

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

ELABORACIÓN:	REVISIÓN:	APROBACIÓN:	CONTROL:
FECHA: 01 NOV 2023	FECHA: 06 NOV 2023	FECHA: 07 NOV 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 08 NOV 2023
Gerente de Capacitación	Dirección de Operaciones	Dirección de Operaciones	

Control de Cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
01 NOV 2023	Creación del documento.	Gerente de Capacitación

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

1. Objetivo.

- 1.1. Establecer los procedimientos del Sub Chef, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.
- 1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene un Sub Chef para asegurar que el restaurante funcione de manera eficiente y proporcione un servicio de alta calidad a los invitados.

2. Alcance.

- 2.1. Todos los Sub Chef del restaurante María Argentina pertenecientes al Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

3. Responsabilidad y Autoridad.

3.1 Es responsabilidad del Chef de Unidad, vigilar el cumplimiento de las actividades del Sub Chef, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.

3.2 Es responsabilidad de todos los Sub Chef de Unidad conocer el presente documento y llevarlo a la práctica.

3.3 Es responsabilidad de los Gerentes, Jefes y Responsables de área evaluar al personal a su cargo.

3.4 El Sub Chef de Unidad es responsable de supervisar y dirigir al personal cargo. Esto incluye la asignación de tareas, la capacitación del personal, la evaluación del desempeño y la resolución de conflictos que puedan surgir entre los miembros del equipo.

3.5 El Sub Chef trabaja estrechamente con el Chef de Unidad y asume muchas de las responsabilidades del Chef cuando este no está disponible. Debe ser capaz de tomar decisiones informadas en ausencia del Chef de Unidad.

3.6 El Sub Chef es responsable de la preparación de platos y de asegurarse de que los estándares de calidad y presentación se cumplan en todo momento. Esto incluye la supervisión de la cocina durante el servicio.

3.7 El Sub Chef a menudo supervisa a otros miembros del equipo de cocina, como cocineros, ayudantes de cocina y aprendices. Debe asegurarse de que el personal esté capacitado y cumpla con las normas de higiene y seguridad.

3.8 El Sub Chef puede estar a cargo de supervisar los inventarios de alimentos y utensilios de cocina. Esto incluye realizar pedidos de ingredientes y asegurarse de que haya suficientes existencias para el servicio.

3.9 En colaboración con el Chef de Unidad, el Sub Chef puede participar en el desarrollo de menús, creación de recetas y planificación de la rotación de platillos.

3.10 En cumplimiento de Normas de Higiene, es responsable junto con su equipo de trabajo de garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria. El Sub Chef debe supervisar que se sigan las pautas de seguridad alimentaria en la preparación de alimentos.

3.11 El Sub Chef participa en el control de costos de alimentos y manejo de desperdicios, contribuyendo a la eficiencia operativa del restaurante.

3.12 El Sub Chef tiene la autoridad para tomar decisiones relacionadas con la preparación de alimentos y la gestión de la cocina, especialmente cuando el Chef de Unidad no está disponible.

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

3.13 El Sub Chef tiene autoridad sobre el personal de cocina bajo su supervisión y puede asignar tareas, brindar instrucciones y tomar decisiones en cuanto a la organización y el funcionamiento del equipo. Puede tomar decisiones sobre la gestión de inventarios, incluyendo la realización de pedidos y la planificación de compras de ingredientes.

3.14 El Sub Chef tiene la autoridad para asignar tareas y responsabilidades específicas al personal a su cargo.

3.15 Tiene la autoridad para supervisar y dirigir al personal del restaurante, lo que incluye dar indicaciones, proporcionar retroalimentación y tomar medidas disciplinarias si es necesario.

3.16 Tiene la autoridad para gestionar el inventario de alimentos, bebidas y suministros en el restaurante, así como solicitar reabastecimiento cuando sea necesario.

