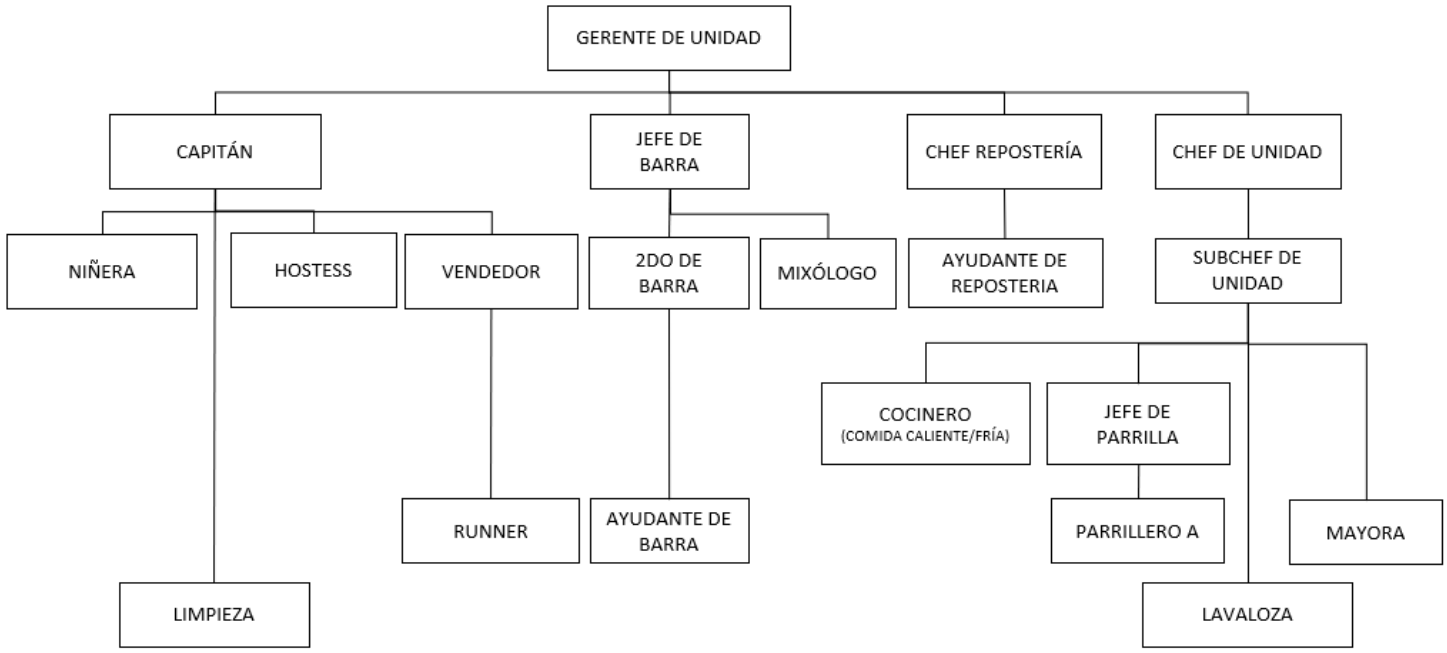
MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA	**DESCRIPCIÓN DE PUESTO**	
Fecha de creación: 21-JUL-2023	**Versión:** 0.0.	**Autorizado:** Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023	**Elaborado:** Nicanor Bravo	**Revisado:** Alejandro Villar

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Runner		
Área:	Piso	**No. de personas en el puesto**	4
Empresa:	María Argentina	**No. personas que le reportan**	0
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	Capitán de la Unidad		
Jornada:	Jornada 1 Apertura: De lunes a domingo: de 11:00 a 19:00 horas Jornada 2 Cierre: De lunes a domingo: de 16:00 al Cierre Descanso rolado dependiendo la necesidad del servicio.		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Encargado de asistir al Vendedor en la atención de las mesas, mediante a secuencia del servicio, cubriendo todas las necesidades, también se encarga de la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo e insumos.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Acomodo eficiente de plaque	100%	Diario
Cortesía y amabilidad en la atención a invitados	100%	Diario
Orden y limpieza	100%	Diario

