

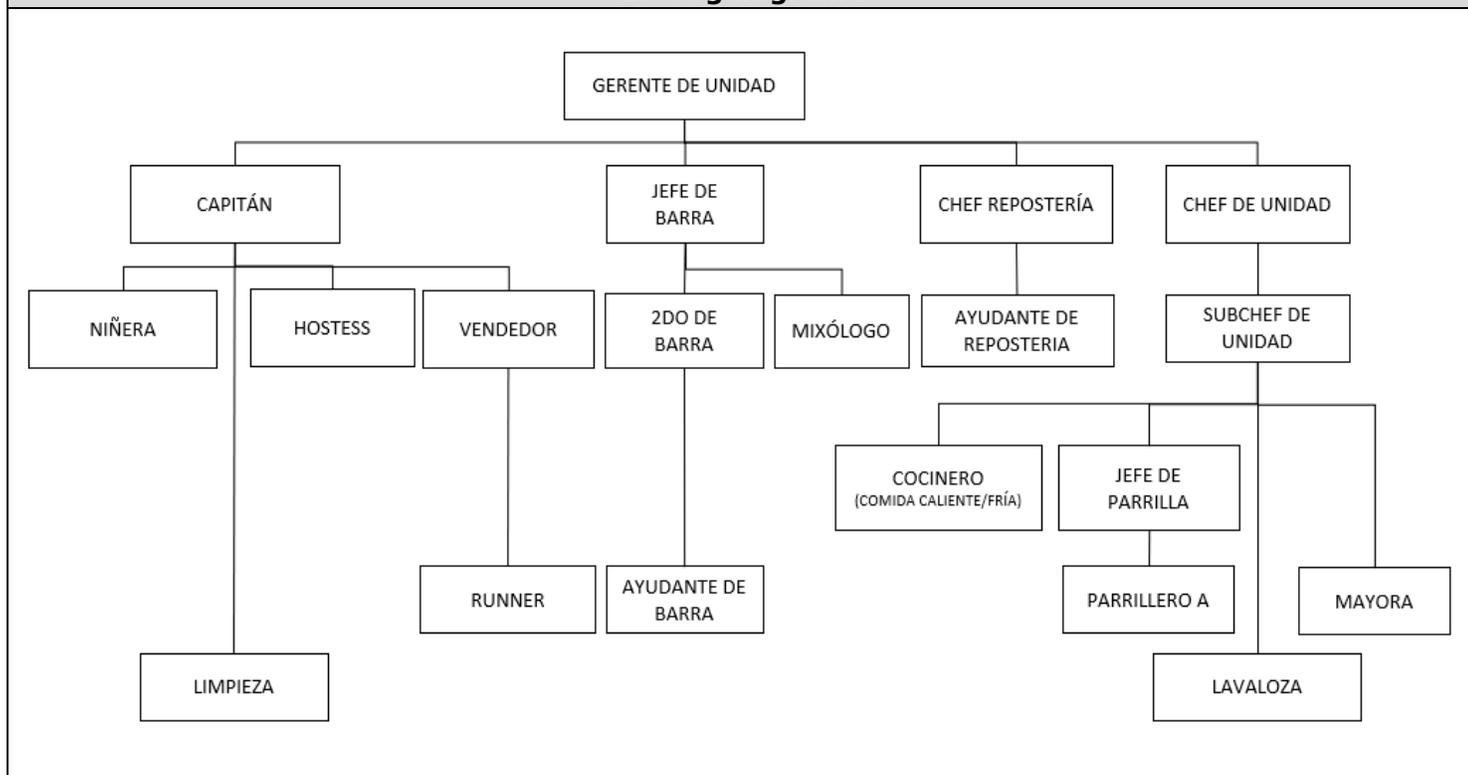
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Alejandro Villar