4. Formatos Aplicables

- 4.1. Lista de Asistencia GCMG-FOR-01.
- 4.2. Evaluación por Desempeño GCMG-FOR-MA10.
- 4.3. Bitácora limpieza cámara fría/ refrigeradores GCMG-FOR-MA60.
- 4.4. Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61.
- 4.5. Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62.
- 4.6. CheckList Cocina GCMG-FOR-MA72
- 4.7. Formato de temperaturas GCMG-FOR-MA78
- 4.8. Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80
- 4.9. Formato Check List Chef GCMG-FOR-MA86
- 4.10. Formato Check List Parrilla GCMG-FOR-MA90

5 Definiciones.

5.1 Chef de Unidad: Es el responsable de liderar la cocina. Esto implica la planificación de menús, la supervisión de la preparación de alimentos, la gestión del personal de cocina, la garantía de la calidad de los platillos, el control de costos y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria. En resumen, un Chef es responsable de la operación eficiente de la cocina y de la creación de experiencias culinarias excepcionales para los comensales.

5.2 Sub Chef: La función es respaldar al Chef de Unidad en la operación de la cocina. Esto incluye la supervisión de la preparación de alimentos, la gestión del personal de cocina, el mantenimiento de los estándares de calidad, la planificación de menús y la toma de decisiones en ausencia del Chef. El Sub Chef desempeña un papel clave en la coordinación y operación eficiente de la cocina del restaurante.

5.3 Capacitación: Es la impartición del conocimiento organizado y desarrollado por un capacitador interno o externo.

5.4 Competencia: Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

5.5 Sección: Es el área específica de María Argentina que está bajo la supervisión del Capitán de Unidad. Puede ser una zona de mesas, terraza, privados, etc.

5.6 Supervisor de personal: El Sub Chef actúa como supervisor de todo el personal asignado a la cocina, incluyendo Cocineros, lavalozas, parrilleros, ayudantes y otros colaboradores del área de cocina.

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

5.7 Atención al cliente: Proporcionar un servicio de alta calidad a los invitados, lo que implica atender de manera amable, eficiente y respetuosa, además de resolver problemas o quejas de los clientes.

5.8 Coordinación del servicio: Asegurarse de que el flujo del servicio en la sección sea fluido y que las mesas se preparen adecuadamente para los invitados.

5.9 Control de calidad: Mantener altos estándares de calidad en la preparación de alimentos y bebidas, así como en la presentación de platos y bebidas servidos en la sección.

5.10 Difusión: Transmisión o publicación del conocimiento a través de actividades, eventos o cursos.

5.11 Evaluar: Estimar los conocimientos, aptitudes y rendimientos del personal.

5.12 Actualización: Difusión del conocimiento para actualizar a los colaboradores en el desempeño de sus funciones.

5.13 Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

6. Materiales y Equipo.

Un Sub Chef en María Argentina requiere una serie de materiales y equipo para llevar a cabo sus funciones de manera efectiva y cumplir con los estándares de higiene y seguridad.

6.1 La filipina, también conocida como chaqueta de chef, es una prenda de vestir diseñada para proteger la ropa y mantener la higiene en la cocina. Suele ser de manga larga y de tela resistente al calor.

6.2 Los Sub Chef deberán usar pantalones negros, que son fáciles de limpiar y brindan un aspecto profesional. Los pantalones también deben ser cómodos y permitir movilidad.

6.3 El mandil o delantal es esencial para proteger la ropa de posibles salpicaduras de alimentos, aceite caliente u otros líquidos. También ayuda a mantener una apariencia limpia y profesional.

6.4 Los zapatos antideslizantes son cruciales para evitar resbalones en la cocina, donde a menudo hay superficies húmedas y resbaladizas. Deben ser cómodos y proporcionar un buen soporte para estar de pie durante largos periodos.

6.5 El cubre bocas, gorro o cofia es una pieza de vestimenta icónica en la cocina que ayuda a mantener el cabello alejado de los alimentos y contribuye a la higiene.

6.6 Los utensilios personales pueden incluir cucharas para probar los platillos durante su elaboración (nota la cuchará una vez utilizada se debe lavar).

6.7 Es importante tener un plumón para anotar pedidos, recetas, instrucciones y rotular los alimentos que ingresan a la cámara fría o a los refrigeradores. La comunicación efectiva es esencial en un entorno de alta demanda.

