desinfectar todos los envases de alimentos, estantes de alimentos, utensilios de cocina y otros artículos usados en el servicio de alimentos.
- Realizar otras tareas asignadas por el supervisor o gerente, como la eliminación de la basura en recipientes apropiados para residuos.

### **Personal de Embarque (Full-Time)**

- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo de seguridad de los alimentos o productos, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediato.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario, y siempre practicar GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en español Buenas Prácticas Manufacturas (BPM).
- Esta posición será responsable de almacenar adecuadamente y enviar el producto final. Ellos tendrán que aplicar los métodos FIFO y rotación. Esta posición requiere el funcionamiento de un conductor de montacargas con licencia.
- Realizar otras tareas asignadas por el supervisor o gerente, tales como ayudar a enviar los pedidos, órdenes de construcción, otros derechos de envío (carga / descarga, etc.)

### **Personal de Asistencia (Full-Time)**

- Esta posición es responsable de ayudar en varias áreas: asistir al personal de lavados en el completamiento de labor de limpieza de los expositores (negros y de aluminio) además de transferir diferentes elementos a su ubicación correcta. También ayudan las líneas de asamblea en las cadenas de montaje, y/o asisten otras áreas que necesiten ayuda.
- Los empleados son responsables de cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad y calidad de la empresa. Si ves cualquier actividad que pueda suponer un riesgo para la seguridad alimentaria o el producto, usted está obligado a notificar a un supervisor o gerente inmediatamente.
- Los empleados son responsables de mantener un ambiente de trabajo limpio y sanitario y siempre deben seguir las prácticas de GMP (Good Manufacturing Practices). GMP significa en inglés Buenas Prácticas Manufacturas (BPM).
- Realizar también otras tareas asignadas por el supervisor o gerente.

### **Personal de Mantenimiento (Full-Time)**

- Realizar el mantenimiento general y reparaciones de la construcción, unidades de refrigeración/congelación, perímetro/mantenimiento de instalaciones, equipos mecánicos, etc.
- Mantenimiento de las herramientas, piezas, equipos y existencias.
- Mantener un inventario al día, limpio y organizado.
- Cumplir con los GMPs (Good Manufacturing Practices) del personal de mantenimiento para garantizar la seguridad y la calidad de nuestras operaciones y producto(s).