

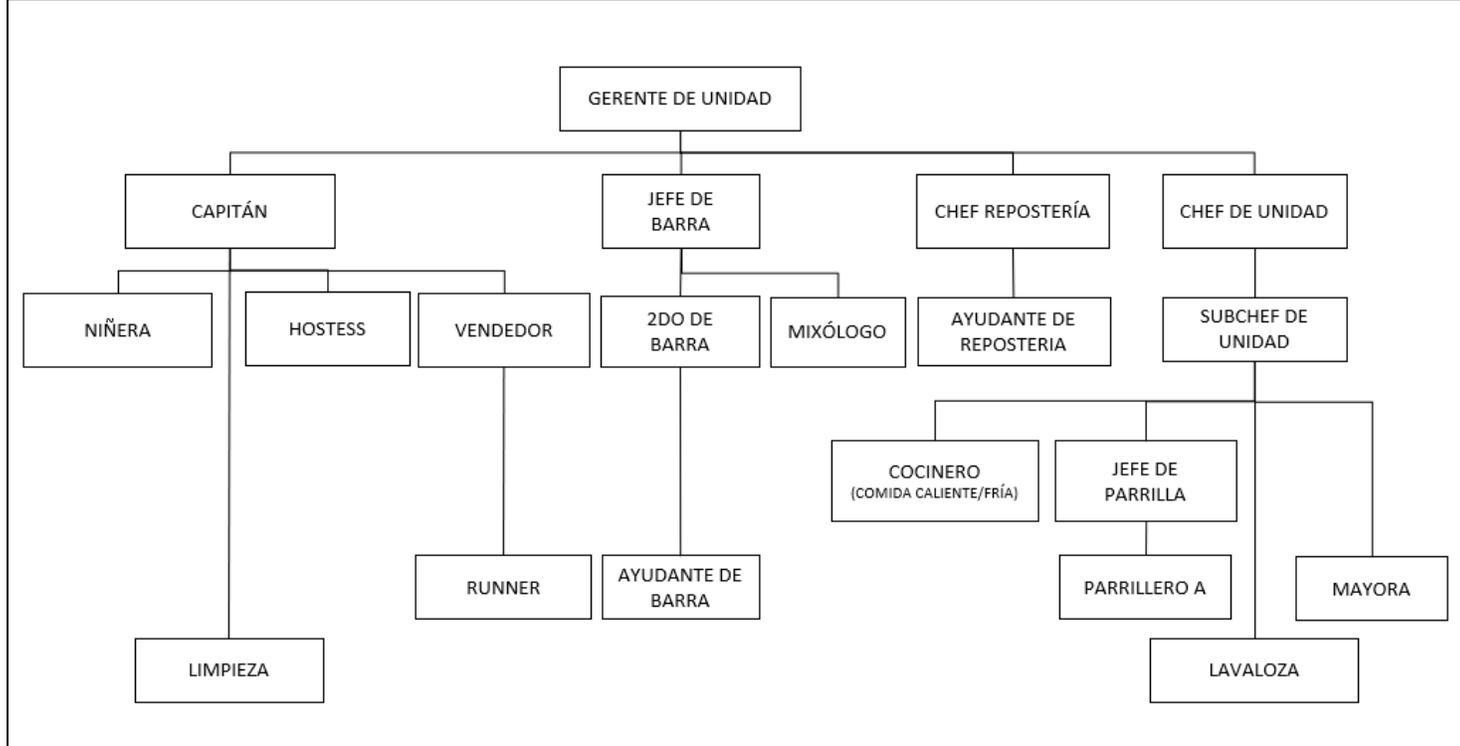
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Julio Insunza

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Parrillero		
Área:	Cocina	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	0
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	Jefe de parrilla		
Jornada:	Jornada 1: De jueves a martes de 07:00 a 15:00 horas descanso miércoles		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos al carbón, 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
Confiable 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 • Pantalón • Zapatos • Cofia • Utensilios personales de trabajo • Cuchara tenedor, 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.-Observar la cocina para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó.</p> <p>Paso 6.-Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución mezclando 10 gotas de cloro por cada litro de agua.</p> <p>Paso 7.-Se tallan las superficies (mesas de trabajo y refrigeradores)</p>
Todas las mañanas se realiza pan	<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 Paso 5: Se coloca en la mesa, se busca la báscula y un plato para porcionar Paso 6: Se hacen bolitas de 50 gr y se colocan en la charola 12 piezas por charola Paso 7: Se coloca en el techo del horno racional para ayudar a fermentar Paso 8: Ya que esta leudado, se mete al horno racional a 160°C por 10 minutos Paso 9: Se sacan las charolas y se deja enfriar Paso 10: Se traslada a una charola panadera para terminar de enfriar Paso 12: Se protege con playo</p>
Se elaboran las guarniciones	<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
Encender la parrilla	<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
Se monta la vaca	<p>Paso 1.- Después de las 12:00 horas en el área de Parrilla. Paso 2.- Se saca 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 se anotan los pesos de los cortes y en la pizarra de la parrilla. Paso 5.- Después de su exhibición se regresa al refrigerador.</p>
Servicio	<p>-Durante el servicio -El parrillero debe 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. <p>Se saca la plancha se coloca la guarnición en la plancha (cebolla y pimiento baby)</p>

Cierre	<p>Al concluir las actividades del día se:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apagar el horno • 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 sub chef para que acuda a revisar el orden y la limpieza
Limpieza profunda	<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 cn 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.
Inventario	<p>Los días domingos se hace inventario de las producciones y proteínas Cada mes se hace inventario de trastes</p>
Mantenimiento	<p>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.</p>
Seguridad	<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 de los alimentos, presentación y servicio para superar las expectativas de los invitados.</p>

6.- Relaciones internas y externas

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

7.- Perfil del puesto			
Formación académica:	Preparatoria concluida		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Parrilla al carbón • Elaboración de pan • Manejo de temperaturas 		
Años de experiencia:	1 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 		
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para crear experiencias culinarias • Conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009 requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene y La NOM 051 regula el sistema de etiquetado • HACCP • 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