6.8 Los guantes desechables para la manipulación segura de alimentos, especialmente cuando se trata de ingredientes crudos. Ayudan a prevenir la contaminación cruzada y son una medida de higiene importante.

6.9 Las tablas de cortar son esenciales para la preparación de alimentos. Deben ser de materiales higiénicos, fáciles de limpiar y resistentes a los cortes.

6.10 Un Sub Chef necesita una variedad de cuchillos y utensilios de cocina, como cuchillos de chef, cucharas, espátulas y otros utensilios especializados para cortar, picar, mezclar y cocinar.

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

6.11 El Sub Chef para el desempeño correcto de sus funciones debe manejar equipos especializados como hornos, parrillas, freidoras, planchas, batidoras, ollas, sartenes y otros utensilios de cocina específicos.

Es importante destacar que la elección de materiales y equipo puede variar según el tipo de cocina, el estilo del restaurante y las preferencias del chef. Además, el mantenimiento regular y la limpieza adecuada de estos materiales y equipo son esenciales para garantizar la seguridad y la higiene en la cocina.

7. Desarrollo.

La limpieza personal es fundamental para el correcto desempeño de nuestro trabajo en el área de piso, toma en cuenta las siguientes medidas antes de iniciar tu jornada laboral:

- Baño diario
- Uniforme limpio y completo.
- No usar maquillaje, sin anillos, pulseras, relojes, cadenas, piercing, expansiones y/ o audífonos dentro del área.
- 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.
- No tocarse la cara o el cabello durante el servicio.
- Cubrirse correctamente al momento de estornudar o toser.
- Suspender labores en caso de enfermedad o heridas en la piel (Informar al Chef de la Unidad)

La higiene personal es de suma importancia para el puesto de Sub Chef, es crucial para proyectar una imagen profesional y para asegurar la salud y la seguridad de los invitados y el personal a su cargo.

Lavado de manos, lávate las manos con frecuencia y de manera adecuada, especialmente después de usar el baño, tocar alimentos crudos, manipular dinero o superficies sucias, y antes de tocar alimentos preparados o utensilios de servicio.

Uso de guantes, cuando sea necesario, utiliza guantes desechables para manipular alimentos, especialmente si tienes heridas en las manos, cambia los guantes regularmente y después de cualquier tarea que requiera tocar alimentos crudos o potencialmente contaminados.

Cabello limpio, mantén el cabello limpio y asegúrate de ponerle gel para evitar que caiga sobre los alimentos.

Uñas cortas y limpias, mantén las uñas cortas, limpias y sin esmalte para evitar la acumulación de suciedad y bacterias, (evita usar uñas postizas si están en contacto directo con los alimentos).

Uniforme limpio, viste el uniforme y asegúrate de que esté limpio y en buen estado, cámbialo si está sucio, contaminado o desgastado.

Higiene bucal, cuida tu higiene bucal cepillando tus dientes y usando hilo dental regularmente, evita consumir alimentos fuertemente aromatizados o fumar antes o durante el servicio.

Evita perfumes o fragancias fuertes, limita el uso de perfumes o fragancias fuertes, ya que pueden interferir con la experiencia de los clientes y causar problemas de alergias.

Limpieza personal, dúchate diariamente y usa desodorante para mantener la frescura durante tu turno, utiliza toallitas desinfectantes para mantener limpias las áreas de alto contacto, como las manos y la cara.

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BEBIDAS</small>		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Enfermedad y salud, si estás enfermo o tienes síntomas de enfermedad, comunica tu estado de salud al Chef de la Unidad y Recursos Humanos y evita trabajar hasta que estés completamente recuperado para prevenir la propagación de enfermedades.

Entrenamiento en seguridad alimentaria, asegúrate de recibir capacitación en seguridad alimentaria para comprender y seguir las prácticas seguras de manejo de alimentos.

