

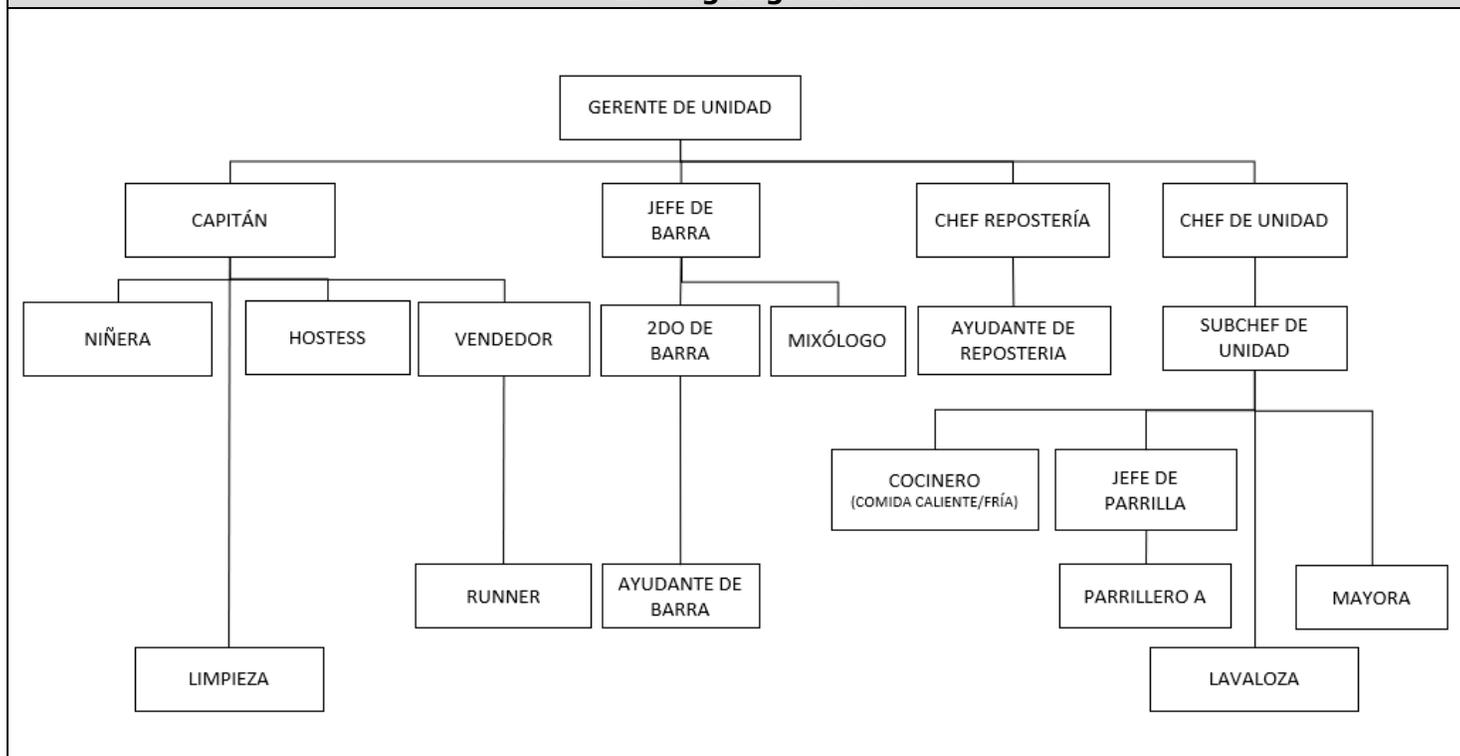
		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Julio Insunza

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Sub chef		
Área:	Cocina	No. de personas en el puesto	2
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	9
Tipo de puesto:	Táctico		
Reporta a:	Chef de Unidad		
Jornada:	De lunes a sábado de 15:00 a cierre, descanso miércoles (Domingo se labora de 09:00 a 19:00 horas)		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Responsable de supervisar y dirigir a su equipo de cocina y parrilla, para crear experiencias gastronómicas, administrar la preparación de los alimentos, organizar las tareas para brindar un servicio de calidad e higiénico.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Supervisión eficiente de la producción	100%	Diario
Orden y limpieza en cocina y parrilla	100%	Diario
Confiabilidad del inventario	100%	Semanal
Seguridad alimentaria	100%	Semanal

