

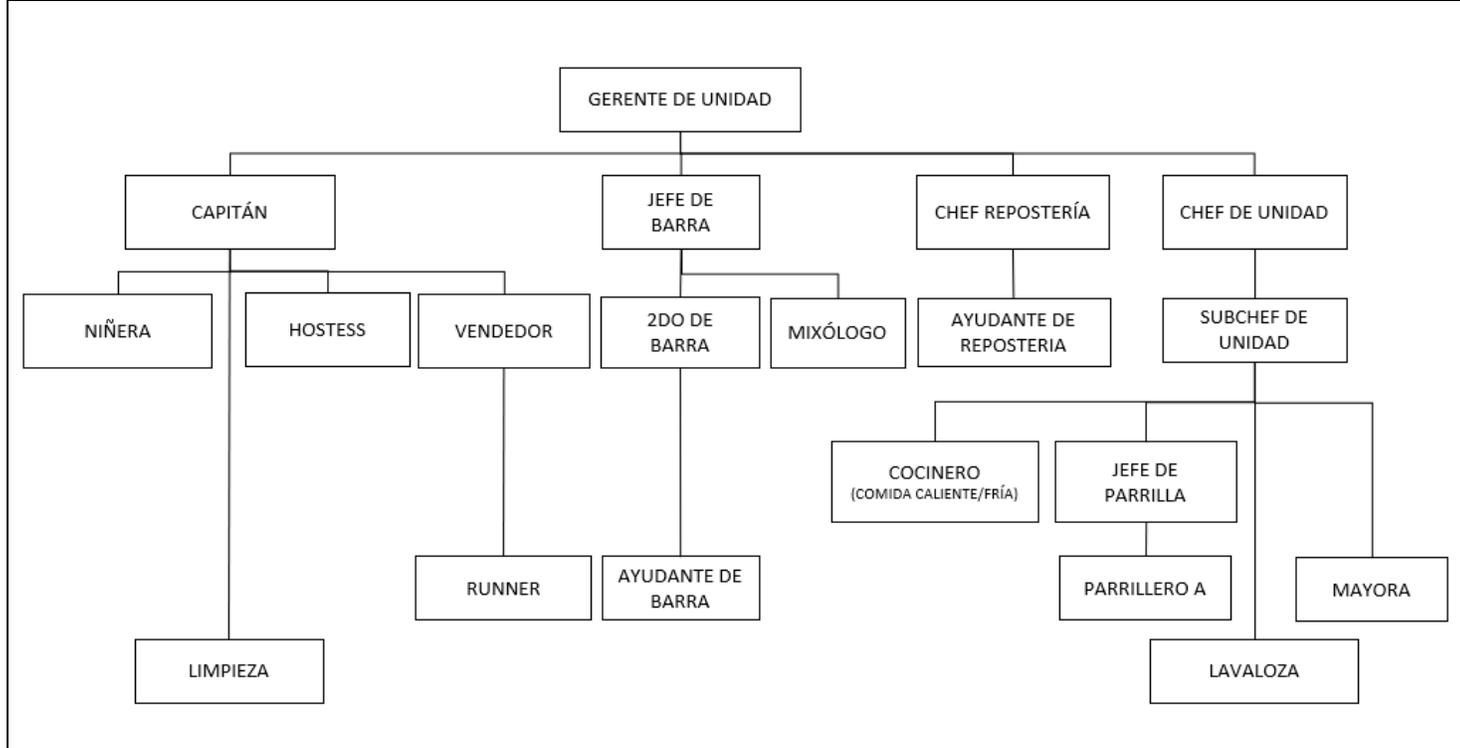
		<b>DESCRIPCIÓN DE PUESTO</b>	
<b>Fecha de creación:</b> 21-JUL-2023		<b>Versión:</b> 0.0.	<b>Autorizado:</b> Lidia Cabrera
<b>Formato vigente a partir del:</b> 27-JUL-2023		<b>Elaborado:</b> Nicanor Bravo	<b>Revisado:</b> Alejandro

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

**1.- Identificación del puesto**

<b>Nombre del puesto:</b>	Chef de repostería		
<b>Área:</b>	Repostería	<b>No. de personas en el puesto</b>	1
<b>Empresa:</b>	María Argentina	<b>No. personas que le reportan</b>	2
<b>Tipo de puesto:</b>	Estratégico		
<b>Reporta a:</b>	Gerente de Unidad		
<b>Jornada:</b>	De lunes a sábado de 09:00 a 17:00 horas descanso el domingo El horario y día de descanso puede cambiar dependiendo la necesidad del negocio		

**2.- Organigrama**



**3.- Objetivo del puesto**

Responsable de crear experiencias gastronómicas, generar propuestas, mejoras del servicio y postres, verificar que las producciones se realicen en tiempo y forma.

