

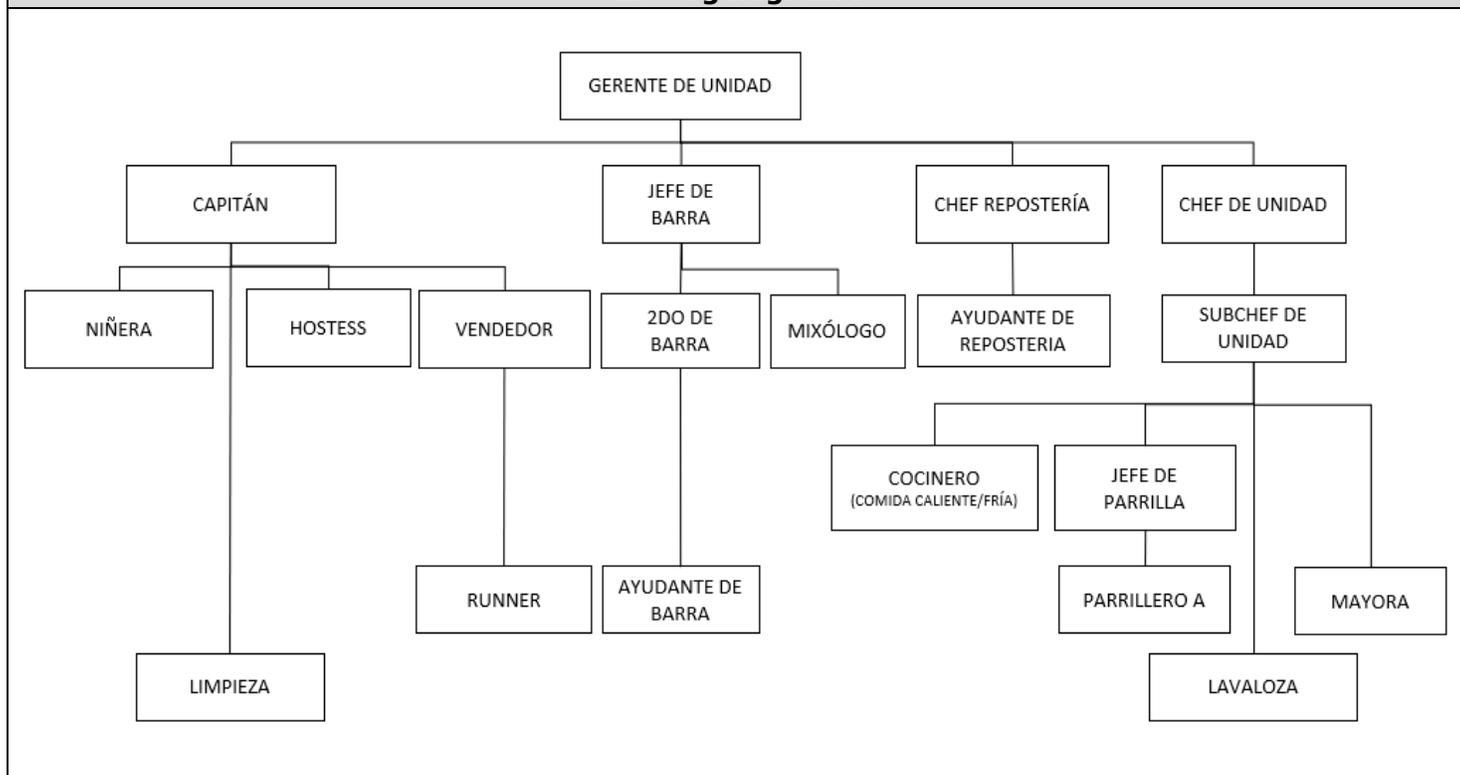
		<b>DESCRIPCIÓN DE PUESTO</b>	
<b>Fecha de creación:</b> 21-JUL-2023		<b>Versión:</b> 0.0.	<b>Autorizado:</b> Lidia Cabrera
<b>Formato vigente a partir del:</b> 27-JUL-2023		<b>Elaborado:</b> Nicanor Bravo	<b>Revisado:</b> Alejandro Villar

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

### 1.- Identificación del puesto

<b>Nombre del puesto:</b>	2do de Barra		
<b>Área:</b>	Barra	<b>No. de personas en el puesto</b>	1
<b>Empresa:</b>	María Argentina	<b>No. personas que le reportan</b>	4
<b>Tipo de puesto:</b>	Operativo		
<b>Reporta a:</b>	Jefe de barra		
<b>Jornada:</b>	De lunes a domingo de 16:00 horas al cierre descanso entre semana de acuerdo a las necesidades del servicio		

### 2.- Organigrama



### 3.- Objetivo del puesto

Responsable de proporcionar soporte al área de barra con el abastecimiento y limpieza de la misma, para lograr la satisfacción de nuestros invitados, brindar apoyo durante el servicio y cumplir cualquier tarea asignada.

