

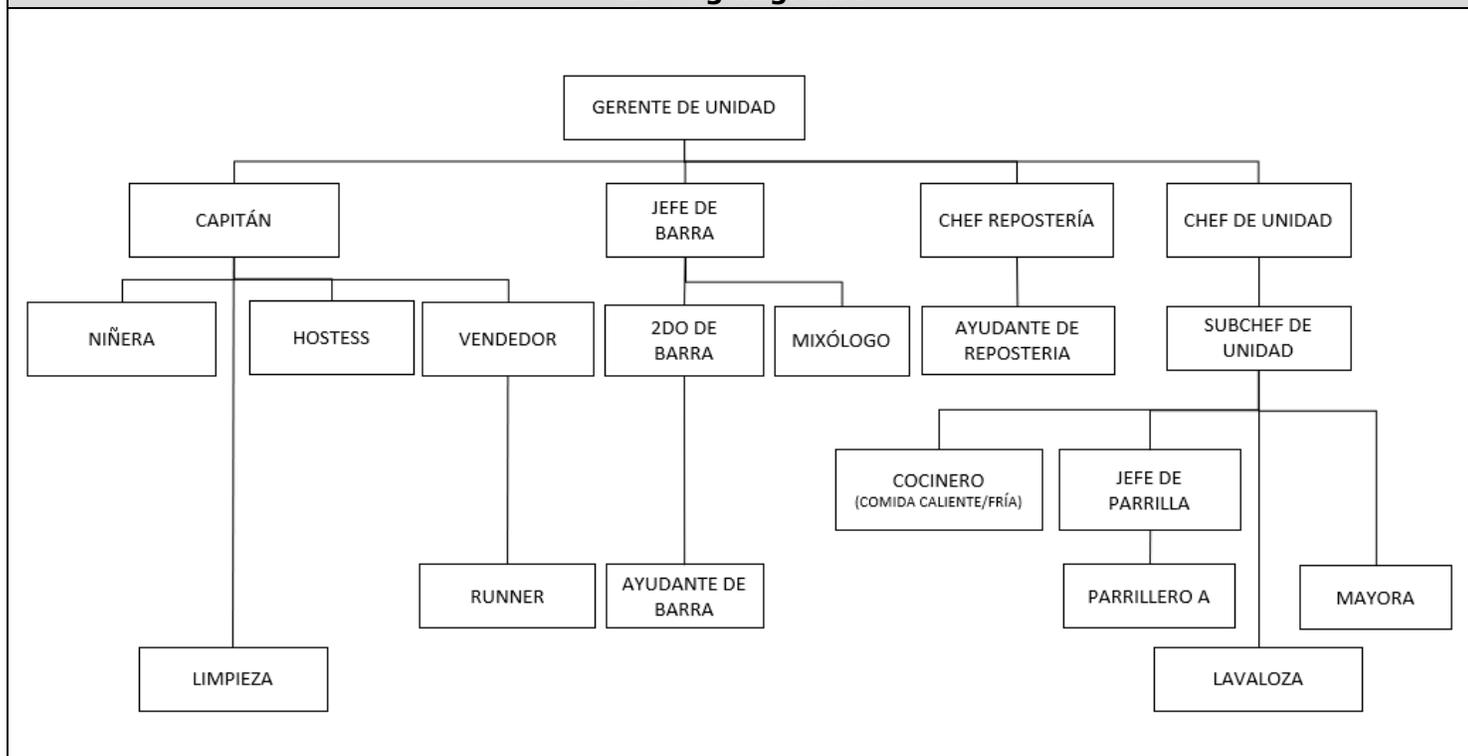
 <b>MARÍA ARGENTINA</b> <small>CANTINA &amp; BRASA</small>		<b>DESCRIPCIÓN DE PUESTO</b>	
<b>Fecha de creación:</b> 21-JUL-2023		<b>Versión:</b> 0.0.	<b>Autorizado:</b> Lidia Cabrera
<b>Formato vigente a partir del:</b> 27-JUL-2023		<b>Elaborado:</b> Nicanor Bravo	<b>Revisado:</b> Julio Insunza