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Jefe de Barra		
Área:	Barra	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	4
Tipo de puesto:	Estratégico		
Reporta a:	Gerente de Unidad		
Jornada:	De lunes a domingo de 11:00 a 21:00 horas descanso entre semana de acuerdo a las necesidades del servicio		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de la rentabilidad de la barra y exactitud del inventario, supervisar a su equipo de trabajo para generar experiencias positivas a los invitados, encargado de hacer pedidos semanales basados en la venta contra inventario inicial y el porcentaje de costo real de barra de la mano con recetas y sub recetas.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Meta de venta	Variable asignada de acuerdo al promedio del año anterior y el mes anterior	Mensual
Indicadores de venta de producto con mayor rendimiento	Venta variable de productos	Mensual
Confiabilidad en inventario	100%	Semanal
Stock adecuado	100%	Semanal

5.- Funciones generales	
Funciones	Responsabilidades
Al ingreso	<p>Verificar al inicio de su jornada cuenten con todo el material de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encendedor, Cutter • 2 plumas y 1 Plumón • Descorchador • Comandero • Mandil, pantalón negro y camisa negra manga larga con mancuernillas • Zapato de vestir antiderrapante
	Revisar que las tareas de cierre fueron realizadas correctamente.
	Prender la cafetera y llenar el molino de café.
	Entregar requisición al almacenista en turno con los insumos necesarios para la operación
	Limpia 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).
	Montar el jockey (Unidad coctelera) con:
	<ul style="list-style-type: none"> • Botellas de bateo • Jugo de naranja • Jugo de limón • Mix de frutos rojos • 2 jarabes naturales • Veneno (mezcla de salsa inglesa y salsa maggi en cantidades iguales) • Dos sifones • Hielo
	Recepción y acomodó de productos, los insumos se ingresan respetando el sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
	Rellenar el refrigerador revisar caducidades (PEPS) de:
	<ul style="list-style-type: none"> • Cerveza • Refresco • Leche (1 litro para turno según lo requiera la operación)
	Elaborar garnituras:
	<ul style="list-style-type: none"> • Rodajas de limón • Medias lunas de naranja • Medias lunas de toronja • Brochetas de frutos rojos
	Elaborar jugo de limón y jugo de naranja
	Elaborar mixes:
	<ul style="list-style-type: none"> • Clericot de frutos rojos • Mix de piña colada
Limpia la cava de vinos	
Llenar congelador (con un mínimo de):	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
Llenar hoja de destrucción de marbetes, desechar botellas vacías de acuerdo al proceso del SAT Capítulo V De las obligaciones de los contribuyentes (Artículo 17)	
Llevar cascos vacíos de cerveza a su lugar designado.	