La higiene personal es fundamental en la industria de la alimentación para garantizar la seguridad y satisfacción de los invitados. Los Chef y Sub Chef de restaurante deben liderar con el ejemplo y promover prácticas de higiene adecuadas entre su equipo.

ACT. RESPONSABLE DESCRIPCIÓN

AL LLEGAR A TRABAJAR

1.	Sub Chef	<p>Al ingresar al restaurante 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
2.	Sub Chef	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Sub Chef	Ya con el uniforme revisa los productos faltantes, cuáles son los productos a impulsar /productos por terminarse y determina cuales son los puntos a trabajar en la jornada.
4.	Sub Chef	<p>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, tomar el Formato CheckList Cocina GCMG-FOR-MA72 y Formato Check List Chef GCMG-FOR-MA86 para apyarse en ellos 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 (Formato de temperaturas GCMG-FOR-MA78) <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 frio (que tenga hielo y este en buen estado) <p>Producción</p>

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- 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

PROCESO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF DURANTE EL SERVICIO

5.	Sub Chef	<p>La gestión eficiente de comandas en el restaurante es esencial para garantizar que los platillos se preparen y sirvan de manera adecuada. Es responsabilidad de todos los integrantes de la cocina contribuir a la realización de los platillos siempre conservando el estándar de calidad y sabor de María Argentina.</p> <p>Paso 1: Recepción de la comanda por el dispensador de comandas. - El proceso comienza cuando el ticket o comanda se recibe a través del dispensador de comandas, ubicado en la cocina. Este ticket contiene los detalles de los platillos que se deben preparar y servir.</p> <p>Paso 2: El Chef o el Sub Chef canta la comanda por tiempos - El Chef, encargado de coordinar la cocina, anuncia la comanda a los cocineros siguiendo un orden específico, generalmente por tiempos. Esto significa que se priorizan los platillos que requieren más tiempo de preparación para asegurarse de que todos los platillos estén listos al mismo tiempo y se sirvan calientes.</p> <p>Paso 3: Los Cocineros elaboran los productos de acuerdo al requerimiento. - Los cocineros comienzan a preparar los platillos de acuerdo con los requerimientos específicos de la comanda. Esto implica la selección de los ingredientes, la cocción, la sazón y la presentación de los alimentos.</p> <p>Paso 4: Se emplata el producto - Una vez que los platillos están cocinados y listos para servir, se procede a emplatar. Esto incluye la disposición de los alimentos en platos o bandejas de manera atractiva y ordenada.</p> <p>Paso 5: Se pasa al Chef o Sub Chef el producto - Después de emplatar, los platillos se presentan al Chef, quien es responsable de evaluar la calidad de la preparación y asegurarse de que cumpla con los estándares de María Argentina.</p> <p>Paso 6: Chef o Sub Chef analiza temperatura, olor, textura y sabor - El Chef realiza una evaluación completa de cada platillo. Esto incluye comprobar la temperatura para asegurarse de que esté caliente (o frío, según corresponda), evaluar el olor para garantizar que sea fresco y apetitoso, verificar la textura para que sea adecuada y, lo más importante, probar para asegurarse de que cumple con los estándares del restaurante.</p> <p>Paso 7: A criterio del Chef o Sub Chef se corrige o se aprueba el producto - Basado en su evaluación, el Chef o Sub Chef puede decidir si los platillos están listos para servir o si requieren ajustes. En caso de que se necesite corrección, se instruyen las modificaciones necesarias para que el platillo cumpla con los estándares de calidad del restaurante.</p> <p>1. El Chef examina detenidamente cada platillo para evaluar su calidad. Esta evaluación abarca varios aspectos clave, entre ellos: - Temperatura: Se verifica que los platillos estén a la temperatura adecuada para su servicio. Los alimentos calientes deben estar calientes y los fríos, fríos, para garantizar una experiencia culinaria satisfactoria.</p>
----	----------	---

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- Olor: Se comprueba que los platillos tengan un aroma fresco y apetitoso. Cualquier indicio de olor rancio o desagradable podría ser motivo de corrección.
- Textura: La textura de los alimentos es importante. Deben estar cocidos a la perfección, ya sea tiernos y jugosos o crujientes, según corresponda a cada platillo.
- Sabor: El sabor es el aspecto más crítico. El Chef o Sub Chef prueba una porción del platillo para asegurarse de que cumple con los estándares del restaurante en términos de sazón y sabor.