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

### 1.- Identificación del puesto

<b>Nombre del puesto:</b>	Cocinero		
<b>Área:</b>	Cocina	<b>No. de personas en el puesto</b>	4
<b>Empresa:</b>	María Argentina	<b>No. personas que le reportan</b>	0
<b>Tipo de puesto:</b>	Operativo		
<b>Reporta a:</b>	Chef de Unidad		
<b>Jornada:</b>	Jornada 1: De domingo a viernes de 15:00 a cierre descanso sábado Jornada 2: De martes a domingo de 09:00 a 18:00 horas descanso lunes		

### 2.- Organigrama



### 3.- Objetivo del puesto

Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos, apegados a los lineamientos y recetas de María Argentina, proporcionando siempre un servicio de calidad e higiénico.

### 4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Orden y limpieza en área de trabajo	100%	Diario
Uso eficiente de insumos y utensilios	100%	Diario
Confiabilidad de inventarios	100%	Diario
Seguridad alimentaria	100%	Diario

<b>5.- Funciones generales</b>	
<b>Funciones</b>	<b>Responsabilidades</b>
Al ingreso	<p>La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de cocina, 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>• No usar maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones, audífonos dentro del área de cocina.</li> <li>• Realizar un lavado de manos constante.</li> <li>• Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</li> <li>• Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada.</li> <li>• No comer o masticar chicle en el área de cocina.</li> <li>• No tocarse la cara o el cabello durante la preparación de alimentos.</li> <li>• Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.</li> <li>• Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Subchef)</li> </ul> <p><b>Paso 1.-</b>Al ingresar acudir al baño (de colaboradores) para colocarse el uniforme el cual debe estar limpio y completo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filipina</li> <li>• Pantalón negro</li> <li>• Mandil</li> <li>• Zapatos</li> <li>• Gorro</li> <li>• Utensilios personales de trabajo cuchara tenedor, plumón y lapicero</li> </ul> <p><b>Paso 2.-</b>Se guardan las pertenencias personales en el lockers de colaboradores</p> <p><b>Paso 3.-</b> Ya con el uniforme y equipo completo acudir al briefing en donde pondrán atención a la información, en la reunión se hablará de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los faltantes</li> <li>• Productos a impulsar /Productos por terminarse</li> <li>• Plática de los puntos a trabajar en la jornada</li> </ul> <p><b>Paso 4.-</b>Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Abre la llave y moja tus manos y ante brazo, cierra la llave.</li> <li>II. Aplica suficiente jabón.</li> <li>III. Frota tus palmas entre sí, frota las manos intercalando dedos, empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo, frota la yema de los dedos contra la palma, frota los pulgares.</li> <li>IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.</li> <li>V. Abre la llave y enjuaga el jabón.</li> <li>VI. Toma un trozo de papel toalla.</li> <li>VII. Seca bien tus manos con la toalla de papel.</li> <li>VIII. Usa la misma toalla para cerrar la llave</li> <li>IX. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.</li> </ol> <p><b>Paso 5.-</b>Observar la cocina para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó.</p> <p><b>Paso 6.-</b>Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución mezclando 10 gotas de cloro por cada litro de agua.</p> <p><b>Paso 7.-</b>Se tallan las superficies (mesas de trabajo y refrigeradores)</p>
Refrigeradores	<p><b>Paso 1.-</b>Abrir refrigeradores</p> <p><b>Paso 2.-</b>Sacar todo lo que hay en el refrigerador y colocarlo en la mesa (previamente desinfectada, ojo nunca se colocan en el suelo siempre en la mesa de trabajo)</p> <p><b>Paso 3.-</b> Al sacar los alimentos del refrigerador darse cuenta el estado en el que están y sacar por línea</p> <p><b>Paso 4.-</b> Se limpia el refrigerador parte interior y exterior</p> <p><b>Paso 5.-</b> Al terminar de limpiar acomodo con base en el sistema PEPS</p> <p><b>Paso 6.-</b> Resurto el refrigerador con base a la requisición, poniendo la etiqueta (con nombre y fecha)</p> <p><b>Paso 7.-</b> Todo debe tener tapa con etiqueta.</p> <p><b>Paso 8.-</b> En caso de faltar algo en el refrigerador (cambiar, rellenar o surtir).</p>

