

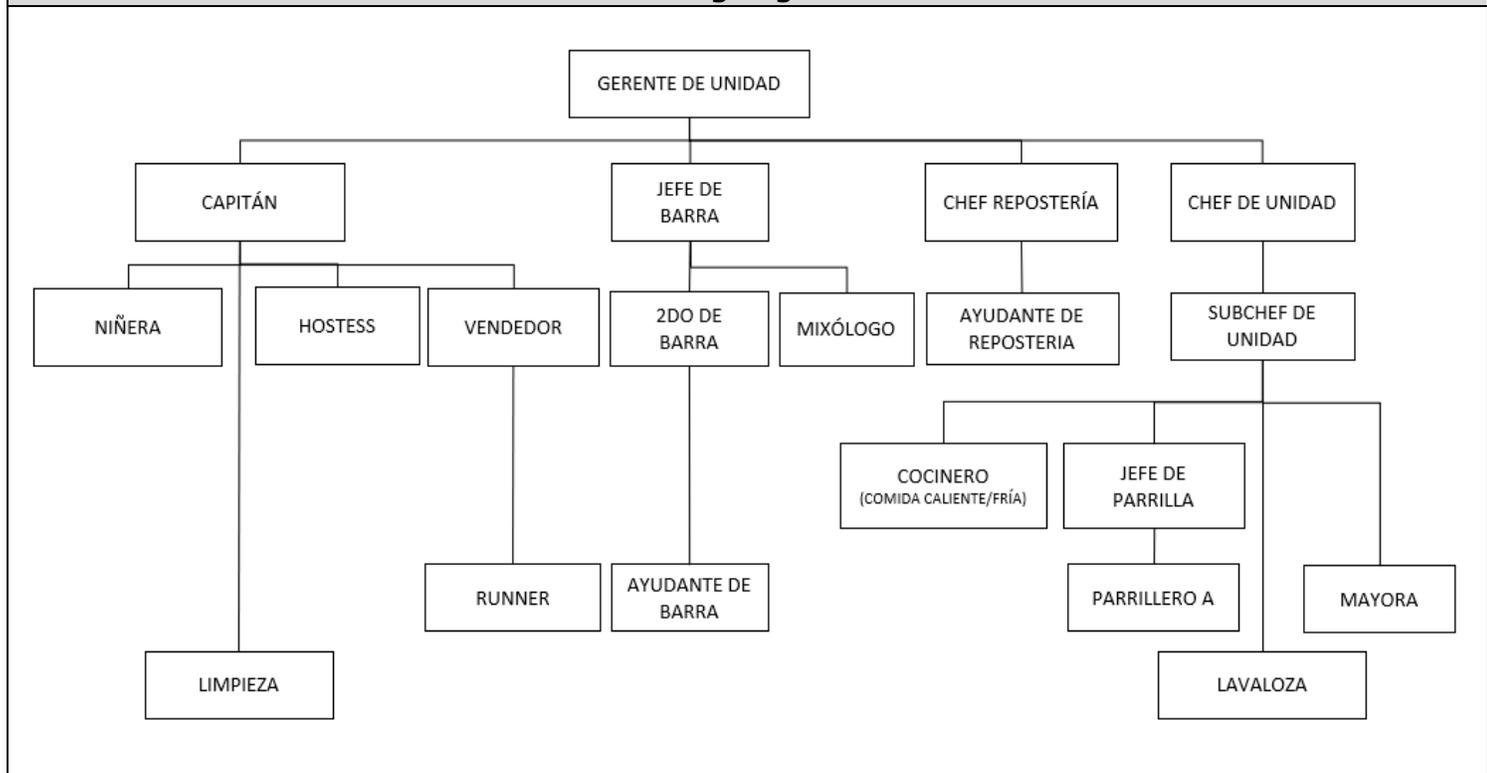
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Alejandro Villar

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Limpieza		
Área:	Piso	No. de personas en el puesto	3
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	0
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	Capitán de la Unidad		
Jornada:	Jornada 1: De lunes a sábado de 08:00 a 16:00 h. descanso el domingo Jornada 2: De martes a Domingo e 16:00 al cierre descanso en lunes		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Encargado de garantizar la limpieza y desinfección de la unidad

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Limpieza y desinfección	Áreas asignadas al 100%	Diario
Relleno de insumos sanitarios	100%	Diario
Cuidado y ahorro de productos de limpieza	100%	Mensual

5.- Funciones generales	
Funciones	Responsabilidades
Al ingreso	Barrer y trapear la terraza, piso y entrada del restaurant
	Limpieza profunda de baños de invitados (pisos, lavabo, recolección de papel, limpieza de botes, puertas, paredes)
	Relleno de insumos en los baños de invitados (jabón y papel sanitario)
	Limpieza de privados: <ul style="list-style-type: none"> • Puertas • Molduras • Mesa (parte superior y patas) • Pantalla • Estantes, repisas, cuadros • Lámparas
	Barrer y trapear terraza
	Limpieza de escaleras, barandal y pasillos
	Limpieza profunda de oficinas: <ul style="list-style-type: none"> • Barrer • Trapear • Limpieza de escritorios • Limpieza de sillas • Recolectar basura • Limpieza de puertas • Acomodo de cosas
Durante la jornada	Conservar las instalaciones limpias, realizar recorridos por todas las áreas para observar cual necesita limpieza
	Verificar cada hora los sanitarios de los invitados y trapear, rellenar los insumos, recoger los papeles y limpiar el bote
	Limpieza pasillo de salida (cada que sea necesario)
	Revisar en el transcurso del día el baño del personal para trapear, rellenar los insumos, recoger los papeles y limpiar el bote
Al finalizar la jornada	Entregar al siguiente turno las instalaciones limpias
	Al finalizar la jornada dejar limpios y acomodados los utensilios (de limpieza) en el espacio asignado (Baño de personal mujeres)
Insumos	Llevar un inventario de los insumos para realizar una solicitud al área de Almacén
	Solicitar al área de Almacén (con antelación) los insumos necesarios para su función: <ul style="list-style-type: none"> • Cloro • Pino • Jabón líquido • Jabón en polvo • Escobas • Mechudo • Trapos
Mantenimiento	Reportar al área de mantenimiento: <ul style="list-style-type: none"> • Cuando las puertas se cuelgan, rechinen o estén rotas. • La fuga de agua en tuberías, llaves, falta de agua, problemas o descompostura de los muebles de baño • Vidrios o espejos estrellados o rotos • Deficiencia en el servicio de apagadores, interruptores, enchufes, cables colgados, focos fundidos
Seguridad	Mantener un entorno de trabajo seguro y saludable aplicando las normas de higiene y seguridad y cumpliendo la normativa legal
	Revisar que se lleven a cabo las normas de seguridad e higiene en toda la unidad
Calidad	Mantener un alto nivel de calidad de los alimentos, presentación y servicio para superar las expectativas del invitado

6.- Relaciones internas y externas

Relaciones internas	Relaciones externas
Piso	No aplica
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Secundaria (concluida)		
Sexo:	Femenino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al detalle • Servicio al cliente • Amabilidad / Cortesía 		
Años de experiencia:	6 meses de experiencia en puesto similar		
Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad física y resistencia para cargar cubetas con agua • Disponibilidad para trabajar varios turnos, incluidos los fines de semana • Habilidad para realizar varias tareas a la vez • Capacidad de mantener la calma y una actitud profesional en un entorno de trabajo de ritmo rápido. 		
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición de residuos • Combinación de químicos de limpieza • Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante • Conocimiento de las normativas de salud y seguridad 		
Manejo de software:	No aplica		
Idioma:	No aplica		

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