Gestión	Elaborar los horarios semanales de trabajo para el área de Barra considerando siempre cubrir adecuadamente la ventana de servicio.
	Realizar la cobertura de personal en caso de ausencia de algún colaborador de barra
	Ajustar al personal de barra para satisfacer las necesidades del servicio.
	Elaborar el inventario de bebidas para asegurar que se mantenga un stock adecuado
	Supervisar la preparación y prevenir derrames excesivos o abuso por parte del personal de barra.
	Gestionar las solicitudes de compras a través de las requisiciones.
	Supervisar la limpieza del personal y del área física de la barra, prestando especial atención a los posibles peligros para la salud y a las violaciones del código de vestimenta.
	Revisar los costos de ventas y bebidas.
	Actualizar mensualmente los costos de las bebidas de la mano con el área contable.
	Elaborar convenios con los proveedores.
	Resolver quejas de invitados.
Servicio	Supervisar la preparación de las bebidas y asegurar la calidad del producto servido.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se toma el pedido en mesa por parte del Mixólogo o el Vendedor. 2. Se captura el pedido en Soft Restaurant. 3. El ticket llega a barra con el pedido. 4. Se surte la comanda. 5. Se deja el pedido en la barra. 6. El vendedor llega a la barra identifica el pedido, lo toma y lleva a la mesa. 7. El vendedor regresa para entregar los utensilios y cristalería sucios (Vaso alto, plato cafetero, taza cafetera, cuchara moka, cuchara cafetera, etc.) 8. Los utensilios sucios se lavan, se escurren y trapean con un caballo seco. 9. Se acomodan en la marimba o contra barra.
	<p>Verificar que el 2do de Barra realice en tiempo y forma las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepción y acomodo adecuado de productos requisitados en el pedido semanal (PEPS) • Inventario de bebidas para asegurar que se mantenga un stock adecuado • Cumplir con su aseo personal • Limpieza de la barra prestando especial atención a los posibles peligros para la salud • Verificar y actualizar el costo de las bebidas de manera semanal • Preparación de las bebidas.
	<p>Verificar que el Mixólogo realice en tiempo y forma las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear bebidas y menús estacionales, trimestrales, de temporada o festivales • Capacitar a todo el personal de barra y piso, para preparar y vender bebidas • Supervisar que las bebidas se sirvan exactamente como se diseñaron • Trabajar con equipo de medición • Buscar experiencias únicas con cocteles representen la marca. • Apoyar en la barra en caso de abundante servicio (sacar servicios, lavar cristalería, trapear o rellenar producto). • Trapear copas de mixología y equipo en general • Lavar equipo de trabajo (vasos, shakers, tapetes, contenedores de garnituras, botellas de producción).
	<p>Verificar que el Ayudante de barra realice en tiempo y forma las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar requisiciones de insumos para el turno diario. • Limpieza de toda la cristalería (trapeando copas y vasos constantemente) • Elaborar los inventarios mensuales de suministros • Separar loza, cristalería rota o despostillada, plaque, mantelería sucia • Limpiar la barra, contra barra y otras zonas del bar • Recoger las 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, zumos y lo necesario para decorar los cócteles • Reponer cada que se requiera los frutos secos y frutas. • Sacar la basura según corresponda y limpiar cuando se haya derramado alguna bebida.
	Supervisión actividades 2do de barra
	Supervisión actividades Mixólogo
	Supervisión actividades Ayudante de Barra

Apoyo equipo	al	Fomentar la cooperación y el trabajo en equipo
		Motivar al personal a su cargo, inspirando y alentar a los colaboradores para que rindan al máximo de sus capacidades.
		Mantener la disciplina en el equipo de trabajo, asegurando que los colaboradores sigan las reglas.
		Evaluar el desempeño de los colaboradores, monitorear y brindar retroalimentación sobre el rendimiento para fomentar su crecimiento profesional.
		Resolver conflictos, abordando y solucionando problemas entre los miembros del equipo de manera efectiva y justa.
		Revisión a carrito en conjunto con el Mixólogo para la correcta venta de la carta y limpieza
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.
		Tropos: 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		Se realiza el inventario general de cristalería cada mes
Promoción venta	y	I

Garantizar la satisfacción de los invitados	Estar disponible para atender solicitudes, quejas y reclamos, escuchar y abordar de manera efectiva cualquier inquietud de los invitados
	Supervisar la calidad del servicio y bebidas servidas, asegurando que se cumplan los estándares de la preparación y excelencia en todo momento
	Ofrecer información sobre el establecimiento, proporcionar detalles sobre el restaurante, su historia y su filosofía
Seguridad alimentaria	Supervisar la higiene y seguridad en la manipulación de las bebidas y limpieza de utensilios.
	Garantizar que se sigan 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 del invitado

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						
Licuadora	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
Contabilidad	
Marketing	Invitados
Recursos Humanos	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Lic. Alimentos y Bebidas / Lic. Gastronomía/ Lic. Mixología (Titulado)		
Sexo:	Indistinto	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	Presupuestos Gestión de equipos de trabajo Gestión de inventarios Costos		
Años de experiencia:	2 años de experiencia como Jefe de Barra o Bartender 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 • 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:	<ul style="list-style-type: none"> • 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