	<p><b>Paso 9.-</b> El producto que quede poco se utiliza para fondos y salsas (producto en buen estado) en caso de no estar en buen estado se desecha,</p> <p><b>Paso 10.-</b> El producto en mal estado se desecha.</p>
Salsas y aderezos	<p><b>Paso 1.-</b> Revisar que las salsas y los aderezos no estén fermentadas y estén en buen estado (Este tipo de productos por estar en mamila tienen un riesgo de cortarse o agriar)</p> <p><b>Paso 2.-</b> Se realiza un spot con los capitanes para comprobar su sabor</p> <p><b>Paso 3.-</b> Se ponen en el spot 8 cucharas con las distintas salsas y aderezos</p> <p><b>Paso 4.-</b> El Capitán de la Unidad y el Cocinero realizan la evaluación del spot, salsas y aderezos, línea caliente (jugo de carne, sopa de fideo, sopa de cebolla y frijoles)</p> <p><b>Paso 5.-</b> En caso de ser necesario se modifica el sabor y en caso de que ya no estén en buen estado se desechan</p> <p><b>Paso 6.-</b> Se lavan las mamilas cada que se rellenan las salsas y aderezos</p> <p><b>Paso 7.-</b> Se guardan en cambros con tapa y etiquetados (refrigerados a -4° y -8° (se dan de 3 a 5 días en refrigeración) los días viernes, sábado y domingo se llenan las mamilas, de lunes a jueves no se llena la línea.</p>
Picado tabla de colores	<p>Se pican los productos dependiendo la requisición para el llenado de la línea La cocina cuenta con los utensilios diferenciados por colores para evitar un riesgo alimenticio por contaminaciones cruzadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabla verde para verduras, hortalizas y frutas</li> <li>• Tabla roja para carnes crudas de res, ternera o cordero</li> <li>• Tabla marrón para carnes cocidas</li> <li>• Tabla amarilla para pollo, pavo o conejo</li> <li>• Tabla azul para pescados y mariscos</li> <li>• Tabla blanca para panes, pastas y quesos</li> </ul>
Freidora	<p><b>Paso 1.-</b> Se verifica el estado del aceite</p> <p><b>Paso 2.-</b> Dependiendo el estado del aceite se desecha el aceite o se rellena</p> <p><b>Paso 3.-</b> Se enciende a 120 grados</p> <p><b>Paso 4.-</b> Antes de las 12:00 horas se mantienen a 120 grados</p> <p><b>Paso 5.-</b> A la hora de servicio se sube la temperatura de la freidora a 180 grados</p>
Parrilla	<p><b>Paso 1.-</b> Se limpia con un cepillo</p> <p><b>Paso 2.-</b> Se coloca carbón nuevo</p> <p><b>Paso 3.-</b> Se enciende a las 12:00 horas</p>
Todas las mañanas se realiza pan	<p><b>Paso 1.-</b> Encender el horno a 150 o 180 grados</p> <p><b>Paso 2.-</b> Tomar la masa que se realizó en el cierre (previamente reposo y fermento)</p> <p><b>Paso 3.-</b> Se divide en porciones de 60g</p> <p><b>Paso 4.-</b> Se ponen las porciones en un molde previamente encamisado</p> <p><b>Paso 5.-</b> Se deja fermentar (leudar) por 8 minutos</p> <p><b>Paso 6.-</b> Se hornea a 160 grados por 8 minutos</p> <p><b>Paso 7.-</b> Se programa el cronometro del horno para que avise al termino</p> <p><b>Paso 8.-</b> Se retira el pan con mucho cuidado</p> <p><b>Paso 9.-</b> Y se mete una nueva charola</p>
Limpieza de cámara y refrigeradores	<p><b>Paso 1.-</b> Entrar a la cámara</p> <p><b>Paso 2.-</b> Para iniciar la limpieza de la cámara se saca todo</p> <p><b>Paso 3.-</b> Limpiar con el desinfectante, se talla, se enjuaga y se limpia con un trapo</p> <p><b>Paso 4.-</b> Acomodar los productos de acuerdo a la metodología PEPS</p> <p><b>Paso 5.-</b> Cuando ingresan los productos verificamos los faltantes</p> <p><b>Paso 6.-</b> Limpiar las taras (contenedores plásticos)</p> <p><b>Paso 7.-</b> Reducción de productos para liberar espacio</p> <p><b>Paso 8.-</b> Revisar las temperaturas (De -8 a -18 C) se verifica con el termómetro de aguja</p> <p><b>Paso 9.-</b> Se anota en la bitácora de refrigeradores y cámara de congelación</p> <p><b>Paso 10.-</b> Se elabora listado 86, 90 y push</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 86 significa que, hay poco producto (no más de 3 pizzas)</li> <li>• 90 significa que, hay producto, pero esta debajo del stock</li> <li>• Pusch significa que el producto se encuentra rezagado</li> </ul> <p><b>Paso 11.-</b> La lista anterior se realiza por línea y se pasa al Capitán de la Unidad (antes de las 12:00 horas)</p>

