

 <p>MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA</p>	<h2 style="margin: 0;">DESCRIPCIÓN DE PUESTO</h2>
---	---

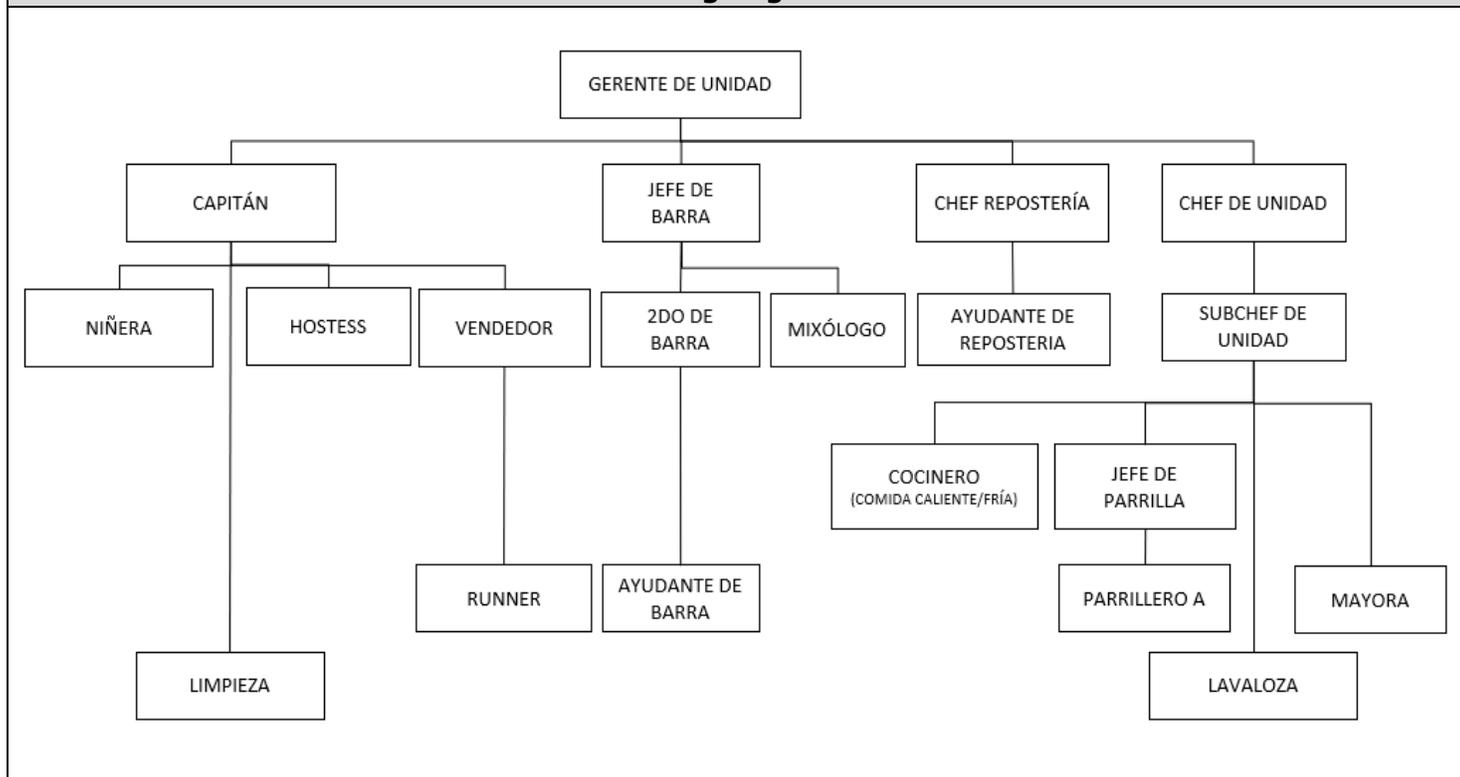
Fecha de creación: 21-JUL-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Julio Insunza

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Lavalozza		
Área:	Cocina	No. de personas en el puesto	2
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	0
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	Sub Chef		
Jornada:	Turno 1: De lunes a sábado de 09:00 a 18:00 horas descanso domingo Turno 2: De martes a domingo de 15:00 a las 24 horas descanso lunes		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de la limpieza, desinfección y reabastecimiento de los platos y demás utensilios en cada área de la cocina y parrilla.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Limpieza eficiente de utensilios	100%	Diaria
Orden y limpieza	100%	Diaria

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 Sub Chef) <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 • Mandil • Cofia red • Zapatos negros anti-derrapantes <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 5.-Acudir a la cocina para tomar los insumos que se solicitaron un día antes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabón • Fibra • Cloro • Guantes <p>Paso 6.- Verificar la maquina lavalozza, se enciende, se verifica que este sacando agua caliente.</p> <p>Paso 7.- Se acomodan los insumos a utilizar y se lava la tarja.</p>
Lavado	<p>Los trastes se van acumulando en la tina y tarja, ya sea porque el Runner los lleva o el área de cocina los va colocando para su lavado:</p> <p>PASO 1: Prepara una solución de agua y jabón.</p> <p>PASO 2: Se retiran los restos de la comida o alimentos de los platos, sartenes y ollas, los desechos se depositan en el bote de basura.</p> <p>PASO 3: Sacar agua caliente de la maquina y se le pone a la tina para que los cubiertos se remojen, con el agua caliente y jabón.</p> <p>PASO 4: Se lavan los trastes uno por uno, se tallan los trastes con la solución de agua y jabón, se enjuagan y se acomodan en la maquina lava trastes, se cierra la tapa y empieza a funcionar</p> <p>PASO 5: La máquina lava trastes se tarda 10 minutos en realizar sus ciclos de lavado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prelavado: en esta fase se arroja un chorro de agua caliente a todos los trastes • Lavado: El agua caliente circula para limpiar los utensilios a fondo. • Aclarado: En esta fase se utiliza agua caliente para enjuagar los platos. • Secado: se activa una resistencia que calienta el interior del lavaplatos y ayuda a secar los utensilios. <p>PASO 6: Al término de los ciclos la maquina suena y es momento de retirar los trastes.</p> <p>PASO 7: Los trastes se retirar y acomodan por tamaño y por área (fría, caliente, vendedor y Chef)</p>

Al cierre	<p>Al cierre de la unidad se realizan las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara una solución de agua y jabón • Limpieza de tarja • Limpieza de mesa de trabajo (donde ponen los muertos) • Limpieza de la pared de enfrente • Limpieza de la tina • Tallar el piso con agua y jabón, se trapea y seca • Apagar la maquina lava trastes, desarmar (se le quita la caja de acomodo de platos), se desagua, se lava por dentro, se enjuaga, se arma (base de metal, la caja), se cierra y se vuelve a prender para que se llene al otro día. • Se reúne la basura y se lleva al contenedor que está al final del estacionamiento • Se lavan el bote de basura en el lavadero con agua y jabón por dentro y por fuera • Se avisa al Sub Chef que ya se terminó la actividad • El Sub Chef revisa el orden y la limpieza, si a criterio del Sub Chef todo está bien se da salida • Antes de salir se le indica al Sub Chef los insumos y materiales que se necesitan para el siguiente día.
Apoyo al equipo	<p>Fomentar la cooperación y el trabajo en equipo, estimulando un ambiente de colaboración y camaradería entre sus compañeros de trabajo.</p> <p>Contribuir en la continuidad del servicio, para ello por indicaciones del Sub Chef puede colaborar en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpiar la cámara fría • Hacer empanadas • Hacer las tortillas • Hacer la fría ensalada desinfección de lechuga • Ayudar a bolear pan
	Mantener la disciplina y seguir las reglas del restaurante
	Apoyo al Chef y Sub Chef en las labores que solicite.
	Mantenimiento
Almacén	<p>Informar al Sub Chef los insumo y materiales que se requieren el Sub Chef llena el formato de Requisición de material y lo deposita a la entrada de Almacén</p>
Sistemas TI	<p>Informar al área de Sistemas cualquier desperfecto en los equipos de cómputo/tabletas (software-hardware) o señal de wifi.</p>
Seguridad alimentaria	<p>Mantener un entorno de trabajo seguro y saludable aplicando las normas de higiene y seguridad y cumpliendo la normativa legal.</p>
	<p>Revisar que se lleven a cabo las normas de seguridad e higiene en toda la unidad.</p>
Calidad	<p>Mantener un alto nivel de calidad en la prestación del servicio para superar las expectativas de los invitados</p>

6.- Relaciones internas y externas

Relaciones internas	Relaciones externas
Cocina / Piso	No aplica
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Secundaria concluida		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición para trabajar • Amabilidad / Cortesía 		
Años de experiencia:	Sin experiencia		

Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad para trabajar varios turnos, incluidos los fines de semana • Habilidad para realizar varias tareas a la vez • Capacidad de mantener la calma y una actitud profesional en un entorno de trabajo de ritmo rápido.
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • 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