2. Toma de decisiones: Basado en la evaluación, el Chef o Sub Chef toma una decisión sobre si los platillos están listos para ser servidos o si necesitan correcciones. Las posibles decisiones incluyen:

- Aprobación: Si el Chef considera que los platillos cumplen con los estándares de calidad y están listos para ser servidos, los aprueba y autoriza su envío a la mesa del cliente.
- Corrección: Si se identifican deficiencias en los platillos, el Chef o el Sub Chef instruye al equipo de cocina sobre las correcciones necesarias. Esto podría incluir ajustes en la sazón, una recocción breve o cualquier otra modificación que sea necesaria para alcanzar la calidad deseada.

3. Comunicación efectiva: La comunicación entre el Sub Chef y el equipo de cocina es esencial en este punto. El Chef debe transmitir claramente cualquier ajuste que deba realizarse en los platillos para garantizar que se sigan los estándares del restaurante.

4. Coordinación con el personal de servicio: Una vez que el Chef ha aprobado los platillos, se coordinará con el Asesores Gastronómicos, Runner o Capitán de Unidad para que recojan los platillos y los entreguen a los invitados en las mesas correspondientes.

Paso 8: Cuando es aprobado el platillo se pasa a la barra y se lo lleva el Asesores Gastronómicos, Runner o Capitán de Unidad

Es importante destacar que la gestión de comandas se realiza de manera coordinada para garantizar que los platillos se sirvan al mismo tiempo y cumplan con los estándares de calidad del restaurante. La priorización de los primeros tiempos es fundamental para evitar que algunos clientes reciban sus platillos antes que otros, lo que contribuye a una experiencia de comedor más satisfactoria.

PROCESO DE ACTIVIDADES HIGIENICAS EN LA DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

6.	Sub Chef	<p>Como Sub Chef deberás probar los alimentos durante su preparación para:</p> <p>Paso 1. Ajustar el sabor y esencia del restaurante, recuerda que nuestros platillos son una fusión de la comida mexicana y Argentina, como Sub Chef debes asegurarte que el platillo tenga nuestro sabor característico. La degustación durante la preparación permite ajustar la sazón, equilibrar los sabores y garantizar que nuestros platillos sean deliciosos antes de servirlo a los invitados.</p> <p>Paso 2. La degustación también se debe realizar para evaluar la calidad de los ingredientes y del platillo en sí. Permite identificar posibles problemas, como</p>
----	----------	--

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

ingredientes en mal estado o problemas de cocción, antes de que el plato llegue a la mesa del invitado.

Paso 3. Recuerda nuestras recetas están estandarizadas para cada platillo. La degustación durante la preparación ayuda a garantizar que el platillo cumpla con los estándares de sabor y calidad establecidos por el restaurante.

Paso 4. La degustación asegura que cada porción del platillo sea consistente en sabor. Esto es fundamental para garantizar que todos los invitados tengan una experiencia culinaria uniforme y satisfactoria.

Paso 5. Si se comete un error durante la preparación, la degustación por parte del Cocinero, el Sub Chef o el Chef permite detectarlo y corregirlo antes de que sea demasiado tarde. Por ejemplo, si un platillo está demasiado salado, el Cocinero puede tomar medidas correctivas, como diluirlo o agregar más ingredientes para equilibrar el sabor, siempre bajo la autorización del Chef.

Paso 6. Antes de tomar la cuchara para degustar un platillo, el cocinero debe lavar sus manos minuciosamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos. Esto es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos con gérmenes y bacterias.

Paso 7. La cuchara utilizada para degustar platillos debe estar limpia y desinfectada. Antes de su uso, se debe lavar la cuchara con agua caliente y jabón, asegurándose de eliminar cualquier residuo de alimentos o contaminantes.