5.- Funciones generales

Funciones	Responsabilidades
Limpieza personal del	<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, barba y bigote recortado. • 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 infectocontagiosa o heridas en la piel (Informar al Chef)
Al ingreso	<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 negro • Mandil • Zapatos • Gorro • 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.- Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Abre la llave y mojar las manos y ante brazo cierra la llave. II. Tomar jabón y tallar de 15 a 20 segundos. III. Tallar el ante brazo, muñeca, palmas-dorso, entre los dedos, nudillos. IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas. V. Abre la llave de agua y enjuaga el jabón. VI. Tomar un trozo de papel toalla y con el cerrar la llave. VII. Seca tus manos con una toalla de papel. VIII. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos. <p>Paso 4.- Llegar 30 minutos antes de la apertura para supervisar:</p> <p>Preparaciones del día</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que tengan la textura, el color, el olor ideal para el servicio • Se verifican los aderezos que no estén pasados o echados a perder • Se verifica la cantidad, sabor, color, olor y textura de las sopas • La cantidad y calidad de los picados • Revisar que las temperaturas estén en la bitácora <p>Limpieza en general en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeradores, mesas, trapos, utensilios, cuchillos cucharas <p>Proteína</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que toda la proteína tenga color olor y textura ideal para el servicio • Guarniciones se encuentre en baño frío (que tenga hielo y este en buen estado) <p>Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar que todo este relleno • Que todas las áreas cuenten con los insumos • Verificar que todos los productos se encuentren en todas las áreas • Verificar si se tienen que realizar producción • Dejar el mise en place para la comida del personal (CP) todos los días

Durante el Servicio	<p>Supervisar que todo el personal a cargo tenga la limpieza personal adecuada:</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 eficiente y constante, uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, barba y bigote recortado, que el personal no coma o mastique chicle en el área de cocina, que porte sus utensilios personales de trabajo cuchara, tenedor, plumón y lapicero. • Se suspenderán las labores de un colaborador de cocina en caso de enfermedad infectocontagiosa o heridas en la piel (Informar al Chef) • Verificar que todo platillo salga en tiempo y forma • Llevar una excelente comunicación de tiempos entre cocina y parrilla para que los platillos no salgan fríos • Cantar la comanda de acuerdo a los tiempos • Verificar que a la hora del rush no hagan falta insumos en el refrigerador • Ante una desviación de los procesos de cocina se da retroalimentación inmediatamente para corregir el proceso y evitar una contaminación cruzada <p>Verificar el uso correcto de las tablas 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
Cocina fría	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar limpieza y desinfección de las verduras • Verificar que las salsas, aderezos, picados y quesos siempre estén en buen estado • Supervisar que los productos estén cocidos y procesados en buen estado • Siempre estar pendiente de que no haga falta loza • Revisar constantemente los postres, merengues, frutos rojos y pasteles para garantizar que estén en buen estado • Que tengan producción de repostería suficiente • Limpieza y orden constante del área de cocina fría
Cocina caliente	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar que el área de guarniciones se encuentre en baño frío • Supervisar que las salsas y picados estén realizadas en las cantidades correctas, sean frescos y tengan el sabor, color, olor y textura adecuados para el servicio • Revisar el baño caliente (baño María) que las sopas estén a la temperatura adecuada, revisar que el jugo de carne que tenga su fondo de verduras) • Revisar que la freidora tenga aceite en buen estado y que se encuentre a la temperatura correcta para el servicio (180 °C) • Que el horno se encuentre limpio y temperatura adecuada para el servicio (190 °C) • Revisar el refrigerador que este la proteína y el queso en buen estado que este en su temperatura adecuada para el servicio (-4 °C) • Revisar constantemente que no falte elaborar la producción • Dejar mise en place para el siguiente día • Supervisora la elaboración de la comida del personal • Revisar que los platillos del rush salgan en tiempo y forma • Verificar limpieza constante del área de cocina, refrigeradores, mesas y tablas • Revisar limpieza y desinfección de las verduras
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar que los refrigeradores de proteína estén en su temperatura adecuada • Revisar que la proteína no este rezagada y darle prioridad de salida • Revisar limpieza y desinfección de las verduras • Que el área tenga el carbón suficiente para la jornada • Que tenga sus utensilios, tabla, cuchillos y pinzas • Verificar el orden y la limpieza del refrigerador, campana, mesa-barra, utensilios, parrilla y horno • Verificar que el Jefe de Parrilla y Parrillero porten su uniforme completo y limpio • Verificar la limpieza de los vidrios, la cava de exhibición el piso • Revisar su servicio que los cortes salgan en tiempo y forma • Tener comunicación con cocina

