

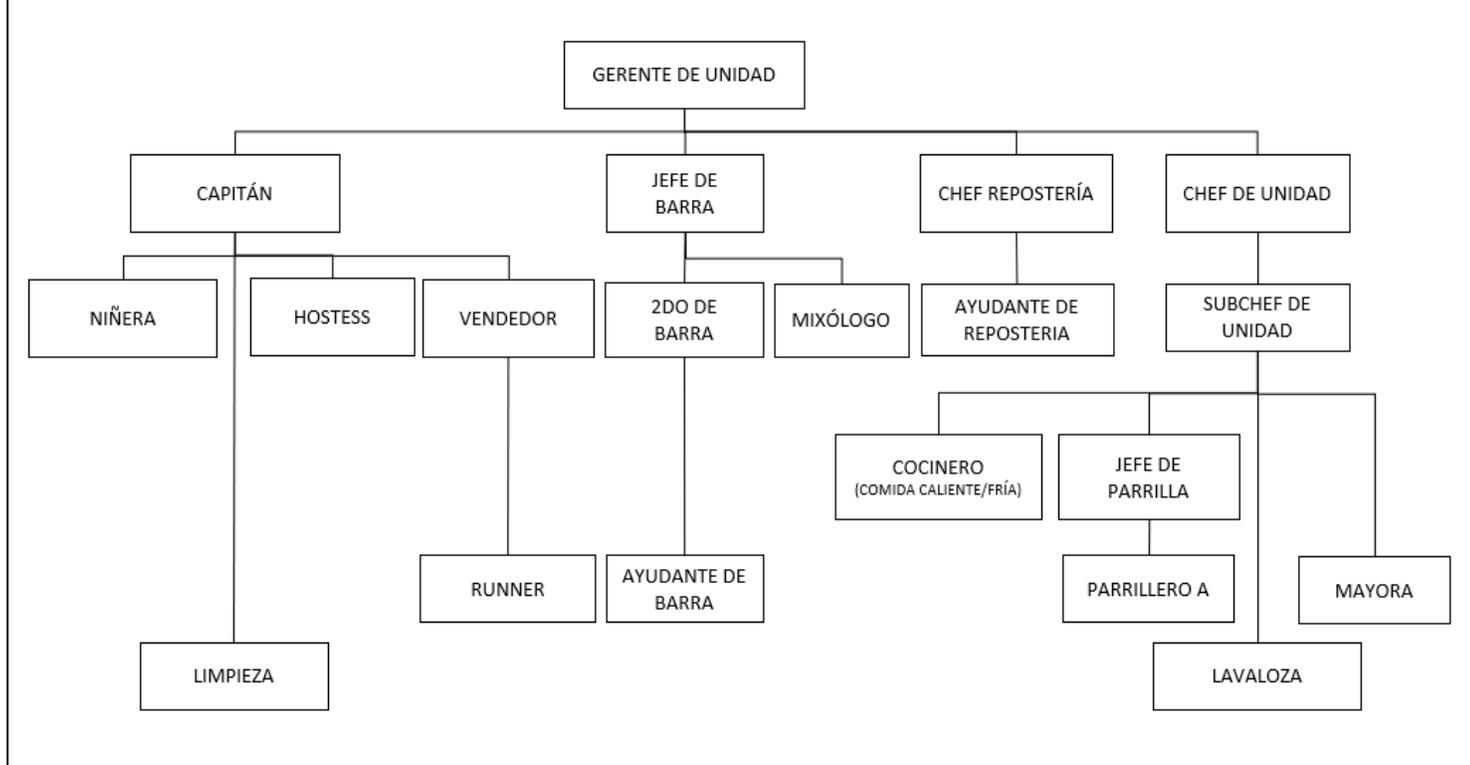
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Alejandro Villar

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Gerente de Unidad		
Área:	Piso, Barra, Cocina	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	33
Tipo de puesto:	Estratégico		
Reporta a:	Dirección General		
Jornada:	Operativa de lunes a viernes de 14:00 a 23:00 horas		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Encargado de la organización, administración y gestión del restaurante María Argentina, el puesto estará enfocado a garantizar el éxito de la marca mediante la creación de experiencias de alta calidad (fusión gastronómica Argentina-Mexicana) brindando siempre un servicio con pasión y compromiso.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Meta de venta	Variable asignada de acuerdo al promedio del año anterior y el mes anterior	Mensual
Costo	Costo potencial menor o igual al de la carta	Semanal
Gestión operativa	Resolver los incidentes operativos diarios	Diario