### 4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Orden y limpieza	100%	Diario
Confiabilidad en inventario	100%	Semanal
Stock adecuado	100%	Semanal

**5.- Funciones generales**

<b>Funciones</b>	<b>Responsabilidades</b>
	<p>Al ingresar debemos verificar que tenemos el uniforme limpio y material de trabajo completo:</p> <p><b>El uniforme es:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Camisa negra</li> <li>➤ Pantalón negro.</li> <li>➤ Mandil.</li> <li>➤ Zapatos o botas negras.</li> <li>➤ Calcetines negros.</li> <li>➤ Playera interior negra y oscura.</li> <li>➤ Gafete a la vista.</li> </ul> <p>Descorchador</p> <p><b>El material de trabajo es:</b></p> <p>- Encendedor, pluma, cúter, saca corcho y trapos</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baño diario</li> <li>• Uniforme limpio y completo.</li> <li>• Realizar un lavado de manos constante.</li> <li>• Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</li> <li>• Barba y bigote recortado.</li> <li>• No comer o masticar chicle en el área.</li> <li>• Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Jefe de Barra)</li> </ul>
Al ingreso	Limpiar y montar la barra (cristalería, dos jarras con agua para el servicio, macerador y bailarinas, menta, pencas de piña y organizador con popotes y agitadores).
	Elaborar requisición de insumos para el turno diario
	Recepción y acomodó de productos, los insumos se ingresan respetando el sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
	<p>Rellenar el refrigerador revisar caducidades (PEPS) de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerveza</li> <li>• Refresco,</li> <li>• Leche (1 litro para turno según lo requiera la operación)</li> </ul>
	Elaborar garnituras: Rodajas de limón, Medias lunas de naranja y toronja, Brochetas de frutos rojos
	Elaborar jugo de limón y jugo de naranja
	Limpiar la cava de vinos
	Llenar hoja de destrucción de marbetes, desechar botellas vacías.
	Llevar cascos vacíos de cerveza a su lugar designado.
	<p>Llenar congelador (con un mínimo de):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 botellas de Don Julio 70</li> <li>• 1 botella 1800 cristalino</li> <li>• 1 botella Dobel diamante</li> <li>• 1 botella Tradicional Plata</li> <li>• 1 botella Tradicional Reposado</li> <li>• 1 botella Tradicional Cristalino</li> <li>• 1 botella Herradura ultra</li> <li>• 1 botella de sminorff X1</li> <li>• 1 botella Centenario Plata</li> <li>• 1 botella Pacharán zoco</li> <li>• 1 botella licor 43 de orochata</li> <li>• 1 botella Baileys</li> <li>• 1 botella Jangermeister</li> </ul>

Servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recoger botellas y vasos vacíos</li> <li>• Llenar el formato de destrucción de botellas</li> <li>• Reabastecer el bar con agitadores, palillo de dientes, popotes y demás equipo</li> <li>• Preparar mezclas de bebidas y zumos</li> <li>• Preparar todo lo necesario para decorar los cócteles (garnituras)</li> <li>• Reponer los frutos secos y frutas.</li> <li>• Sacar la basura</li> <li>• Limpiar cuando se haya derramado alguna bebida.</li> <li>• Lavar los trapos durante el turno</li> <li>• Lavar los utensilios sucios, se escurren y trapean con un caballo seco.</li> <li>• Se acomodan en la marimba o contra barra.</li> <li>• Separar la loza, cristalería rota o despostillada, plaque, mantelería sucia para el servicio.</li> </ul>
Limpieza profunda	<p><b>Contra barra:</b> Retirar todos los elementos que se encuentran en ella y tallarla con jabón, así como darles rotación a todos los productos, acomodar por familia los destilados y orden alfabético, lavar los tapetes y acomodar la cristalería de forma correcta.</p> <p><b>Abarrotes:</b> Revisar que todo el producto se encuentre etiquetado y acomodar por medio del sistema PEPS (fecha de entrada) lavar, contenedores de vidrio, quién reciba el producto tiene la obligación de etiquetarlo. (Revisar fecha de caducidad).</p> <p><b>Refrigeradores de contra barra:</b> Retiran todos los productos para poder lavar las rejillas que se encuentran en el fondo y todo el interior del refrigerador; si es necesario rellenar colocado los productos en sistema PEPS y verificar que cualquier producto se encuentre etiquetado (Fecha de entrada/fecha de apertura y fecha de caducidad), cualquier producto que no tenga tapa debe tener film. Lavar las caras externas de los refrigeradores.</p> <p><b>Tarja:</b> Tallar con la fibra retirando cualquier residuo de suciedad. Tallar los contornos de las mezcladoras, llaves de agua y caras exteriores e interiores de la base.</p> <p><b>Coladera:</b> Retirar y lavar rejilla, para el interior quitar las rejillas y trampas para lavarlas a detalle, tallar el piso que rodea las coladeras, retirar cualquier basura que pueda tapar la coladera y enjuagar con abundante agua.</p> <p><b>Jockey:</b> Retirar todos los productos y tallar las patas y paredes exteriores e interiores, rociar con alcohol y limpiar con una servilleta de tela, lavar los contenedores de garnituras sobre todo la parte inferior de las mismas.</p> <p><b>Cafetera:</b> Lavar la bandeja y las lanzetas de vapor limpias, retirar las tazas de la parte superior y lavar con jabón para después acomodar nuevamente todo.</p> <p><b>Marimba:</b> Retirar toda la cristalería que se encuentra en ella y lavarla a profundidad, acomodar por familia la cristalería.</p> <p><b>Trapear las copas:</b> Todas las copas deben se trapearse y en el caso de que se encuentre muy sucia la cristalería lavarla y posterior a eso trapearla.</p> <p><b>Cava de vino:</b> Retirar las botellas que se encuentran dentro y limpiarlas una por una y tallar la parte interior y el vidrio por dentro y por fuera.</p> <p><b>Rack de utensilios:</b> Retirar y acomodar correctamente todo el equipo menor que se encuentre moverlo, tallar piso de la parte inferior y la pared de la parte posterior, cambiar las servilletas de la parte superior.</p> <p><b>Mesa de trabajo:</b> Retirar todo lo que se encuentra en la mesa de trabajo para lavar toda la mesa e incluso en las orillas, lavar más a detalle la parte superior, inferior y patas.</p> <p><b>Licudora:</b> Tallar correctamente el vaso por el interior y exterior, el motor y el cable quitando cualquier rastro de alimento.</p> <p><b>Congelador:</b> Un día antes se tiene que dejar descongelar, retirar todo el hielo de las paredes y tallarlas sin dañarlas, lavar la tapa y los vidrios deslizables. Lavar también las caras exteriores.</p> <p><b>Trapos:</b> Remojar los trapos con cloro y jabón por 15 minutos, posterior a eso se tallan con jabón y se enjuagan.</p> <p><b>Desincrustar tazas de café y té:</b> Lavar con agua y jabón las tazas.</p> <p><b>Lavar tripié y enfriadores:</b> Lavar a profundidad las uniones del tripié y tallar con jabón las enfriadoras.</p> <p><b>Estantes:</b> Retirar todas las botellas, tallar con agua y jabón los estantes de cristal, limpiar todas las botellas con un trapo y acomodar las botellas en orden.</p>

Inventario	Elaborar en coordinación con el jefe de servicio los inventarios mensuales de suministros y equipo de operación por día, manejando stocks iniciales y durante la operación.
Promoción y venta	Incentivar el consumo promocionando bebidas a los invitados
Apoyo al equipo	Apoyar con los requerimientos de la barra y trabajar en equipo Mantener la disciplina dentro y fuera de la barra
Seguridad alimentaria	Mantener la higiene y seguridad en la manipulación de las bebidas y limpieza de utensilios. Cumplir las normas de sanidad y protección en la preparación y presentación de los alimentos.
Calidad	Mantener un alto nivel de calidad de los alimentos, presentación y servicio para superar las expectativas de los invitados

TALACHAS DE LIMPIEZA PROFUNDA							
Tarea	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Contra barra				X			
Abarrotes							X
Refrigeradores contra barra	X						
Tarja	X	X	X	X	X	X	X
Coladera	X		X			X	
Jockey	X	X	X	X	X	X	X
Cafetera							X
Marimba		X			X		
Trapear copas		X				X	
Cava de vino		X				X	
Rack de utensilios							x
Mesa de trabajo	X						
Licuada	X						
Congelador	X						
Lavado de trapos							
Desincrustar taza de café						X	
Lavado de tripies y enfriadores						X	
Estantes				X			

### 6.- Relaciones internas y externas

Relaciones internas	Relaciones externas
Cocina / Piso	Proveedores
Almacén	
Marketing	
Recursos Humanos	

### 7.- Perfil del puesto

<b>Formación académica:</b>	Técnico en Alimentos y Bebidas o carrera afín		
<b>Sexo:</b>	Femenino / Masculino	<b>Estado civil:</b>	Indistinto
<b>Especialidad:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventarios</li> <li>• Preparación de bebidas</li> </ul>		
<b>Años de experiencia:</b>	1 año de experiencia en puesto similar		
<b>Competencias humanas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para trabajar bajo presión en un entorno acelerado</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Proactividad</li> </ul>		

<b>Competencias técnicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de alimentos y bebidas</li> <li>• NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> <li>• Normas de Seguridad e Higiene en restaurantes</li> <li>• Servicio al cliente con capacidad para gestionar quejas</li> </ul>
<b>Manejo de software:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soft Restaurant (deseable)</li> </ul>
<b>Idioma:</b>	No aplica

<b>8.- Control de cambios</b>		
<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN (SECCIÓN)</b>	<b>REALIZO (Puesto)</b>
21 JUL 2023	Alta formato	Gerente Capacitación
27 JUL 2023	Llenado descripción del puesto	Gerente Capacitación