Paso 8. Al tomar una muestra con la cuchara, el Sub Chef debe asegurarse de que sea una porción pequeña y representativa del platillo. Esto implica seleccionar diferentes áreas del plato para evaluar el sabor y la calidad en su totalidad.

Paso 9. Es esencial que la cuchara no se vuelva a sumergir en el platillo después de haber probado una porción. Esto podría transferir gérmenes de la boca a la comida. Si se necesita probar nuevamente, se debe utilizar una cuchara limpia y desinfectada.

Paso 10. La cuchara de degustación debe desinfectarse regularmente durante el proceso de evaluación de platillos. Esto se puede lograr sumergiéndola en agua caliente.

Paso 11. Después de cada uso, la cuchara debe almacenarse en un lugar limpio y seco para evitar la contaminación. No debe estar en contacto con superficies sucias o contaminadas.

Paso 12. Además de las prácticas de higiene con la cuchara, el Sub Chef debe mantener una higiene personal rigurosa, incluyendo el uso de gorros/cofia, cubreboca, uniformes limpios y evitar tocar el rostro o superficies sucias durante la degustación de platillos.

Cumplir con estas prácticas de higiene al utilizar una cuchara para degustar platillos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos servidos en el restaurante. La capacitación y el cumplimiento estricto de estas pautas son fundamentales para mantener altos estándares de higiene en la cocina y proteger la salud de los comensales.

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

7.	Sub Chef	<p>La supervisión de la cocina fría es una responsabilidad del Sub Chef, para garantizar el funcionamiento eficiente de la cocina y la calidad de los alimentos servidos.</p> <p>Paso 1: Control de Temperaturas y Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef verifica que el área de guarniciones se encuentre en baño frío, lo que garantiza que las guarniciones se mantengan a la temperatura adecuada para su conservación. Supervisa el baño caliente (baño María) para asegurarse de que las sopas estén a la temperatura adecuada y que el jugo de carne tenga su fondo de verduras. Esto es esencial para mantener la seguridad alimentaria. <p>Paso 2: Control de Preparaciones y Calidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef supervisa que las salsas y picados se realicen en las cantidades correctas, sean frescos y cumplan con los estándares de calidad en términos de sabor, color, olor y textura. <p>Paso 3: Control de Equipamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> Verifica que la freidora tenga aceite en buen estado y se encuentre a la temperatura correcta (180 °C) para el servicio. Se asegura de que el horno esté limpio y a la temperatura adecuada (190 °C) para la preparación de platillos. <p>Paso 4: Control de Almacenamiento y Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisa el estado del refrigerador, garantizando que la proteína y el queso se mantengan en buen estado y a la temperatura adecuada para el servicio (-4 °C). Supervisa constantemente que no falte elaborar la producción necesaria para el servicio. <p>Paso 5: Preparación y Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> Deja preparado el mise en place para el siguiente día, asegurando un inicio eficiente. Supervisa la elaboración de la comida del personal, garantizando que se sigan las recetas y estándares. <p>Paso 6: Coordinación y Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegura que los platillos del rush (momento de alta demanda) salgan en tiempo y forma. Verifica la limpieza constante del área de cocina, refrigeradores, mesas y tablas, manteniendo estándares de higiene. <p>Paso 7: Control de Verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisa la limpieza y desinfección de las verduras, asegurando que se sigan prácticas seguras de manejo de alimentos. <p>Paso 8: Control de Postres y Repostería</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef revisa constantemente los postres, merengues, frutos rojos y pasteles para garantizar que estén en buen estado y cumplan con los estándares de calidad.
----	----------	--

 PROCEDIMIENTO SUB CHEF		
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 9: Producción de Repostería

- Asegura que haya suficiente producción de repostería para satisfacer la demanda del restaurante. Esto incluye tartas, pasteles y otros postres.

Paso 10: Limpieza y Orden en el Área de Cocina Fría

- Supervisa la limpieza y el orden constante en el área de cocina fría. Esto implica mantener las estaciones de trabajo limpias, los utensilios y equipos en buen estado, y garantizar que se sigan las prácticas de higiene.