**4.- Indicadores del puesto**

INDICADOR	META	FRECUENCIA

<b>5.- Funciones generales</b>	
<b>Funciones</b>	<b>Responsabilidades</b>
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"> <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>• Suspendir labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Subchef)</li> </ul> <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 negra</li> <li>• Pantalón negro</li> <li>• Cofia, red o gorro</li> <li>• Zapatos</li> <li>• Utensilios personales de trabajo cuchara, tenedor, plumón y lapicero</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. Abre la llave y moja tus manos y ante brazo, cierra la llave.</li> <li>II. Aplica suficiente jabón.</li> <li>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.</li> <li>IV. Toma el cepillo de uñas y frota con las cerdas tus uñas.</li> <li>V. Abre la llave y enjuaga el jabón.</li> <li>VI. Toma un trozo de papel toalla.</li> <li>VII. Seca bien tus manos con la toalla de papel.</li> <li>VIII. Usa la misma toalla para cerrar la llave</li> <li>IX. Desecha en el bote de basura el papel que utilizaste para secar las manos.</li> </ol> <p><b>Paso 4.-</b> Se realiza una reunión con el Chef y/o el encargado de área fría para determinar las producciones</p> <p><b>Paso 5.-</b> Reunión con los auxiliares de repostería para informarles sobre las producciones del día y verificar que insumos son los que faltan para elaborarlas</p> <p><b>Paso 6.-</b> Se acude por los insumos al área de Almacén</p> <p><b>Paso 7.-</b> Dependiendo la cantidad a producir se verifica la elaboración eficiente (consumo adecuado de materia prima), higiénica y apegados a la receta de María Argentina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pay de ate</li> <li>• María carajillo</li> <li>• Pavlovas</li> <li>• Fresas con crema</li> <li>• Pan para hamburguesa cheddar</li> <li>• Pan para Hamburguesa María</li> <li>• Pan Baguette</li> </ul> <p><b>Paso 8.-</b>Al concluir las preparaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar los utensilios a la tarja del lavaloz</li> <li>• Limpiar maquinaria utilizada</li> <li>• Lavar mesa de trabajo</li> <li>• Guardar los utensilios, materia prima (verificando las fechas de caducidad de los productos),</li> <li>• Acomodo PEPS en la cámara fría</li> </ul> <p><b>Paso 9.-</b> Entrega de la producción al chef o al responsable del área fría</p>

Servicio	<p>Durante el servicio, estar al pendiente de la elaboración, montaje de la repostería, garantizando la presentación el número de ingredientes, la decoración, el tiempo de preparación y tiempo de entrega al comensal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volcán de Chocolate</li> <li>• Fresas con crema</li> <li>• Pavlova de frutos rojos</li> <li>• Pastel de ate con queso</li> <li>• Pastel de chocolate</li> <li>• María carajillo</li> </ul>
Cata o eventos	<p>Se apoya a la unidad con actividades, montaje y elaboración de producciones temáticas de acuerdo a la cata o al evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de postres, en caso de ser aprobados se solicitan los insumos</li> <li>• Se realiza una prueba y evaluación del valor de la producción (ingredientes), con el área de costos, gerencia y dirección, después de dicha evaluación se aprueba la salida del producto</li> <li>• Cuando el postre nuevo es autorizado</li> <li>• Se enseña a los Ayudantes de Repostería como se elabora y que cantidades de materia prima lleva cada preparación</li> <li>• Se informa al área de Cocina que hay un producto nuevo</li> <li>• Se incorpora al recetario</li> </ul>
Supervisión de personal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar las actividades de su personal a cargo</li> <li>• Hora de llegada, horario de comida, horario de salida</li> <li>• Solicitar reporte diario de la producción que se va realizar</li> <li>• Verificar la elaboración de los productos y el cuidado de los insumos durante su elaboración</li> <li>• Cuidado de las medidas de higiene durante la elaboración de la producción</li> <li>• Verificar el buen manejo de las herramientas, maquinaria y horno.</li> <li>• Supervisar la limpieza del área de trabajo al inicio y al final de la jornada de trabajo</li> <li>• Verificar que se lleve a cabo la limpieza profunda los días sábados</li> </ul>
Gestión	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicitar los insumos que faltan para elaborar las producciones del día</li> <li>• Solicitar la reserva de materia prima que se necesita de acuerdo a la temporada y promedio de ventas registradas</li> <li>• Apoyar con personal a otras unidades o áreas de negocio para cubrir eventos</li> <li>• Verificar la humedad del ambiente para que no dañe el producto y prevenir perdidas</li> <li>• Verifica los tiempos de vida de la masa, cremas y biscochos y fruta</li> <li>• Producciones (probar todo para garantizar que tiene la acides, dulzor, textura y color deseados)</li> <li>• Verificar la correcta realización del procesamiento de fruta</li> <li>• Cuidar que el montaje de los postres sea el correcto (que no pongan de más o de menos), en caso de colocar algo extra es porque el cliente lo solicito y va hacer cobrado (Avisar al Gerente unidad para que lo autorice)</li> <li>• Capacitación para el montaje de repostería al área de Cocina, también se dejó un recetario para que observen los ingredientes y montaje)</li> <li>• Crear y desarrollar recetas de postres, pasteles y otros productos de panadería atractivos para los invitados respetando el concepto de cada unidad.</li> <li>• Probar y ajustar las recetas para asegurarse de que los postres tengan un sabor óptimo.</li> <li>• Preparar y decorar pasteles y otros postres para eventos especiales.</li> <li>• Mantener los niveles de inventario y pedir suministros para la sección de pastelería.</li> <li>• Capacitar a los Ayudantes de repostería.</li> <li>• Asegurarse de que se sigan las normas de seguridad y saneamiento en todo momento.</li> <li>• Trabajar con el equipo de cocina para asegurar que cumplan las rectas y montaje de productos y se sirvan en tiempo.</li> <li>• Trabajar con el Gerente y el Chef de la unidad para asegurarse que los postres complementen adecuadamente el menú de cada restaurante</li> <li>• Mantener un ambiente limpio y organizado en la cocina de repostería.</li> <li>• Estar al día con las últimas tendencias y técnicas de repostería.</li> </ul>

