

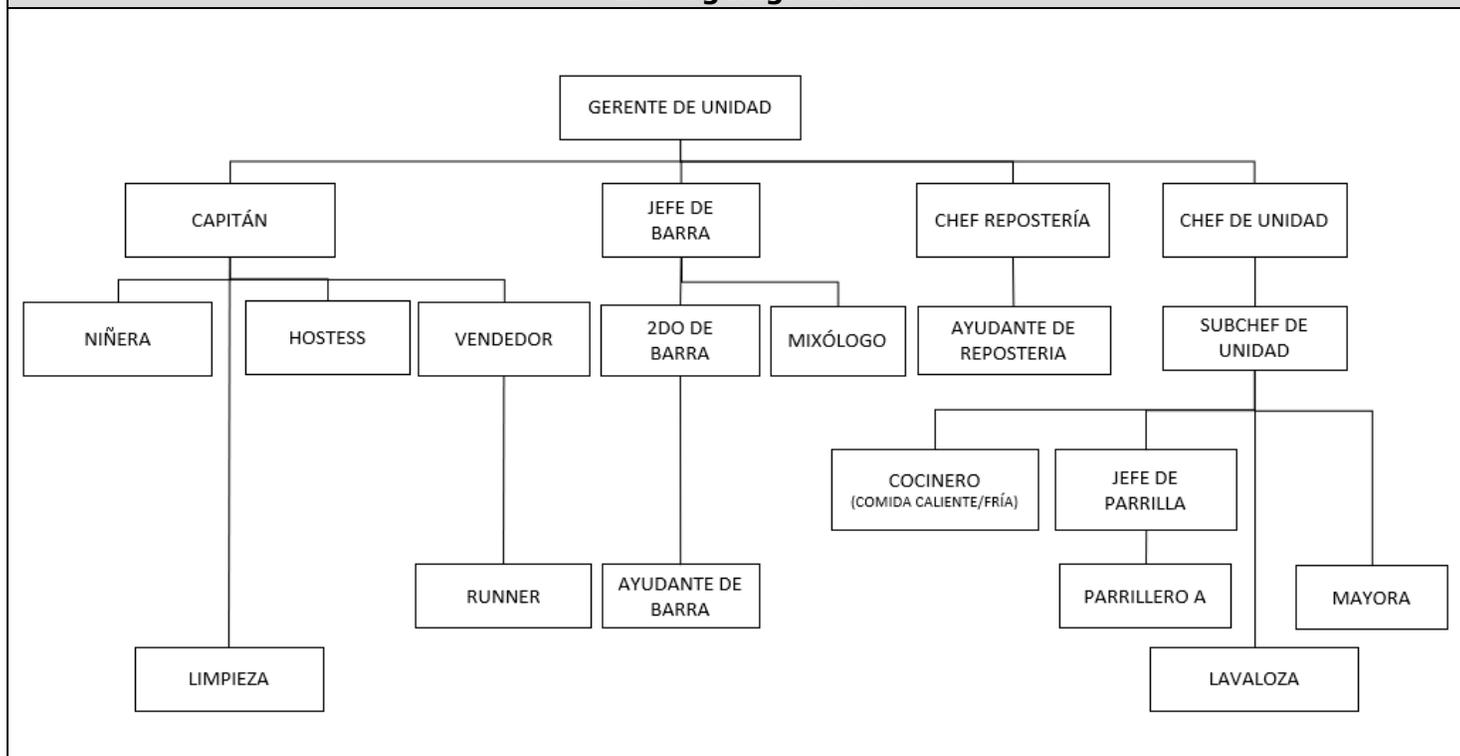
|  |                                 |                                   |  |
|--|---------------------------------|-----------------------------------|--|
|  <b>MARÍA ARGENTINA</b><br><small>CANTINA &amp; BRASA</small> |                                 | <b>DESCRIPCIÓN DE PUESTO</b>      |  |
| <b>Fecha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

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

### 1.- Identificación del puesto

|                           |   |                                     |   |
|---------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <b>Nombre del puesto:</b> | Ayudante de repostería  |                                     |   |
| <b>Área:</b>              | Repostería  | <b>No. de personas en el puesto</b> | 2 |
| <b>Empresa:</b>           | María Argentina   | <b>No. personas que le reportan</b> | 0 |
| <b>Tipo de puesto:</b>    | Operativo   |                                     |   |
| <b>Reporta a:</b>         | Chef de repostería  |                                     |   |
| <b>Jornada:</b>           | De lunes a sábado de 09:00 a 17:00 horas descanso el domingo<br>El horario y día de descanso puede cambiar dependiendo la necesidad del negocio |                                     |   |

### 2.- Organigrama



### 3.- Objetivo del puesto

Responsable de ayudar al Chef de repostería a crear experiencias gastronómicas, a través de la disposición de la materia prima, uso del equipo y la herramienta necesaria para la elaboración de los productos que se venden en cada unidad, siguiendo las recetas, instrucción del Chef de repostería para la elaboración o terminación de las piezas en tiempo y forma.