PROCESO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF DURANTE EL SERVICIO PARRILLA

8.	Sub Chef	<p>Es responsabilidad del Sub Chef para mantener la eficiencia operativa y la calidad de los alimentos de la parrilla, para la gestión se deberá apoyar en el Formato Check List Parrilla GCMG-FOR-MA90.</p> <p>Paso 1: Control de temperatura y prioridades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Sub Chef revisa que los refrigeradores de proteína estén a la temperatura adecuada, garantizando la conservación segura de los alimentos. • Verifica que no haya proteína rezagada y da prioridad a su salida, asegurando que se utilice antes de que pierda su calidad. <p>Paso 2: Control de verduras y carbón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisa la limpieza y desinfección de las verduras, siguiendo prácticas seguras de manejo de alimentos. • Asegura que el área tenga suficiente carbón para la jornada, lo que es esencial para la operación de la parrilla. <p>Paso 3: Control de utensilios y limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica que el personal tenga sus utensilios, tabla, cuchillos etc. listos para su uso, garantizando un flujo de trabajo eficiente. • Supervisa el orden y la limpieza de áreas clave, incluyendo el refrigerador, campana, mesa-barra, utensilios, parrilla y horno, a través del Formato Check List Parrilla GCMG-FOR-MA90. <p>Paso 4: Control de higiene y comunicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica que el Jefe de Parrilla y Parrillero porten su uniforme completo y limpio, manteniendo altos estándares de higiene. • Supervisa la limpieza de los vidrios, la cava de exhibición y el piso, lo que es esencial para mantener un ambiente limpio y atractivo. <p>Paso 5: Control de Servicio y Comunicación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisa el servicio para asegurarse de que los cortes salgan en tiempo y forma, cumpliendo con los estándares de calidad y tiempo de preparación. • Mantiene una comunicación efectiva con el equipo de cocina, asegurando que los procesos fluyan sin problemas y se cumplan las órdenes.
----	----------	---

PROCESO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF DURANTE EL SERVICIO MAYORA

 PROCEDIMIENTO SUB CHEF		
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

9.	Sub Chef	<p>Es responsabilidad del Sub Chef verificar las actividades de la Mayora.</p> <p>Paso 1: Control de calidad en producción</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef revisa minuciosamente la producción de jugos de carne, sopa de fideo y empanadas para asegurarse de que cumplan con los estándares de calidad establecidos. Esto implica probar los platillos y verificar que tengan el sabor, la textura, el olor y el color apropiados para el servicio. Si se identifican desviaciones, el Sub Chef toma medidas correctivas para garantizar la consistencia en la calidad de los platillos. <p>Paso 2: Coordinación de comida del personal</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef es responsable de coordinar la producción en conjunto con l Mayora y la distribución de la comida del personal en conjunto con RRHH. Asegura que se preparen las porciones adecuadas y que estén listas para ser servidas a tiempo, garantizando que el personal reciba sus comidas de manera puntual. Esta actividad es esencial para mantener a los miembros del equipo satisfechos y energizados durante su jornada laboral. <p>Paso 3: Gestión de insumos</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef supervisa el inventario de insumos y se asegura de que haya suficiente disponibilidad de ingredientes y suministros para la producción diaria. Coordinará con el área de compras o proveedores para reabastecer los insumos cuando sea necesario, evitando así retrasos en la cocina debido a la falta de ingredientes clave. (Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80). <p>Paso 4: Uniforme e higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> Antes de iniciar sus labores, el Sub Chef se asegura de que la Mayora porte su uniforme completo y limpio, que incluye la filipina, el pantalón, el mandil, cofia y cubrebocas. Esto es fundamental para cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria, y para mantener la presentación adecuada en la cocina. <p>Paso 5: Limpieza y orden en el área de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef supervisa el mantenimiento del orden y la limpieza en su área de trabajo, incluyendo las estaciones de trabajo, los utensilios y los equipos utilizados en la cocina. La limpieza constante es esencial para garantizar un entorno de trabajo seguro y para cumplir con los estándares de higiene en la preparación de alimentos.
PROCESO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF DURANTE EL SERVICIO DE LAVALOZA		
10.	Sub Chef	<p>Es responsabilidad del Sub Chef verificar las actividades del lavalozza. para garantizar la eficiencia y la higiene en la operación.</p> <p>Paso 1. Revisar orden y limpieza de los utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef debe comenzar su turno asegurándose de que todos los utensilios utilizados en la cocina estén limpios y en buenas condiciones. Esto incluye platos, cubiertos, ollas, sartenes y otros equipos. <p>Paso 2. Supervisar el orden y la limpieza del área de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> El Sub Chef debe garantizar que el área de lavado de loza esté ordenada y limpia. Esto implica mantener los mostradores y fregaderos libres de restos de comida y líquidos derramados. Además, debe asegurarse de que los pisos de la cocina y la parrilla estén limpios y seguros para el personal. <p>Paso 3. Verificar la disponibilidad de preparaciones de limpieza:</p>

