

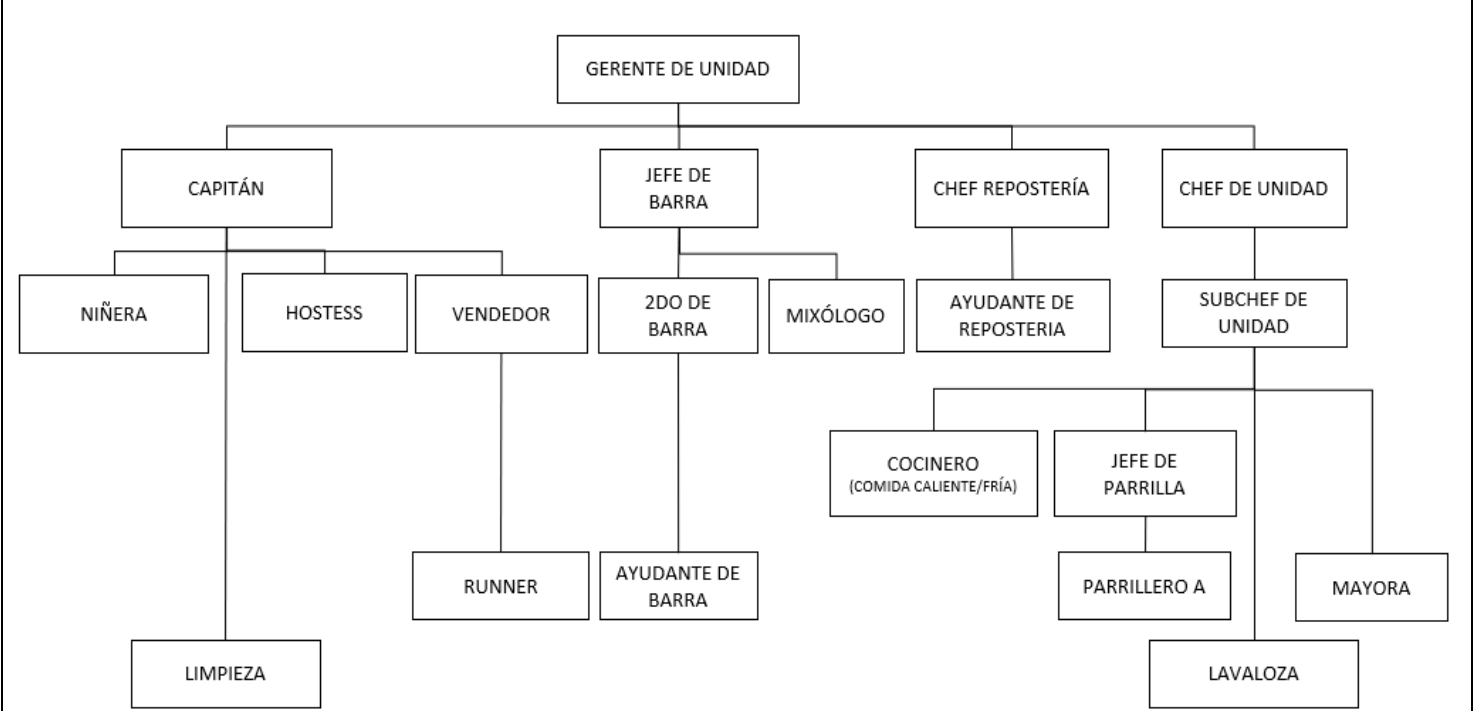
EST.  2017 MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA			DESCRIPCIÓN DE PUESTO		
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.		Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo		Revisado: Alejandro Villar	

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Ayudante de Barra		
Área:	Barra	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	4
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	2do de barra		
Jornada:	Jornada 1 abre: De lunes a domingo de 08:00 a 16:00 horas Jornada 2 cierre: De lunes a domingo de 12:00 al cierre Descansos 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	
Funciones	Responsabilidades
Al ingreso	Al ingresar debemos verificar que tenemos el uniforme limpio y material de trabajo completo: El uniforme es: ➤ Camisa negra ➤ Pantalón negro. ➤ Mandil. ➤ Zapatos o botas negras. ➤ Calcetines negros. ➤ Playera interior negra y oscura. ➤ Gafete a la vista. El material de trabajo es: - Encendedor, pluma, cutter, saca corcho y trapos 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 Jefe de Barra)
	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).
	Rellenar el refrigerador revisar caducidades (PEPS) de: • Cerveza • Refresco, • Leche (1 litro para turno según lo requiera la operación)
	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.
	Llenar congelador (con un mínimo de): • 3 botellas de Don Julio 70 • 1 botella 1800 cristalino • 1 botella Dobel diamante • 1 botella Tradicional Plata • 1 botella Tradicional Reposado • 1 botella Tradicional Cristalino • 1 botella Herradura ultra • 1 botella de sminorff X1 • 1 botella Centenario Plata • 1 botella Pacharán zoco • 1 botella licor 43 de orochata • 1 botella Baileys • 1 botella Jangermeister

Servicio	• Recoger botellas y vasos vacíos • Llenar el formato de destrucción de botellas • Reabastecer el bar con agitadores, moldadientes, popotes y demás equipo • Preparar mezclas de bebidas y zumos • Preparar todo lo necesario para decorar los cócteles (garnituras) • Reponer los frutos secos y frutas. • Sacar la basura • Limpiar cuando se haya derramado alguna bebida. • Lavar los trapos durante el turno • Lavar los utensilios sucios, se escurren y trapean con un caballo seco. • Se acomodan en la marimba o contra barra. • Separar la loza, cristalería rota o despostillada, plaque, mantelería sucia para el servicio.
Limpieza profunda	Contra barra: 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. Abarrotes: 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). Refrigeradores de contra barra: 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. Tarja: 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. Coladera: 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. Jockey: 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. Cafetera: 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. Marimba: Retirar toda la cristalería que se encuentra en ella y lavarla a profundidad, acomodar por familia la cristalería. Trapear las copas: Todas las copas deben se trapearse y en el caso de que se encuentre muy sucia la cristalería lavarla y posterior a eso trapearla. Cava de vino: 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. Rack de utensilios: 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. Mesa de trabajo: 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. Licuada: Tallar correctamente el vaso por el interior y exterior, el motor y el cable quitando cualquier rastro de alimento. Congelador: 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. Trapos: Remojar los trapos con cloro y jabón por 15 minutos, posterior a eso se tallan con jabón y se enjuagan. Desincrustar tazas de café y té: Lavar con agua y jabón las tazas. Lavar tripié y enfriadores: Lavar a profundidad las uniones del tripié y tallar con jabón las enfriadoras. Estantes: 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.

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	y	Incentivar el consumo promocionando bebidas a los invitados
Apoyo al equipo	al	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

Formación académica:	Tec. Alimentos y Bebidas o carrera afin		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	- Inventarios - Preparación de bebidas		
Años de experiencia:	1 año de experiencia en puesto similar		
Competencias humanas:	- Capacidad para trabajar bajo presión en un entorno acelerado - Trabajo en equipo - Proactividad		

Competencias técnicas:	• Conocimiento de alimentos y bebidas • NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • Normas de Seguridad e Higiene en restaurantes • Servicio al cliente con capacidad para gestionar quejas
Manejo de software:	• Soft Restaurant (deseable)
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