



The Dish

Mayo 2025

El Rincón de el Director



Al finalizar otro semestre ocupado, quiero tomarme un momento para agradecerles a cada uno de ustedes por su arduo trabajo, compromiso y el cuidado que brindan a nuestro campus todos los días

Un agradecimiento especial a nuestro increíble equipo por su arduo trabajo y dedicación durante el Día de Maryland. El Día de Maryland consistió en demostraciones interactivas, presentaciones y talleres sobre ciencia y tecnología, arte, deportes, agricultura y, por supuesto, opciones gastronómicas

proporcionadas por los Servicios de Comedor. Nuestro equipo organizó demostraciones de cocina cultural de la Mesa del Chef con recetas para que los asistentes las probaran en casa:

- Chef de Partie Ejecutiva Rosa Munez: *Yuca Sancochada, Anchoas, y repollo en salsa de tomate*
- Catering Executive Sous Chef Keith Whitson: *Mariscos gratinados*

- Chef Ralph Portee: *Pechuga de res ahumada con mermelada de tocino sobre focaccia*
- Chef de Partie Yardley Ellis: *Resumen jamaicano con salmón, Plátano frito y dumplings de plátano*

Su energía, hospitalidad y dedicación entre bastidores contribuyeron a que el día fuera un éxito para miles de visitantes. Agradecemos todo su esfuerzo para que el campus funcione a la perfección, ¡especialmente en días tan importantes como este! Sus esfuerzos no pasan desapercibidos, y estoy orgulloso de lo

que seguimos logrando juntos. Les deseo un excelente final de semestre y un merecido momento para recargar energías.

Chris Moore • Director de Servicios de Comedor

Empleado Destacado

¡El foco de atención de este mes es para Jocelyn Alfaro!

Jocelyn Alfaro es nuestra fenomenal estudiante de Recursos Humanos, siempre dispuesta a hacer todo lo posible para garantizar una experiencia acogedora y positiva para los empleados de Servicios de Comedor. Durante su tiempo como estudiante, Jocelyn ha mejorado la experiencia de incorporación de los empleados interesados en nuestra aplicación de aprendizaje de inglés como segundo idioma, EnGen. EnGen puede resultar muy intimidante para los empleados que no son expertos en tecnología o no están seguros de su capacidad para aprender inglés, pero Jocelyn se ha esforzado mucho para garantizar que el proceso sea acogedor para cada persona. Su capacidad para escuchar atentamente, resolver problemas de forma proactiva y adaptarse a cualquier situación ha contribuido enormemente a la implementación de EnGen.

Jocelyn ha demostrado constantemente un compromiso con la excelencia, el profesionalismo y una auténtica pasión por servir a los demás. Su actitud positiva y su dedicación al apoyar tanto a los empleados como a la gerencia han fortalecido la eficacia general de Recursos Humanos de Servicios de Comedor.

Estamos muy orgullosos de Jocelyn y agradecidos de tenerla como miembro de Human ¡Equipo de recursos!

Nominate a team member for next month's *Employee Spotlight!*



Próximos Talleres

» **8 de Mayo • 9:00–11:00 am**

Registro Comunitario de DSA,

Un espacio facilitado donde los asistentes pueden interactuar con los líderes de división sobre temas de actualidad mediante debates guiados y perspectivas compartidas. Estas sesiones ofrecen actualizaciones estructuradas, fomentando un diálogo abierto y reflexivo, y oportunidades para hacer preguntas, garantizando que todas las opiniones sean escuchadas y valoradas.

» **30 de Mayo • 2:00 pm**

Capacitación en RCP,

Centro de Recreación Eppley

Por favor informe a su supervisor si desea registrarse

» **3–4 de Junio • 8:30 am–4:00 pm**

Capacitación ServSafe, Sala de Conferencias

del Campus Sur. Por favor informe a su supervisor si desea registrarse

» **5–6 de Junio • 8:30 am–4:00 pm**

Capacitación ServSafe: Sesión en español, Sala

de Conferencias del Campus Sur. Por favor informe a su supervisor si desea registrarse

¿Qué se está Cocinando!?



¡Los estudiantes disfrutaron muchísimo de los poke bowls que se ofrecieron en el Comedor del Campus Sur el mes pasado! Frescos, sabrosos y personalizables. Este nuevo favorito se convirtió rápidamente en un éxito rotundo. ¡Gracias al equipo por darle vida a esta deliciosa opción y mantener la emoción en la línea!

El mes pasado también celebramos nuestra Fiesta de Reconocimiento a los Estudiantes Empleados en Terpzone! Los estudiantes empleados pudieron derribar bolos para celebrar un año de éxitos con sus compañeros y los líderes del Servicio de Comedor. También reconocimos a las ganadoras de las Becas Estudiantiles: Elise Roen, con el premio Christopher Carey; Leslie Quimonez, con el premio Patricia Higgins; y Madison Montaque, con el premio Emma Powers. Agradecemos todo su esfuerzo y esperamos que hayan disfrutado de la celebración.



¡Felicitaciones a Usted!

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

Chef Mor Thiam es ahora el Chef Ejecutivo Sous del comedor Yahentamitsi

Ena Montes es ahora nuestra nueva Especialista en Servicio de Alimentos de Pastelería en la Panadería

Consejos de Seguridad

¡Manténgalo limpio, manténgalo seguro!

Los derrames ocurren, ¡pero una limpieza rápida evita los resbalones! Siempre marque las zonas mojadas con una señal de precaución y limpie los derrames de inmediato. Unos segundos extra pueden evitar lesiones, tanto para usted como para un compañero.