<p>Se monta la vaca</p>	<p><b>Paso 1.-</b> Después de las 12:00 horas en el área de Parrilla.  <b>Paso 2.-</b> Se saca un molde de cada corte.  <b>Paso 3.-</b> Se acomodan en una tabla con su etiqueta (indicador de nombre) en espera de que los Vendedores la pidan.  <b>Paso 4.-</b> En una hoja se anotan los pesos de los cortes y en la pizarra de la parrilla.  <b>Paso 5.-</b> Después de su exhibición se regresa al refrigerador.</p>
<p>Durante el servicio</p>	<p>Al iniciar servicio ya debe de estar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El Pan de la casa</li> <li>• Verificado el stock</li> <li>• Armando del exhibidor display (filete Abraham)</li> <li>• Montada la vaca</li> <li>• Partidos los limones y puestos en un bol de hielos con pinza</li> <li>• Salsas chimichurri, morita y salsa tatemada</li> <li>• Se pasa el jugo de salsa se suben a la barra y el runner lo monta y se dirige a parrilla para tomar el pan (cada tabla 4 panes)</li> <li>• Producción picados</li> </ul> <p>Revisar que tengamos todo y en caso de faltar se avisa al Chef</p> <p>Realizar un spot por la tarde lo prueba el Cocinero</p> <p>Verificar que la temperatura del refrigerador este entre 0 a -4 grados</p> <p>Anotar en la bitácora, quien reviso temperatura nombre, hora y fecha</p> <p>Verificar las producciones incluir salsas, aderezos y proteínas (que tengamos el producto necesario)</p> <p>Se realiza el conteo de los productos (si se está vendiendo muy bien un producto se avisa al Chef para actualizar la tabla de 86,90 y push</p> <p>Reducir cambros, se van tapando y se corrobora que la fecha este en orden, se guarda y se acomoda (que la etiqueta quede al frente), depura lo que no se ocupa</p> <p>Hacer listado de lo que hace falta y ponerlo en el formato de Requisición</p>
<p>Recepción de comanda</p>	<p><b>Paso 1.-</b> El ticket se recibe por el dispensador de comandas  <b>Paso 2.-</b> Chef la canta la comanda por tiempos  <b>Paso 3.-</b> Los Cocineros elaboran los productos de acuerdo al requerimiento  <b>Paso 4.-</b> Se emplata el producto  <b>Paso 5.-</b> Se pasa al Chef el producto  <b>Paso 6.-</b> Chef analiza temperatura, olor textura y sabor  <b>Paso 7.-</b> A criterio del Chef se corrige o se aprueba el producto  <b>Paso 8.-</b> Cuando es aprobado se pasa a la barra y se lo lleva el Vendedor  Nota: Como se manejan tiempos de preparación se da prioridad los primeros tiempos (productos que tardan más en su elaboración)</p>
<p>Cierre</p>	<p><b>Paso 1.-</b> Preguntar a las líneas los requerimientos de insumos (productos que faltan o que no tenemos, pero son necesarios para la continuidad del negocio)  <b>Paso 2.-</b> Se pasa el reporte al chef de los productos faltantes  <b>Paso 3.-</b> Se pone en la mesa y la proteína se lleva a la cámara fría, no se deja toda la noche en el refrigerador, sino que se guardan en la cámara fría  <b>Paso 4.-</b> Se limpia el área (desinfectante)  <b>Paso 5.-</b> Se regresan las cosas la tabla de picar los cucharones y cucharas  <b>Paso 6.-</b> Se vacían y se lavan las mamilas y se guardan en el refrigerador los aderezos vinagreta, si están en mal estado se desechan  <b>Paso 7.-</b> Se limpieza de vidrios de la cocina por dentro y por fuera  <b>Paso 8.-</b> Que esta acomodada, frente ando, ordenado de acuerdo a su etiqueta  <b>Paso 9.-</b> Se lava el piso, se talla con jabón, agua y cloro  <b>Paso 10.-</b> Se jala el agua y por último se trapea  <b>Paso 11.-</b> Se recoge la basura, se cierra la bolsa y se transporta en diablito al contenedor.  <b>Paso 12.-</b> Regresa con el diablo y se guarda en el baño de colaboradores  Nota: Los utensilios de limpieza son únicos para cocina y no se comparten con otras áreas  <b>Paso 13.