### 4.- Indicadores del puesto

| INDICADOR                       | META | FRECUENCIA |
|---------------------------------|------|------------|
| Reabastecimiento de repostería  | 100% | Diario     |
| Elaboración diaria de panadería | 100% | Diario     |
| Orden y limpieza                | 100% | Diario     |

| <b>5.- Funciones generales</b> |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Funciones</b>               | <b>Responsabilidades</b>   |
|                                | <p>La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baño diario</li> <li>• Uniforme limpio y completo.</li> <li>• No usar maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones, audífonos dentro del área de cocina.</li> <li>• Realizar un lavado de manos constante.</li> <li>• Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</li> <li>• Mantener el cabello largo recogido y la barba recortada.</li> <li>• No comer o masticar chicle en el área de cocina.</li> <li>• No tocarse la cara o el cabello durante la preparación de alimentos.</li> <li>• Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.</li> <li>• Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Chef de repostería)</li> </ul>  |
| Al ingreso                     | <p><b>Paso 1.-</b>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"> <li>• Filipina</li> <li>• Pantalón de cocina negro</li> <li>• Cofia y gorro</li> <li>• Zapatos</li> <li>• Utensilios personales de trabajo cuchara, pluma y plumón y trapo</li> </ul> <p><b>Paso 2.-</b>Se guardan las pertenencias personales en el lockers de colaboradores</p> <p><b>Paso 3.-</b>Acudir al lavamanos dentro del área de cocina:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Abrir la llave y mojar las manos y el ante brazo, cerrar la llave.</li> <li>II. Aplicar suficiente jabón.</li> <li>III. Frotar 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.</li> <li>IV. Tomar el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.</li> <li>V. Abrir la llave y enjuaga el jabón.</li> <li>VI. Tomar un trozo de papel toalla.</li> <li>VII. Secar bien tus manos con la toalla de papel.</li> <li>VIII. Usar la misma toalla para cerrar la llave</li> <li>IX. Desechar en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.</li> </ol> <p><b>Paso 5.-</b>Dirigirnos al área de cocina para revisar las producciones.<br/>Nota: El área de repostería trabaja sobre una producción de abastecimiento, se revisa el stock mínimo y stock máximo de cada producción para determinar que producción se va elaborar y que no exista un desabasto.</p> <p><b>Paso 6:</b> Se acude al área de Almacén para recibir los insumos solicitados a través de la requisición que se dejó la noche anterior.</p> <p><b>Paso 7:</b> Se llevan los productos al área de repostería.</p> <p><b>Paso 8:</b> Se hace una mezcla de agua y jabón para limpiar la mesa de trabajo y todos los utensilios que se ocuparan.</p> |
| Mise en place de la producción | <p>Se hace un mise en place de la producción que se va a realizar, para ello se sacan todos los ingredientes que ocuparemos (dependiendo la producción) y con la ayuda de una báscula se elaboran porciones</p>  |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <p>Producción</p> | <p><b>Pay de ate</b><br/> <b>PASO 1:</b> Se trituran las galletas de canela y se mezclan con la mantequilla<br/> <b>PASO 2:</b> Elaborar una mezcla de ate con crema batida y grenetina<br/> <b>PASO 3:</b> Elaborar una mezcla de crema de queso con grenetina<br/> <b>PASO 4:</b> Se procede a montar, colocando la galleta molida, el ate y crema de queso</p> <p><b>María carajillo</b><br/> <b>PASO 1:</b> Levantar las claras a punto de nieve en la batidora y se reservan<br/> <b>PASO 2:</b> Vitafilear moldes y se cubren con hojas de acetato con la parte interior del molde reservar<br/> <b>PASO 3:</b> Montar crema con azúcar y reservar<br/> <b>PASO 4:</b> Hidratar grenetina con café y reservar<br/> <b>PASO 5:</b> Hacer el montaje de la grenetina y café a la crema batida junto con el licor 43<br/> <b>PASO 6:</b> Agregar las claras se vacía en los recipientes</p> <p><b>Pavlovas</b><br/> <b>PASO 1:</b> Montar claras a junto con el merengue y el azúcar<br/> <b>PASO 2:</b> Duchar en discos<br/> <b>PASO 3:</b> Llevar al horno a deshidratar por 110 min a 110°C</p> <p><b>Fresas con crema</b><br/> <b>PASO 1:</b> Se monta crema batida con azúcar y crema philadelphia.</p> <p><b>Hamburguesa cheddar</b><br/> <b>PASO 1:</b> Elaborar mezcla homogénea de harina, mantequilla, agua, levadura y sal<br/> <b>PASO 2:</b> Batir la mezcla y dejar leudar alrededor de 20 min<br/> <b>PASO 3:</b> Elaborar porciones de 120 gr y bolear<br/> <b>PASO 4:</b> Colocar en una charola engrasada y se lleva a leudar 15 minutos<br/> <b>PASO 5:</b> Barnizar con huevo y se hornean a 180°C por 10 minutos</p> <p><b>Hamburguesa María</b><br/> <b>PASO 1:</b> Mezcla homogénea de harina, mantequilla, agua, levadura, jitomate deshidratado y sal.<br/> <b>PASO 2:</b> Batir la mezcla y dejar leudar alrededor de 20 min<br/> <b>PASO 3:</b> Elaborar porciones de 120 gr y bolear<br/> <b>PASO 4:</b> Colocar en una charola engrasada y se lleva a leudar 15 minutos<br/> <b>PASO 5:</b> Barnizar con huevo y se hornean a 180°C por 10 minutos</p> <p><b>Baguette</b><br/> <b>PASO 1:</b> Mezcla homogénea de harina, agua azúcar levadura, sal y masa madre<br/> <b>PASO 2:</b> Llevar a leudar en frío por un día<br/> <b>PASO 3:</b> Se elaboran porciones de 300 gr<br/> <b>PASO 4:</b> Estirar y formar baguette se pasa a una charola engrasada y se lleva a leudar por 40 min<br/> <b>PASO 5:</b> Se hornea a 250°C por 6 minutos</p> |
| <p>Al cierre</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al término de cada producción los utensilios sucios se llevan al área de loza para que se laven.</li> <li>• Los productos restantes de la producción, se guardan se vitafilean los recipientes y se etiquetan</li> <li>• Todos los productos que ingresan a la cámara se acomodan siguiendo la metodología PEPS</li> <li>• Al final del día se limpia el área utilizada con una solución de agua y jabón</li> <li>• Se recoge la basura y llevarla a los contenedores que están ubicados al final del estacionamiento.</li> <li>• Se realiza una lista de stock sobre los que se elaboró en el día, la cual se le muestra al Chef o Sub Chef para su aprobación.</li> </ul>  |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Limpieza profunda | <p>Cada día sábado se realiza la limpieza profunda:</p> <p><b>PASO 1:</b> El día sábado al final del turno se inicia la actividad</p> <p><b>PASO 2:</b> Se recogen todos los artículos, maquinaria, despensa, etc.</p> <p><b>PASO 3:</b> Se despegan las mesas de las paredes</p> <p><b>PASO 4:</b> Se prepara una solución de agua y jabón y se tallan las paredes y las mesas</p> <p><b>PASO 5:</b> Se enjuaga y se secan las paredes y las mesas de trabajo</p> <p><b>PASO 6:</b> Se acomodan los utensilios, maquinaria y despensa</p> <p><b>PASO 7:</b> Se talla el piso, se trapea y se seca</p> <p><b>PASO 8:</b> Se recoge la basura y se lleva al contenedor que esta al final del estacionamiento</p> <p><b>PASO 9:</b> Se lava el bote de basura en el lavadero y se ingresa al área limpio.</p> <p><b>PASO 10:</b> Se toma foto del producto almacenado, etiquetado y área limpia y se comparte a la Chef de repostería y Chef de Unidad</p> |
| Mantenimiento     | Informar al Chef de repostería para que avise al área de Mantenimiento y se programe su arreglo o sustitución: Corto circuito, mal funcionamiento en sistema de enfriamiento, fuga agua, fuga de gas, maquinaria dañada, etc.  |
| 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           | 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 / Barra / Cocina | No aplica           |
| Recursos Humanos      |                     |
| Mantenimiento         |                     |

