

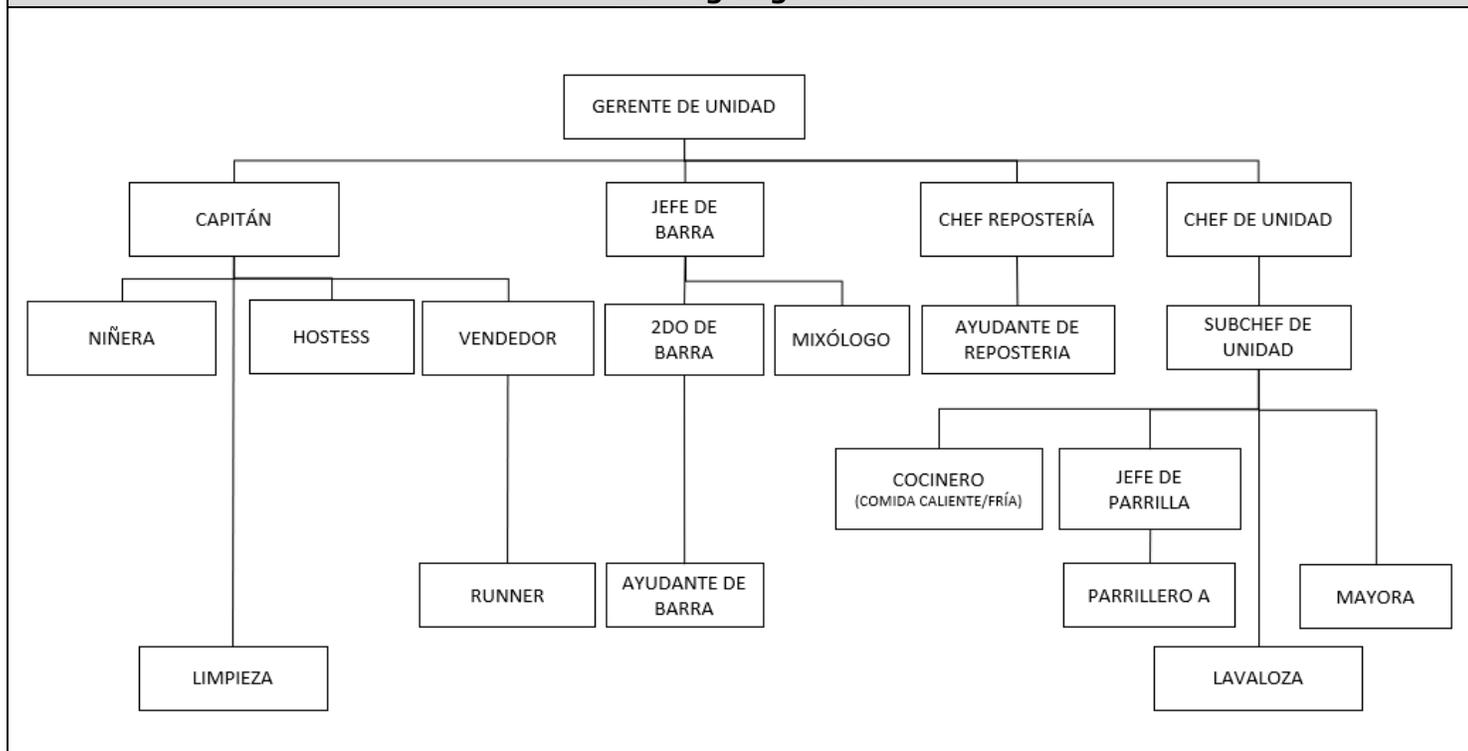
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Julio Insunza

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Jefe de Parrilla		
Área:	Cocina	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	1
Tipo de puesto:	Táctico		
Reporta a:	Sub Chef		
Jornada:	De martes a domingo de 13:00 a cierra descanso lunes		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos al carbón, cuidando los procesos y apego a 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

5.- Funciones generales

Funciones	Responsabilidades
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"> • Baño diario • Uniforme limpio y completo. • No usar maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones, audífonos dentro del área de cocina. • Realizar un lavado de manos constante. • Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada. • No comer o masticar chicle en el área de cocina. • No tocarse la cara o el cabello durante la preparación de alimentos. • Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser. • Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Subchef) <p>Paso 1.-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"> • Filipina negra • Pantalón negro • Zapatos negros • Cofia y gorro • Utensilios personales de trabajo • Cuchillo, trapo, termómetro, plumón y lapicero <p>Paso 2.-Se guardan las pertenencias personales en el lockers de colaboradores</p> <p>Paso 3.- 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"> • Los faltantes • Productos a impulsar /productos por terminarse • Plática de los puntos a trabajar en la jornada <p>Paso 4.-Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Abre la llave y moja tus manos y ante brazo, cierra la llave. II. Aplica suficiente jabón. 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. IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas. V. Abre la llave y enjuaga el jabón. VI. Toma un trozo de papel toalla. VII. Seca bien tus manos con la toalla de papel. VIII. Usa la misma toalla para cerrar la llave IX. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos. <p>Paso 5.- Revisar los registros de temperatura (Refrigeradores deben estar a (-3°C)</p> <p>Paso 6.- Se verifica que el carbón este encendido</p> <p>Paso 7.- Que el horno tenga planchas</p> <p>Paso 8.- Se revisan las verduras, guarniciones</p> <p>Paso 9.- Se verifica que tenga todos los cortes listos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bife de chorizo • Caña María • Vacío • Asado de tira • Porter House • Tapa de cuadril • Tomahawk • Tomahawk añejo <p>Paso 10.- Verificar que falta de producción</p> <p>Paso 11.- Cocer el pulpo</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Descongelar el pulpo b) Poner a hervir agua con jugo de naranja, jugo de limón, ajo, cebolla, poro y sal