-</b> Se informa al Subchef y al Capitán los cuales revisan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza</li> <li>• Refrigeradores (lleno y acomodado)</li> <li>• Refrigerado de hortalizas limpio y etiquetado</li> <li>• Línea caliente refrigeradores, plancha freidora y estufa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llaves de gas cerradas</li> <li>• Loza piso seco y que no haya trastes sucios, trastes acomodados maquina lavaplatos limpia</li> <li>• Parrilla revisa el arrastre y firma el Capitán de Unidad</li> <li>• Que este limpia el área los refrigeradores</li> <li>• Cámara acomodada y limpia, productos tapados</li> <li>• Capitán de la Unidad toma fotografías</li> </ul> <p>Nota: Si todo está bien a criterio del Capitán de la Unidad se autoriza la salida.</p>
Limpieza de refrigeradores	<p><b>Paso 1.-</b> Se sacan los cambros</p> <p><b>Paso 2.-</b> Se limpia el refrigerador</p> <p><b>Paso 3.-</b> Se limpian los cambros paredes y tapas</p> <p><b>Paso 4.-</b> Se ingresan cambros limpios con tapa y etiqueta</p> <p><b>Paso 5.-</b> En el caso de hortalizas se saca de los cajones se limpian los cajones se cambia de caja se revisa el producto si esta bueno se ingresa al refrigerador si no se desecha o rellena dependiendo el caso</p> <p><b>Paso 6.-</b> Si hace falta algún producto se solicita a través del formato de requisición</p> <p><b>Paso 7.-</b> Se rellena con la metodología PEPS</p> <p><b>Paso 8.-</b> Anticiparse a los productos que se pueden acabar</p> <p><b>Paso 9.-</b> Se lava con jabón y se enjuaga los refrigeradores por dentro y por fuera</p>
Tareas de limpieza línea caliente	<p><b>Paso 1.-</b> Lavar la estufa, plancha y freidora</p> <p><b>Paso 2.-</b> Limpieza de parrilla</p> <p><b>Paso 3.-</b> Limpieza de Grill</p> <p><b>Paso 4.-</b> Se apaga el horno</p> <p><b>Paso 6.-</b> Se realiza el arrastre para saber cuánta proteína se vendió cuanto proteína se tiene y cual proteína hace falta</p> <p><b>Paso 8.-</b> Lo que falta se pone en el formato de requisición y se entrega al Almacén</p> <p><b>Paso 9.-</b> Se lavan paredes con jabón y se enjuaga con agua</p> <p><b>Paso 10.-</b> Con un jalador se lleva el agua residual a las coladeras</p>
Enfriado de horno	<p>Descender la temperatura del horno para que se pueda apagar.</p> <p>Se apaga y se cierran las llaves del gas.</p> <p>Se cierra la llave de paso.</p>
Limpieza profunda Proceso cada 3er día:	<p><b>Refrigeradores</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se prepara una solución de agua, jabón y cloro</li> <li>• Los refrigeradores se lavan por dentro y por fuera</li> <li>• Retirar todo el producto del refrigerador (colocando el producto en cámara fría mientras se realiza el lavado)</li> <li>• Lavado de paredes interior y exterior del refrigerador</li> <li>• Mover el refrigerador para lavar el lugar</li> <li>• Se acomoda el refrigerador en su lugar</li> </ul> <p><b>Vidrios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se prepara una solución de agua y jabón</li> <li>• Se realiza el lavado de todos los vidrios</li> <li>• Por dentro y por fuera</li> </ul> <p><b>Horno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se solicitan las pastillas de lavado al almacén</li> <li>• El horno se programa para que se lave</li> <li>• Se deja el gas abierto (para que se lave)</li> <li>• Se notifica el lavado del horno al Capitán de Unidad</li> <li>• Al siguiente día se lava por fuera</li> </ul> <p><b>Cámara Fría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaciar el producto de los anaqueles reducirlos</li> <li>• Se lavan paredes pisos y anaqueles</li> <li>• Se cambia de cambros</li> <li>• Se lava por fuera se talla y se enjuaga</li> </ul> <p>Se lavan las mesas de trabajo, piso, trastes, todas las tablas, comales, sartenetas, campana y filtros</p>