### 7.- Perfil del puesto

|                               |   |                      |            |
|-------------------------------|---|----------------------|------------|
| <b>Formación académica:</b>   | Técnico en Gastronomía o carrera afín   |                      |            |
| <b>Sexo:</b>                  | Femenino / Masculino  | <b>Estado civil:</b> | Indistinto |
| <b>Especialidad:</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repostería</li> <li>• Panadería</li> </ul>   |                      |            |
| <b>Años de experiencia:</b>   | 1 año de experiencia en puesto similar  |                      |            |
| <b>Competencias humanas:</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Habilidades multitarea</li> <li>• Disponibilidad para trabajar varios turnos, incluidos los fines de semana</li> <li>• Proactivo</li> <li>• Disciplina</li> <li>• Responsable</li> <li>• Comprometido</li> </ul>   |                      |            |
| <b>Competencias técnicas:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de Basculas, batidoras, hornos, utensilios de cocina</li> <li>• Instalación de equipos de cocina</li> <li>• Capacidad de resolución de problemas</li> <li>• Conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009 requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene y La NOM 051 regula el sistema de etiquetado</li> <li>• HACCP</li> <li>• Inocuidad, alergenicos</li> <li>• Metodología PEPS</li> <li>• Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante</li> <li>• Conocimiento de las normativas de salud y seguridad</li> </ul> |                      |            |
| <b>Manejo de software:</b>    | No aplica   |                      |            |
| <b>Idioma:</b>                | No aplica (pero se requiere conocer un glosario de termino de repostería y saber pronunciarlo inglés, francés, italiano, etc.)  |                      |            |

| <b>8.- Control de cambios</b> |                                |                         |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| <b>FECHA</b>                  | <b>MODIFICACIÓN (SECCIÓN)</b>  | <b>REALIZO (Puesto)</b> |
| 21 JUL 2023                   | Alta formato                   | Gerente Capacitación    |
| 27 JUL 2023                   | Llenado descripción del puesto | Gerente Capacitación    |
|                               |                                |                         |
|                               |                                |                         |
|                               |                                |                         |
|                               |                                |                         |