	<p>c) Limpiar el pulpo con abundante agua. d) Estar al pendiente y cuando rompa el hervor inicia el proceso. e) Con una pinza, TOMA el pulpo desde el epicentro del cuerpo (no desde la cabeza porque se puede desgarrar). Sumerge una primera vez en el agua sin soltarlo por dos segundos y sácalo por cinco segundos. f) Repite el procedimiento entre tres y seis veces, antes de dejar al pulpo dentro de la olla, hasta que esté cocido.</p> <p>Paso 12.- Se ponen papas a cocer para hacer un pure (La papa se lava se agrega al agua hirviendo con sal).</p> <p>Paso 13.- Se elabora la mantequilla de casa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porción 2 kilos de mantequilla • 300 gramos de eneldo • 600 gramos de queso crema • 300 gramos de queso azul
<p>Todas las mañanas se realiza pan</p>	<p>Elaboración pan brioche</p> <p>Nota: La masa se hace un día antes</p> <p>Paso 1: Ingredientes: 8 huevos 300gr de miel, 0.5gr sal, 25 gr leche en polvo, 50 gr azúcar 300gr mantequilla, 1kg harina, 15 gr levadura, 100 gr masa madre, (agua tibia con azúcar para activar la levadura).</p> <p>Paso 2: Se agregan los ingredientes secos en un bowl de uno a uno y mezclando poco a poco, después agregar los ingredientes líquidos, amasar hasta que obtengas una textura que no se pegue en las manos.</p> <p>Paso 3: Se deja fermentar toda la noche en el refrigerador</p> <p>Paso 4: A la mañana siguiente, se sacas del refrigerador</p> <p>Paso 5: Se coloca en la mesa, se busca la báscula y un plato para porcionar</p> <p>Paso 6: Se hacen bolitas de 50 gr y se colocan en la charola 12 piezas por charola</p> <p>Paso 7: Se coloca en el techo del horno racional para ayudar a fermentar</p> <p>Paso 8: Ya que esta leudado, se mete al horno racional a 160°C por 10 minutos</p> <p>Paso 9: Se sacan las charolas y se deja enfriar</p> <p>Paso 10: Se traslada a una charola panadera para terminar de enfriar</p> <p>Paso 12: Se protege con playo</p>
<p>Se elaboran las guarniciones</p>	<p>Para elaborar las guarniciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se saca cebolla y pimiento baby para (se lavan) • Las cebollas se limpian, se cortan en gajos y se ponen en una charola con aceite y se meten al horno racional 150°C (la cebolla 28 minutos y el pimiento baby 15 minutos. • Al pimiento morrón se le quita la semilla y se pican en triángulos • Los jitomates se cortan en gajos • Las calabazas se cortan en fajitas para las guarniciones • Se corta el champiñón a la mitad • Se hacen espárragos y se dejan en el refrigerador
<p>Encender la parrilla</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La parrilla se enciende a las 11:00 am para que a las 12:00 a.m. ya se encuentre a temperatura alta. • Se colocan entre 8 y 10 carbones al centro de la parrilla en forma de una pirámide • Se coloca un poco de cartón de huevo empapado en aceite vegetal debajo del carbón y se enciende cuidadosamente. • A las 12:00 horas se colocan 2 kilos de carbón

<p>Se monta la vaca</p>	<p>Paso 1.- Después de las 12:00 horas en el área de Parrilla. Paso 2.- Seleccionar los mejores cortes (Sacar un molde de cada corte) Paso 3.- Se acomodan en una tabla con su etiqueta (indicador de nombre) en espera de que los Vendedores la pidan. Paso 4.- En una hoja y en la pizarra de la parrilla, se anotan los pesos de los cortes en kilogramos. Paso 5.- Después de su exhibición se envuelve con playo Paso 6.- Guardar los cortes con display en el refrigerador</p>
<p>Servicio</p>	<p>Durante el servicio</p> <p>Estar muy atento a la solicitud de alimentos que se canta -Se acude a los refrigeradores por la carne -Dependiendo el tiempo que marca la comanda el jefe de parrilla coloca la carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bife de chorizo • Caña María • Vacío • Asado de tira • Porter House • Tapa de cuadril • Tomahawk • Tomahawk añejo <p>Términos de la carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azul: Es el punto de cocción que sella la parte externa del corte y deja el centro casi crudo. Temperatura interna 45°C para cortes gruesos. • Rojo o inglés: Sellado a fuego alto por ambos lados y el centro crudo. Su temperatura debe ir de 52 a 55°C. • Medio: Muchos coinciden en que es el término ideal para la mayoría de los cortes, sellado por fuera con el centro rojo más pequeño que el anterior. El centro es un poco más rosado, y su temperatura debe ser de 60 a 65°C. • Tres cuartos: El sellado está más pronunciado, la carne más cocida pero aún con pequeños tonos rojos. La temperatura debe ir de 65 a 69°C. • Bien cocido: El sellado es completo y desaparece cualquier tono rojo o rosado, debe superar las temperaturas de 71°C. <ul style="list-style-type: none"> • Tomar la tabla y sacar la plancha del horno • Con un trapo se humecta de grasa • Cada corte va acompañado de pimiento baby y cebolla cortada en cuadros y marinada en salsa maggi, salga inglesa y sal • Se coloca en la plancha junto con un cremoso (Cremoso es una mezcla de aguacate, jugo de limón, calabaza, crema sal espinaca y aceite de oliva)

<p>Cierre</p>	<p>Al concluir las actividades del día se:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se desmonta la vaca • Se guarda la vaca en la cámara fría • Se limpia la barra, display, los refrigeradores • Se verifican etiquetas de los cortes • Se revisan las verduras y se desechan que no sirven • Se prepara la masa para el pan de la casa • Se lava con jabón la parrilla se limpia • Se apaga el horno, se limpia la pared, se limpia la vitrina • Se lava la mesa de trabajo, la barra de trabajo, se limpia el carrito de trabajo • Se cierra la bolsa de basura y se lleva al contenedor, se lava el bote • Cajera proporciono el formato tira de arrastre con el conteo de los cortes, pescados y mariscos el cuál se verifica contra inicial y con lo que hay en los refrigeradores • Se realiza el arrastre (seguimiento conteo de lo que se hizo del día) • Cortes, pescados y mariscos, se verifica con cuanto inicio y con lo que hay en el refrigerador • El Capitán de la Unidad valida que concuerde • Apagar la estación de extracción • Se extiende el carbón para que se enfrié • Cerrar todas las llaves de paso • Cambiar las guarniciones a cambros (asegurándose de que estén en perfecto estado), dejar enfriar, tapar y rotular, se guardan de acuerdo al sistema PEPS) • Llevar todos los sartenes y sartenetas al fregadero, ahí se tallan con agua, jabón y cloro, se enjuagan y se dejan escurrir. • Limpiar la canaleta y se talla la parrilla con agua y jabón • Lavar la mesa de trabajo, se llevan las pinzas, cuchillos a la tarja y se lavan • Cerrar la bolsa de basura y salgo a tirarla a los contenedores que están al final del estacionamiento • Lavar el bote de basura en el lavadero que está afuera de la unidad • Lavar la coladera, se talla en el piso con jabón y cloro, se enjuaga y se trapa para que seque. • Al terminar se avisa al Capitán de la Unidad para que acuda a revisar el orden y la limpieza
<p>Limpieza profunda</p>	<p>La limpieza profunda se realiza los días domingos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para iniciar la limpieza profunda se acude por los utensilios de limpieza y se prepara una solución de agua, jabón y cloro • Colocar todas las tablas arriba de la barra • Recorrer el grill y se talla la pared por la parte de atrás, se enjuaga y se seca • Lavar con agua y jabón la campana y los filtros • Limpiar las parrillas, canaletas, paredes • Lavar el grill por la parte de atrás con agua y jabón • Lavar las tablas con una fibra casi seca • Tallar, enjuagar y secar los vidrios por dentro y por fuera, las mamparas, los vidrios de las vitrinas • Sacar las botellas de las vitrinas con cuidado • Limpiar los anaqueles y botellas con un trapo húmedo • Colocar las botellas limpias en la vitrina • Acomodar el grill y los refrigeradores ya limpios • Recoger la basura y se tira en los contenedores que están al final del estacionamiento • Sacar todo el producto del refrigerador • Llevar el producto a la cámara fría • Se limpian los refrigeradores con agua y jabón por dentro y por fuera • Se secan y ya que están limpios los refrigeradores se regresa el producto.
<p>Inventario</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los días domingos se hace inventario de las producciones y proteínas • Cada mes se hace inventario de trastes, planchas, tablas, cuchillos, etc.

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.
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
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Técnico en Gastronomía		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla al carbón • Elaboración de pan • Manejo de temperaturas • Tecnicismos como se llaman los cortes en Estados Unidos y en Argentina. 		
Años de experiencia:	2 año de experiencia en puesto similar		
Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades multitarea • Disponibilidad para trabajar varios turnos, incluidos los fines de semana • Liderazgo • Empático 		
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para crear experiencias culinarias • NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios • NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial • HACCP • Inocuidad, alergenicos, manejo de temperaturas • Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante • Conocimiento de las normativas de salud y seguridad 		
Manejo de software:	No aplica		
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