5.- Funciones generales	
Funciones	Responsabilidades
Gestión	Establecer el cuadro operativo de la unidad.
	Supervisar (durante la operación) que la experiencia de los invitados se lleve a cabo de forma adecuada, mediante la revisión continua de la correcta secuencia del servicio (el tiempo de salida y calidad de los platillos, bebidas, mixología, música, show, limpieza, operación del valet parking, etc.)
	Revisión diaria de los uniformes (completos en buen estado y gafetes)
	Revisar el cumplimiento (elaboración y ejecución) del Check list de apertura de unidad.
	Revisión de las reservaciones y apertura de sistema OpenTable.
	Presentación general de Hostess (manos, uñas, cabello, maquillaje, zapatos, accesorios, uniforme)
	Revisar el correcto uso del sistema Open Table, así como el incremento de la base de datos que el área debe recopilar.
	Seguimiento al correcto uso de los formatos de cada área (barra, cocina, etc.)
	Organizar eventos y contratar equipo, loza, cristalería, plaque, personal extra, etc.)
	Administración y supervisión de todas las áreas operativas de la unidad.
	Implementación y seguimiento de las promociones en piso y barra.
Cobertura de plantilla	Solicitar al área de Recursos Humanos el personal que se requiera para cubrir la plantilla.
Capacitación a Capitanes y Jefes de área	Capacitación en liderazgo y manejo de personal al equipo gerencial y líderes de área.
	Seguimiento al plan de capacitación para nuevos ingresos.
	Capacitar sobre lo que vendemos y como lo vendemos.
	Capacitación en servicio al cliente.
	Capacitación en venta sugestiva de acuerdo al tipo de mesa.
	Capacitación en venta sugestiva por productos (alimentos/bebidas/costo etc.)
Propuestas	Capacitación en la secuencia de servicio.
	Propuestas y planeación de eventos, catas, ferias, etc. Propuestas mensuales para shows, promociones, etc.
Finanzas	Revisar con el área contable los bonos y propinas semanales de su equipo.
	Firmar de objetivos mensuales para obtención del bono de productividad con dirección.
	Revisión de los pedidos semanales de los líderes de barra y cocina y gestionar de acuerdo al presupuesto mensual.
	Revisión a carrito y encargados del área de Mixología para la correcta venta de la carta y limpieza.
	Presentación semanal y mensual de la meta de venta de mixología a dirección.
	Seguimiento a la venta de mixología en piso y envió del monto de comisiones a dirección cada fin de mes para pago.
	Presentación del presupuesto de A y B (junto con el área de costos en junta mensual de líderes y resultados mensuales.
Reservaciones	Elaboración de layout.
	Asignación de mesas con base al layout.
	Asignación de horarios específicos en días festivos.
Quejas	Resolver las quejas de los invitados y gestionar cualquier otro problema que surja de forma oportuna y profesional.
Apoyo	Apoyar al equipo operativo en cualquier situación que lo requieran.
Seguridad	Mantener un entorno de trabajo seguro y saludable en toda la unidad aplicando las normas de higiene y seguridad.
Calidad	Mantener un alto nivel de calidad de los alimentos, presentación y servicio para superar las expectativas de los invitados.
	Garantizar que los requisitos de calidad e inocuidad se cumplan a través del correcto manejo de procedimientos, requerimientos y especificaciones documentadas.

6.- Relaciones internas y externas

Relaciones internas	Relaciones externas
Dirección General	Invitados
Relaciones Estratégicas Comerciales	
Cocina / Piso / Barra	
Contabilidad	Invitados VIP
Marketing	
Sistemas TI	Proveedores
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Lic. Gastronomía / Lic. Empresas Turísticas (Titulado) o carrera a fin		
Sexo:	Indistinto	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Presupuestos • Gestión de equipos de trabajo • Gestión de inventarios • Costos 		
Años de experiencia:	3 años de experiencia como Gerente de Restaurantes o puesto similar		
Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación • Liderazgo • Organización • Delegar tareas con eficacia • Resolución de problemas y toma de decisiones • Capacidad para trabajar bajo presión en un entorno acelerado • Trabajo en equipo • Proactividad 		
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de alimentos y bebidas • Planificación de menús • Elaboración de pedidos • Elaboración de presupuestos • Normas de Seguridad e Higiene en restaurantes • Servicio al cliente con capacidad para gestionar quejas 		
Manejo de software:	<ul style="list-style-type: none"> • OpenTable (deseable) • Soft Restaurant (deseable) 		
Idioma:	Inglés (A2)		

8.- Control de cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
21 JUL 2023	Alta formato	Gerente Capacitación
27 JUL 2023	Llenado descripción del puesto	Gerente Capacitación