

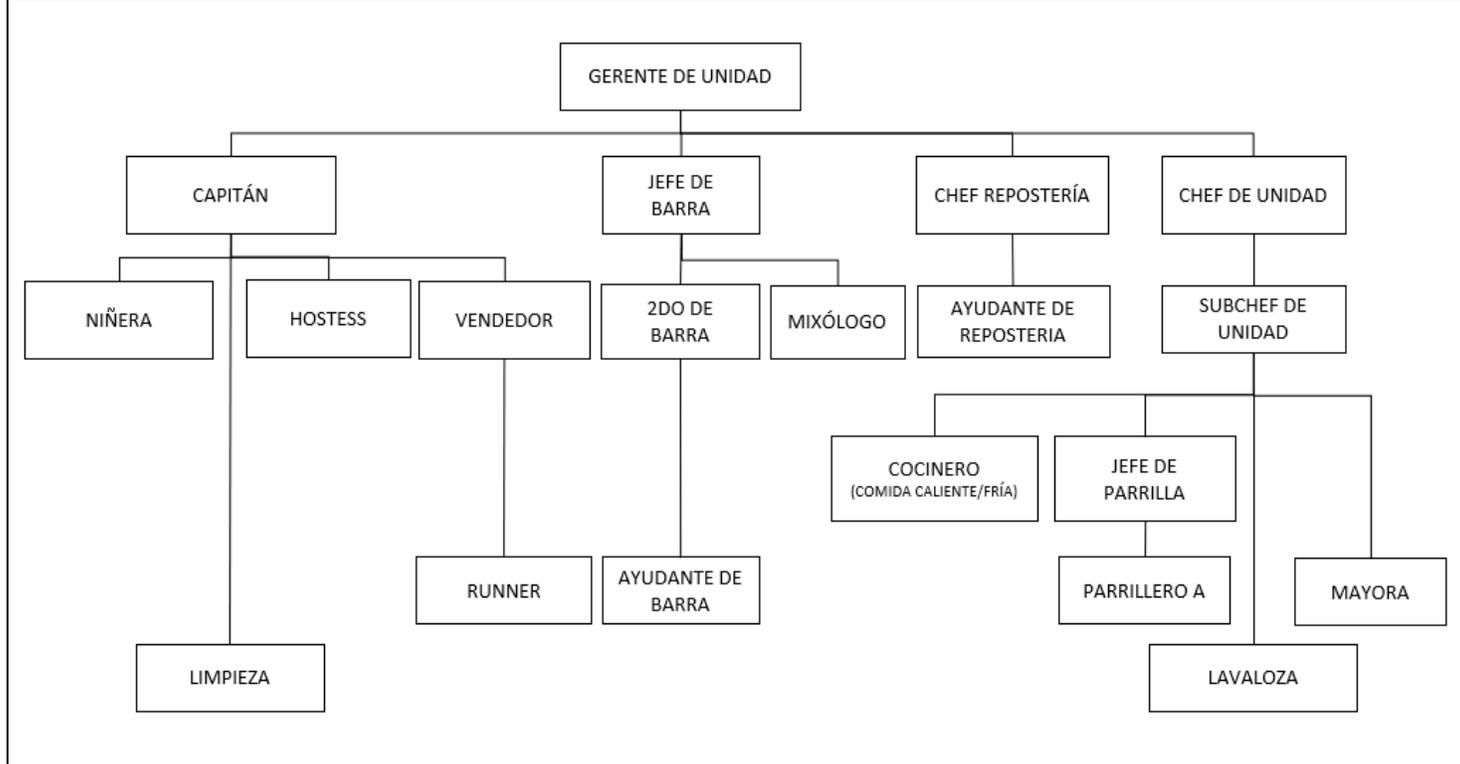
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Alejandro Villar

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Mixólogo		
Área:	Barra	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	4
Tipo de puesto:	Táctico		
Reporta a:	Jefe de barra		
Jornada:	Jornada 1 abre: De lunes a domingo de 11:00 a 19:00 horas Jornada 2 cierre: De lunes a domingo de 15:00 horas al cierre Descanso entre semana de acuerdo a las necesidades del servicio		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable del desarrollo de mezclas, sabores, texturas, colores y aromas para fomentar la innovación y mantener la venta sugestiva, conocer y administrar las cartas de a y b.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Venta sugestiva	100%	Diario
Meta de venta	100%	Semanal
	100%	Semanal

5.- Funciones generales	
Funciones	Responsabilidades
Al ingreso	<p>Al ingresar debemos verificar que tenemos el uniforme limpio y material de trabajo completo:</p> <p>El uniforme es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Camisa de cuadros gris con negro • Pantalón negro. • Mandil. • Zapatos o botas negras. • Calcetines negros. • Playera interior negra y oscura. • Gafete a la vista. <p>El material de trabajo es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encendedor, pluma, cutter, saca corcho y trapos <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"> • 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 el carrito para la venta de la carta
	Limpiar la cava de vinos
	Llenar hoja de destrucción de marbetes, desechar botellas vacías.
	<p>Llenar congelador (con un mínimo de):</p> <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
Servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de bebidas para nuevos menús, menú estacional, trimestrales, de temporada y Festivales. • Capacitar a todo el personal de barra y meseros, para saber preparar y vender los tragos. • Supervisar que las bebidas se sirvan exactamente como se diseñaron, para elevar la experiencia del invitado • Trabajar siempre con equipo de medición • Buscar que el bar tenga una experiencia única, que se represente el alma de María Argentina, es decir que los cocteles representen la marca. • Estar capacitado para brindar apoyo dentro de la barra en caso de abundante servicio (sacar servicios, lavar cristalería, trapear o rellenar algún producto). • Trapear sus copas de mixología y equipo en general de requerir • Lavar su equipo de trabajo (vasos, shakers, tapetes, contenedores de garnituras, botellas de producción).

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 venta	Y	Incentivar el consumo promocionando bebidas a los invitados
Apoyo 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:	Lic. Alimentos y Bebidas con Diplomado en Mixología o carrera afin		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Inventarios • Preparación de bebidas 		
Años de experiencia:	1 año de experiencia en puesto similar		
Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	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