5.- Funciones generales	
Funciones	**Responsabilidades**
Al ingreso	Al ingresar debemos lavarnos las manos e iniciar la limpieza de nuestra área de trabajo: **Paso 1.-** Limpiar el cubierto (trapear) **Paso 2.-** Hacer muletas y separar 10 cuchillos, 10 tenedores, 10 cucharas de presentación, 10 cucharas moka y 10 cucharas cafeteras), **Paso 3.-** Hacer plaqueras con cuchillo de corte, cuchillo de presentación y tenedores, se colocan en los muebles del salón. **Paso 4.-** Revisar que haya servilletas de lujo en los stenes del salón **Paso 5.-** Verificar que haya alcohol en las botellas para flameo (en caso de resurtir se pide en Almacén y se rellenan las botellas) **Paso 6.-** Reparto de menage (en cada sten se coloca): • 1 aceite • 1 salsa maggi • 1 salsa inglesa • 1 pimienta • 1 salero • 1 azucarera **Paso 7.-** Se checa que haya limón cortado en la barra (proporcionado por la cocina) **Paso 8.-** Se apilan los aladinos a un lado del bol de limones. **Paso 9.-** Colocar una bolsa de basura en el bote para el descamoche.
	Una vez terminado de montar la unidad acudir al baño de colaboradores a poner el uniforme limpio y equipo completo: **El uniforme es:** - Camisa blanca - Pantalón negro - Zapatos negros - Mandil **El material de trabajo es:** - Encendedor, pluma, corta puro, pollo y saca corcho - Trapos • **Amarillo**: Para limpiar la mesa • **Blanco**: Para trapear platos y plaque • **Negro**: Para agarrar las sartenetas Nota: La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral: • Baño diario • Uniforme limpio y completo. • Realizar un lavado de manos constante. • Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Barba y bigote recortado. • No comer o masticar chicle en el área. • Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Capitán de la Unidad)
	Ya con el uniforme y equipo completo acudir al briefing en donde pondrán atención a la información, en la reunión se hablará de: • Los faltantes • Productos a impulsar • Productos por terminarse • Plática de los puntos a trabajar en la jornada

Servicio	Ya tomadas las indicaciones del briefing los runners se van a su estación en espera de iniciar el servicio: **Servicio: Al llegar la mesa** **Paso 1.-** Se acude con una charola y se toma de la barra: limones en un Aladino, pan y salsas. **Paso 2.-** Se llevan a la mesa de los invitados. **Paso 3.-** Se saluda a los invitados y se colocan los insumos en la mesa, diciendo: *"Bienvenidos a María Argentina, les dejo pan de la casa hecho a base de mantequilla con miel, nuestra salsa morita, nuestra salsa martajada elaborada con chile serrano y jitomate y nuestra salsa chimichurri que acompaña muy bien nuestros cortes de carne, esta elaborada con perejil, ajo, vinagre y aceite , también les dejo limones. Buen provecho"* **Paso 4.-** Verificar la comanda para saber que se debe llevar a cada mesa **Paso 5.-** Llevar a la mesa correspondiente los alimentos que la cocina o parrilla colocan en la barra. **Paso 6.-** Cuando empiezan a salir los muertos, los vendedores los colocan en una charola. **Paso 7:** Llevar los muertos a la entrada de la cocina. **Paso 8.-** Descamochar los platos. **Paso 9.-** Los platos descamochados y cubiertos se dejan para que el lavaloza los lave. **Paso 10.-**Checar con los Vendedores que más hay que llevar a las mesas. **Paso 11.-** Durante el servicio verificar que el plaque este lavado. **Paso 12.-** Se trapea y se vuelve a llevar a las plaqueras para resurtir el plaque y platos.
Requisición de insumos	El Runner de cierre llena el formato de Requisición de material para solicitar al Almacén: • Servilletas de lujo • Servilletas de tela • Alcohol • Estopa • Bolsas para basura
Al cierre	Acomodar todo el plaque y platos (llenar formato de inventario)
	Baños del personal (lavar y sacar basura de los baños del personal)
	Lavar paredes (taller paredes del pasillo de enfrente de los privados)
	Desincrustado de cubiertos
	Lavar pasillos lavar desde la entrada del personal hasta la entrada de la cocina
	Limpiar y ordenar estación de platos
Limpieza profunda	Limpieza de Salón y Terraza
	Limpieza de vidrios de puerta principal, cocina, privado presidencial, salón, terraza por fuera y por dentro
	Limpieza de mesas (quitar chicles y limpiar bases)
	Limpieza de sillas (patas y asientos)
	Jardín limpio, ordenado y libre de basura
	Limpiar macetas frontales de la Terraza
	Lavar y dar mantenimiento a los percheros
	Desincrustar plaque, platos con y sin logo
	Lavar y rellenar de saleros y vinagreras
	Lavado de rejillas de extractores
	Limpieza profunda de pantallas, candiles, macetas colgantes, extintores
	Lavado del área de basura
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	Invitados
Cocina	
Barra	Invitados VIP
Recursos Humanos	
Almacén	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Preparatoria o Bachillerato (concluido)		
Sexo:	Masculino	**Estado civil:**	Indistinto
Especialidad:	• Servicio al cliente • Amabilidad / Cortesía		
Años de experiencia:	1 año de experiencia en puesto similar		
Competencias humanas:	• Capacidad física y resistencia para cargar bandejas pesadas y estar de pie muchas horas • 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. • Habilidad de comunicarse con seguridad		
Competencias técnicas:	• 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