Reparto de actividades	Todas las noches se reparten las tareas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lunes y martes la línea fría se encarga de limpiar la Cámara</li> <li>• Miércoles y jueves la línea de parrilla se encarga de limpiar la Cámara</li> <li>• Viernes y sábado la línea caliente se encarga de limpiar la Cámara</li> <li>• Domingo todos limpian</li> </ul>
Inventario	Los días domingos se hace inventario de las producciones y proteínas Cada mes se hace inventario de trastes
Mantenimiento	Informa al Chef para que avise al área de Mantenimiento y se programe su arreglo o sustitución: Corto circuito, lampara, sistema de enfriamiento, fuga agua, fuga de gas, etc.
Sistemas TI	Informa al Chef para que avise al área de Sistemas Ti y programe su arreglo cuando: La máquina no imprima ticket
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 de los invitados.

### 6.- Relaciones internas y externas

Relaciones internas	Relaciones externas
Piso / Barra	Proveedores
Repostería	
Sistemas TI	
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

### 7.- Perfil del puesto

<b>Formación académica:</b>	Tec. Hotelería Tec. Superior en Alimentos y bebidas Lic. Gastronomía (Deseable) o carrera afín		
<b>Sexo:</b>	Femenino / Masculino	<b>Estado civil:</b>	Indistinto
<b>Especialidad:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina fría / Cocina Caliente</li> <li>• Parrilla</li> <li>• Elaboración de pan</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>• Habilidades multitarea</li> <li>• Disponibilidad para trabajar varios turnos, incluidos los fines de semana</li> </ul>		
<b>Competencias técnicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para crear experiencias culinarias</li> <li>• Conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009 requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene y La NOM 051 regula el sistema de etiquetado</li> <li>• HACCP</li> <li>• Alergenos</li> <li>• Innocuidad</li> <li>• Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante</li> <li>• Conocimiento de las normativas de salud y seguridad</li> </ul>		
<b>Manejo de software:</b>	No aplica		
<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