

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

NOMBRE DEL PUESTO: SUBDIRECCIÓN DE OPERACIONES

Fecha de elaboración: Febrero, 2024	Código del puesto: N/A	Número de plazas: 1	Departamento: FEED THE HUNGRY A.C.
---	----------------------------------	-------------------------------	--

DATOS GENERALES

Sexo: Indistinto	Edad: 28 – 55 años	Estado Civil: Indistinto
Escolaridad: TSU, licenciatura, posgrado o maestría.		Licencia de conducir: Necesaria
Reporta a: Dirección de operaciones.		Supervisa: Presidenta Jennifer Venkatraman

PRINCIPALES HABILIDADES Y ACTITUDES

- Comunicación asertiva y efectiva
- Liderazgo
- Trabajo en equipo
- Creatividad
- Relaciones interpersonales
- Flexibilidad
- Adaptabilidad
- Empatía
- Capacidad de persuasión
- Escucha activa
- Toma de decisiones
- Manejo y solución de conflictos
- Gestión del estrés
- Negociación
- Pensamiento estratégico
- Manejo y análisis de datos

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES

- El subdirector de operaciones deberá de coordinar y supervisar el cumplimiento adecuado de las actividades del staff en conjunto con la directora de operaciones.
- El subdirector deberá de realizar visitas eventuales a las diferentes cocinas que forman parte de la asociación, con la finalidad de conocer el desempeño de los supervisores en la cocina.
- El subdirector deberá de supervisar el cumplimiento de los indicadores y/o objetivos planteados para los supervisores semanalmente.
- El subdirector deberá de supervisar que los insumos, herramientas y equipo de trabajo se use adecuadamente en las cocinas y en las instalaciones, por parte de las cocineras y del personal del staff.
- El subdirector deberá de brindar apoyo directo e inmediato en la resolución de inconvenientes, emergencias y problemas a los supervisores.
- El subdirector deberá de planear, dirigir y supervisar la ejecución de los planes de trabajo, estrategias y actividades otorgadas por la dirección de operaciones.
- El subdirector deberá de proveer apoyo en la toma de decisiones a la dirección de operaciones.
- El subdirector deberá de trabajar y mantener comunicación con los directores, padres de familia y autoridades escolares.

- El subdirector deberá de realizar actividades de supervisión en las cocinas que se le son otorgadas mensualmente, desempeñando distintas actividades
- Llenado de requisiciones.
- Entrega de nómina a las cocineras
- Supervisión de cocinas
 - El subdirector deberá de intervenir en la planeación y ejecución de clases de cocina, para mamás, niños y cocineras.
 - El subdirector deberá de brindar apoyo en la búsqueda y visita de nuevas comunidades para la apertura de cocinas en conjunto con la dirección de operaciones.

Requerimiento adicional específico: