

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

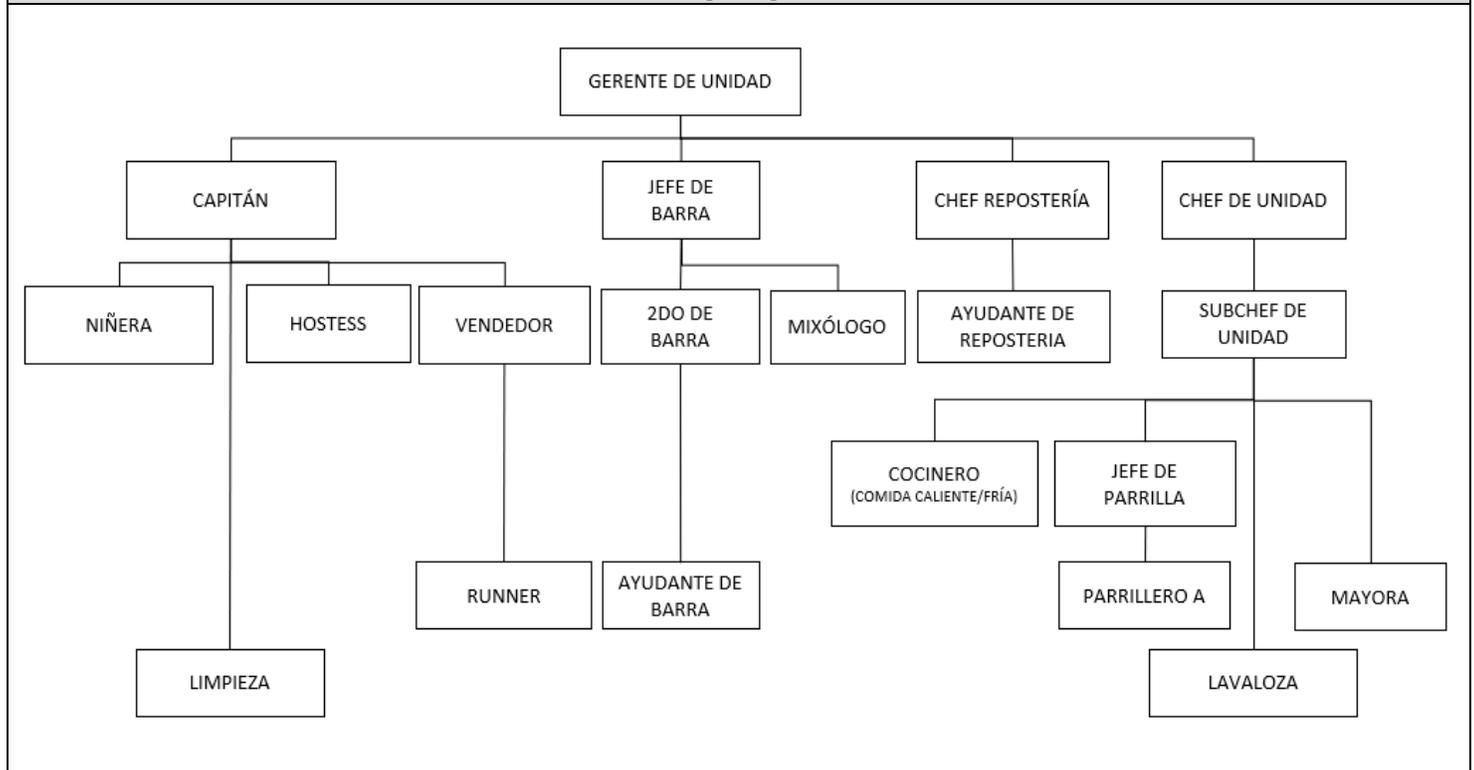
Fecha de creación: 21-JUL-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Julio Insunza

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Mayora		
Área:	Cocina	No. de personas en el puesto	1
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 07:00 a 15:00 horas descanso domingo		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de la elaboración de las tortillas para el servicio, de la comida para el personal de la unidad y abastecimiento de la barra fría para el servicio.

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 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.-Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución 50% de alcohol y 50% de agua es una proporción adecuada para la desinfección.</p> <p>Paso 6.-Se talla las mesas de trabajo con un trapo y se aplica la solución sobre las mesas a desinfectar y luego dejarse secar al aire. No se debe enjuagar después de aplicarla, ya que el alcohol se evaporará rápidamente, dejando una superficie desinfectada. La solución es adecuada para desinfectar mesas, mostradores, utensilios de cocina, herramientas y equipos de cocina. No se debe utilizar en superficies sensibles al alcohol, como algunas superficies de plástico, ya que puede dañarlas. Es importante utilizar esta solución de alcohol y agua en un área bien ventilada, ya que los vapores de alcohol pueden ser irritantes para los ojos y las vías respiratorias.</p> <p>Paso 7.-Lavar el trapo después de la limpieza, exprimirlo y guardarlo para usarlo cada que sea necesario (nota después de cada uno hay que lavar el trapo)</p>

<p>Comida personal del</p>	<p>Paso 1: El Chef planifica de manera mensual el menú equilibrado y variado, el cual incluye proteínas, carbohidratos y vegetales, en conjunto con el área de costos se establece un presupuesto para la comida de los colaboradores planificando las cantidades adecuadas para controlar los costos.</p> <p>Paso 2: En el refrigerador se coloca la lista de los que se cocinará de manera diaria o el Sub chef también puede indicar que se va a cocinar para el personal</p> <p>Paso 3: Acudir por los ingredientes necesarios para la receta.</p> <p>Paso 4: Acudir por las cacerolas, cucharas, sartenes, tablas, cuchillos y todos los utensilios necesarios para la preparación.</p> <p>Paso 5: Lavado de manos, antes de comenzar a manipular alimentos, lávate bien las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.</p> <p>Paso 6: Preparación de ingredientes, lavar, pelar, cortar y picar los ingredientes según las instrucciones de la receta, organiza todos los ingredientes y utensilios que necesitarás para tenerlos a mano mientras cocinas.</p> <p>Se pican los productos dependiendo la requisición en tablas diferenciadas por colores para evitar un riesgo alimenticio por contaminaciones cruzada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabla verde para verduras, hortalizas y frutas • Tabla roja para carnes crudas de res, ternera o cordero • Tabla marrón para carnes cocidas • Tabla amarilla para pollo, pavo o conejo • Tabla azul para pescados y mariscos • Tabla blanca para panes, pastas y quesos <p>Paso 7: Calentamiento y precalentamiento, enciende la estufa o el horno según lo que requiera la receta y precaliéntalos si es necesario.</p> <p>Paso 8: Cocción, cocina los ingredientes siguiendo las indicaciones de la receta. Esto puede incluir saltear, hervir, asar, hornear, freír, etc.</p> <p>Ajustar temperatura y el tiempo de cocción según sea necesario para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente, agregar condimentos, hierbas, especias y otros ingredientes para dar sabor, probar la comida para ajustar los sabores según la preferencia.</p> <p>Paso 9: Seguridad alimentaria, asegúrate de que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.</p> <p>Evita la contaminación cruzada lavando los utensilios y superficies que hayan estado en contacto con alimentos crudos.</p> <p>Paso 10: Informar al Capitán de la Unidad que ya está la comida del personal</p> <p>Paso 11: Los Asesores Gastronómicos toman la comida y la llevan con mucho cuidado al comedor</p> <p>Paso 12: Limpieza, colocar los utensilios en a tarja para que el lavalozza los lave platos y superficies de trabajo utilizados durante la preparación.</p> <p>Paso 13: Limpiar cualquier salpicadura o derrame en la estufa u otras áreas, limpiar la mesa de trabajo.</p> <p>Paso 14: Almacena en recipientes herméticos etiquetados en el refrigerador o en cámara fría los insumos sobrantes para evitar desperdicios y asegurar la frescura.</p>
----------------------------	---

<p>Producción</p>	<p>Relleno de espinaca Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinacas frescas (descongeladas y escurridas) • Aceite de oliva • Cebolla, picada finamente • Dientes de ajo, picados • Sal y pimienta al gusto <p>Elote Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Granos de elote • Escalfar chiles pelarlos y picarlos • Picar cebolla <p>Carne molida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida • Cebolla, picada • Ajo, picado • Aceitunas verdes y negras, picadas • Pasas • Condimentos (sal, pimienta, comino, etc.) <p>Chile macho</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida (por ejemplo, carne de res o cerdo) • Chile ancho • Chile pasilla • Clavo • Pimienta negra • Cebolla <p>Jugo de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne • Vegetales (calabaza) • Hierbas y especias (tomillo, laurel, pimienta negra, etc.) • Agua • Sal (opcional) • Cebolla picada • Ajo picado • Cubos de costilla de res • Vino tinto • Salsa magi / Salsa inglesa • Harina
<p>Elaborar tortillas</p>	<p>Paso 1.- Recibir la maza por parte del área de Almacén Paso 2.- Colocar agua tibia y sal Paso 3.- Amasar la masa Paso 4.- Dividir en pequeñas bolas del tamaño de un limón (aproximadamente 2 pulgadas de diámetro). Paso 5.- Preparar la prensa de tortillas, aplanar las bolas de masa en discos planos. Coloca una bola de masa entre dos hojas de plástico o bolsas de plástico abiertas y presiona con la prensa hasta obtener una tortilla delgada y uniforme. Paso 6.- Cocinar las tortillas, girar la tortilla y cocinar el otro lado hasta que esté cocido. Paso 7.- Colocar las tortillas cocidas en un paño limpio o en una tortillera para mantenerlas calientes</p>

<p>Montar barra fría para el servicio</p>	<p>Paso 1.-Poner hielo en la base de los contenedores. Paso 2.- Colocar en los contenedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantequilla • Ajillo • Salsa macha • Salsa negra • Chimichurri • Limones • Aguacate • Cebolla caramelizada • Aderezo papá horno • Queso checar • Rábano • Apio • Cebolla <p>Paso 3.-Se resurte cada que sea necesario.</p> <p>Nota: Se pican los productos con utensilios diferenciados por colores para evitar un riesgo alimenticio por contaminaciones cruzadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabla verde para verduras, hortalizas y frutas • Tabla roja para carnes crudas de res, ternera o cordero • Tabla marrón para carnes cocidas • Tabla amarilla para pollo, pavo o conejo • Tabla azul para pescados y mariscos • Tabla blanca para panes, pastas y quesos
<p>Al terminar su jornada</p>	<p>Al final de la jornada se realizan las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara una solución de agua y jabón • Limpieza de mesa de trabajo • Barrer la cocina • Se tira la basura en el bote
<p>Apoyo al equipo</p>	<p>Para fomentar la cooperación y el trabajo en equipo, se estimula un ambiente de colaboración y camaradería entre todos los compañeros de trabajo, para ello por indicaciones del Sub Chef puede colaborar en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de empanadas • En eventos en lo que sea necesario • Ayudar a bolear pan <p>Mantener la disciplina y seguir las reglas del restaurante</p> <p>Apoyo al Chef y Sub Chef en las labores que solicite.</p>
<p>Mantenimiento</p>	<p>Los reportes de mantenimiento se informan al Sub Chef o Chef para que contacte al área de mantenimiento y programen las reparaciones, ejemplo: fugas de agua o gas, etc.</p>
<p>Almacén</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informar al Sub Chef los insumo y materiales que se requieren • El Sub Chef llena el formato de requisición de material
<p>Seguridad alimentaria</p>	<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>
<p>Calidad</p>	<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	
Almacén	

7.- Perfil del puesto		
Formación académica:	Secundaria concluida	
Sexo:	Femenino	Estado civil: Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Disposición para trabajar • Conocimiento en la elaboración de platillos. • Conocimiento de gramaje. • Disponibilidad de horario 	
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