Limpeza diaria	<p>El Chef de repostería es responsable de la limpieza diaria, se deberá supervisar que su equipo de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al termino 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 vitaflan 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> </ul>
Limpeza profunda	<p>El Chef de repostería es responsable de la limpieza profunda, se deberá supervisar que su equipo de trabajo la realice los días sábado al terminar su jornada:</p> <p><b>PASO 1:</b> Se recogen todos los artículos, maquinaria, despensa, etc.</p> <p><b>PASO 2:</b> Se despegan las mesas de las paredes</p> <p><b>PASO 3:</b> Se prepara una solución de agua y jabón y se tallan las paredes y las mesas</p> <p><b>PASO 4:</b> Se enjuaga y se secan las paredes y las mesas de trabajo</p> <p><b>PASO 5:</b> Se acomodan los utensilios, maquinaria y despensa</p> <p><b>PASO 6:</b> Se talla el piso, se trapea y se seca</p> <p><b>PASO 7:</b> Se recoge la basura y se lleva al contenedor que esta al final del estacionamiento</p> <p><b>PASO 8:</b> Se lava el bote de basura en el lavadero y se ingresa al área limpio.</p> <p><b>PASO 9:</b> Se toma foto del producto almacenado, etiquetado y área limpia y enviar la Chef de Repostería y Chef de Unidad</p>
Reuniones con dirección	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mostrar resultados de venta mensual para analizar que se está vendiendo mejor</li> <li>• Presentar propuestas para reducir costos de operación</li> <li>• Presentar ideas de nuevos postres (rentables en costos)</li> </ul>
Mantenimiento	Avisar al área de Mantenimiento cualquier desperfecto en la maquinaria, fuga agua-gas, problemas con el sistema de enfriamiento 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
Dirección	Proveedores
Cocina / Piso / Barra	
Marketing	
Recursos Humanos	
Mantenimiento	

### 7.- Perfil del puesto

<b>Formación académica:</b>	Lic. 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>	4 años 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>• Capacidad de liderazgo</li> <li>• Disponibilidad para escuchar ideas</li> <li>• Proactividad</li> </ul>		

<b>Competencias técnicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionamiento y utilización de basculas, batidoras y hornos</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</li> <li>• Alergenos</li> <li>• Conocimientos de la etiqueta propia de un restaurante</li> <li>• Conocimiento de las normativas de salud y seguridad</li> <li>• Conocimiento de los ingredientes</li> <li>• Habilidad en preparación y horneado</li> <li>• Habilidad en decoración</li> <li>• Habilidad en la gestión del tiempo y equipo de trabajo</li> </ul>
<b>Manejo de software:</b>	Microsoft Office
<b>Idioma:</b>	No aplica (pero se requiere conocer un glosario de término de repostería y saber pronunciarlo inglés, francés, italiano, etc.)

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