

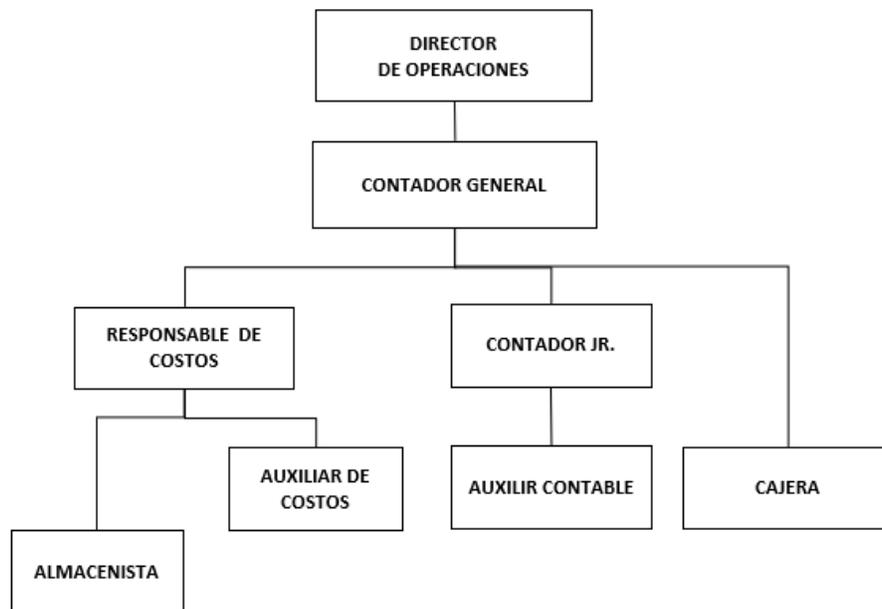
 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>		DESCRIPCIÓN DE PUESTO	
Fecha de creación: 21-JUL-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 27-JUL-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Humberto Alcántara

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

1.- Identificación del puesto

Nombre del puesto:	Auxiliar de costos		
Área:	Contabilidad	No. de personas en el puesto	1
Empresa:	María Argentina	No. personas que le reportan	0
Tipo de puesto:	Operativo		
Reporta a:	Responsable de costos		
Jornada:	De lunes a viernes de 09:00 a 18:00 horas, descanso sábado y domingo		

2.- Organigrama



3.- Objetivo del puesto

Apoyar al responsable de costos en las actividades de captura, facturación, actualización de precios, inventarios y demás actividades.

4.- Indicadores del puesto

INDICADOR	META	FRECUENCIA
Confiabilidad en la captura de inventarios	100%	Mensual
Realización de facturas	100%	Mensual
Actualización de precios	100%	Semanal

5.- Funciones generales	
Funciones	Responsabilidades
Actividades	Capturar los inventarios físicos a electrónicos
	Sintetizar los formatos
	Llenado de costo potencial y teórico
	Poner la venta real de los platillos que se vendieron de manera semanal y de manera mensual
	Dar de alta y facturar las cajas chicas
	Dar alta en Soft Restaurant las facturas de insumos
	Actualizar los precios de los formatos de manera semanal (Formato de recetas / Formato de bebidas)
	Ayuda a elaborar la lista de compras externas que no son de proveedor
	Compras (pedidos) de bajo impacto
	Inventario de limpieza (los días lunes)
Apoyo al equipo	Fomentar la cooperación y el trabajo en equipo
	Contribuir en la continuidad del servicio
	Mantener la disciplina y seguir las reglas del restaurante
Seguridad	Mantener un entorno de trabajo seguro y saludable aplicando las normas de higiene y seguridad y cumpliendo la normativa legal
Calidad	Mantener un alto nivel de calidad en la prestación del servicio para superar las expectativas de los invitados

6.- Relaciones internas y externas	
Relaciones internas	Relaciones externas
Todas las áreas	Proveedores SAT

7.- Perfil del puesto	
Formación académica:	Lic. Gastronomía / Lic. Administración o afín
Sexo:	Masculino / Femenino
Estado civil:	Indistinto
Especialidad:	<ul style="list-style-type: none"> • Captura de información • Atención a proveedores • Manejo y control de costos
Años de experiencia:	2 años de experiencia en puesto similar
Competencias humanas:	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Habilidad de comunicarse con seguridad • Trabajo en equipo
Competencias técnicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante • Conocimiento de las normativas de salud y seguridad • NOM-199-SCFI-2017 • NOM 006-STPS-2014 Manejo y almacenamiento de materiales • NOM 036-1 STPS-2018 Factores de riesgo ergonómico • Conocimiento en calidad de alimentos y bebidas • Experiencia en restaurantes
Manejo de software:	<ul style="list-style-type: none"> • Microsoft Office • Soft Restaurant • SAT • Páginas de facturación de proveedores
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