Mayora	<p>Revisar producción de jugos de carne, sopa de fideo y empanadas tengan el sabor, la textura, el olor y el color apropiados para el servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar que la producción de la comida del personal este en tiempo y forma • Que tenga los insumos suficientes para su producción • Uniforme completo y limpio (filipina, pantalón, mandil y cofia) • Que se mantenga el orden y la limpieza de su área de trabajo y utensilios
Lavalozza	<p>Revisar orden y limpieza de los utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supervisar que se mantenga el orden y limpia su área, los pisos de cocina y parrilla • Verificar que se cuente con sus preparaciones de limpieza (agua, jabón y cloro) • Verificar que se mantenga surtida el área de cocina y parrilla con platos • Sacar la basura al contenedor • Mantener los botes limpios y con bolsa • Portar siempre su uniforme mandil de vinil, zapato antiderrapante, cofia y pantalón.
Reparto de actividades	<p>Repartir las tareas de limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lunes y martes la línea fría se encarga de limpiar la Cámara • Miércoles y jueves la línea de parrilla se encarga de limpiar la Cámara • Viernes y sábado la línea caliente se encarga de limpiar la Cámara • Domingo todos limpian
Cierre	<p>Organizar las actividades de limpieza y distribuir las en su equipo de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica la limpieza total de la cocina, plancha, horno, estufa y freidora, salamandra mesas de preparación, refrigerador, paredes, campanas y piso • Revisar la limpieza de la cámara fría (limpia, barrida, trapeada, productos y utensilios acomodados) • Que los refrigeradores de congelación estén conectados, Refrigerador de hortalizas limpio etiquetado • Cerrar llaves de gas • Revisar el arrastre de parrilla y firmarlo • Revisar que producción se va a dejar al día siguiente • Elaborar una requisición de los productos que vamos a solicitar al Almacén • Revisar que los botes estén limpios y en su lugar • Revisar que las coladeras estén limpias • En caso de tener que realizar un mise en place para el día de mañana se coloca en la bitácora dejando las indicaciones para el cocinero de abre
<p>Limpieza profunda</p> <p>Proceso cada 3er día:</p>	<p>Refrigeradores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara una solución de agua, jabón y cloro • Los refrigeradores se lavan por dentro y por fuera • Retirar todo el producto del refrigerador (colocando el producto en cámara fría mientras se realiza el lavado) • Lavado de paredes interior y exterior del refrigerador • Mover el refrigerador para lavar y acomodar el refrigerador en su lugar <p>Vidrios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara una solución de agua y jabón • Se realiza el lavado de todos los vidrios • Por dentro y por fuera <p>Horno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se solicitan las pastillas de lavado de horno al Almacén • El horno se programa para que se lave • Se deja el gas abierto (para que se lave) y se notifica al Capitán de Unidad • Al siguiente día se lava por fuera <p>Cámara Fría</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaciar el producto de los anaqueles reducirlos • Se lavan paredes pisos y anaqueles • Se cambia de cambros • Se lava por fuera se talla y se enjuaga • Se lavan las mesas de trabajo, piso, trastes, todas las tablas, comales, sartenetas, campana y filtros
Inventario	<p>Los días domingos se hace inventario de las producciones y proteínas</p> <p>Cada mes se hace inventario de trastes</p>

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 el ticket
Seguridad	Mantener un entorno de trabajo seguro y saludable aplicando las normas de higiene y seguridad y cumpliendo la normativa legal.
	Revisar que los procesos de elaboración de alimentos se realicen bajo las normas de seguridad e higiene en toda la unidad. <ul style="list-style-type: none"> • Ante derrames de agua, aceite y otros enseres sobre el piso, se deberá limpiar inmediatamente, si es necesario realizar una limpieza más profunda con agua y detergente • Al transportar cuchillos nunca los lleve con la punta al frente, manéjelos siempre con la punta hacia abajo, mientras usa cuchillos o utensilios afilados no se distraiga. • Al agarrar un recipiente caliente, usar trapos para proteger las manos. • Alejar la cara antes de destapar las ollas que contengan alimentos calientes. • No acercarse al fuego objetos que puedan arder con facilidad (papel, plástico, tela, etc.) • Evitar salpicaduras de agua en freidora y en sartenes que contengan aceite • Introducir los alimentos al aceite muy lentamente y con ayuda de pinzas o trinche
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 / Cocina / Parrilla / Barra	Proveedores
Coordinación de eventos	
Repostería	
Sistemas TI	
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

7.- Perfil del puesto

Formación académica:	Lic. Gastronomía (Titulado) o carrera afín		
Sexo:	Femenino / Masculino	Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Cocina fría / Cocina Caliente • Parrilla • Manejo de tiempos y temperatura • Sistema PEPS • Manejo de personal 		
Años de experiencia:	3 años 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 • Comunicación 		
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 • Inocuidad - Alérgenos • Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante • Conocimiento de las normativas de salud y seguridad 		
Manejo de software:	<ul style="list-style-type: none"> • Excel (básico) • Soft Restaurant 		
Idioma:	Inglés (A2) deseable		

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