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

- El Sub Chef debe comprobar que haya suficiente suministro de productos de limpieza esenciales, como agua, jabón y cloro. Esto garantiza que el personal de lavado de loza pueda mantener la higiene adecuada durante todo el turno, en caso de encontrar desabasto o productos que estén a punto de terminarse, informar al área de Almacén a través del formato de requisición de materiales e insumos.

Paso 4. Mantener surtida el área de cocina y parrilla con platos:
 - Es responsabilidad del Sub Chef asegurarse de que la cocina y la parrilla estén siempre abastecidas con platos limpios. Esto implica coordinarse con el personal de lavado de loza para garantizar un flujo constante de utensilios limpios.

Paso 5. Sacar la basura al contenedor:
 - El Sub Chef debe programar y supervisar la eliminación regular de la basura de la cocina. Esto ayuda a mantener el área limpia y libre de olores desagradables. La basura debe ser retirada en bolsas resistentes y llevada al contenedor ubicado al final del estacionamiento, y lavar el bote en el lavadero que se encuentra debajo de la oficina de RRHH.

Paso 6. Mantener los botes limpios y con bolsa:
 - Los botes de basura dentro de la cocina deben mantenerse limpios y desinfectados para evitar la proliferación de gérmenes. El Sub Chef debe asegurarse de que todos los botes tengan bolsas de basura y pedir al lavalozas que se cambien cuando sea necesario.

Paso 7. Cumplir con los estándares de uniforme:
 - El Sub Chef debe verificar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad, solicitado al lavalozas que porte siempre su uniforme, que incluye mandil de vinilo, zapatos antiderrapantes, cofia, cubreboca, pantalón limpio y en buen estado.

Estas actividades son esenciales para garantizar la limpieza, la seguridad alimentaria y la eficiencia en la cocina de un restaurante. El Sub Chef desempeña un papel crucial en la supervisión y cumplimiento de estas tareas, lo que contribuye a mantener la excelencia en la operación del establecimiento.

REPARTO DE ACTIVIDADES

11.	Sub Chef	<p>Como Sub Chef debes administrar las actividades de tu equipo de trabajo, para ello deberás repartir las tareas de limpieza de la Cámara Fría de manera eficiente y equitativa para mantener los estándares de higiene en el restaurante.</p> <p>Paso 1. Planificar la limpieza de la Cámara fría: - El Sub Chef debe establecer el programa de limpieza regular y supervisar su cumplimiento, para la Cámara fría de almacenamiento de alimentos. Esto garantiza que el área se mantenga limpia y segura en todo momento.</p> <p>Paso 2. Asignar tareas a los equipos de cocina: - El Sub Chef debe asignar e informar a su equipo de trabajo las responsabilidades de limpieza a los diferentes equipos de cocina según un horario establecido.</p> <p>Paso 3. Lunes y martes: Limpieza por parte de la línea fría: - Durante estos días, el personal de la línea fría se encargará de limpiar la Cámara. Esto puede incluir la limpieza de estantes, la eliminación de alimentos caducados y la desinfección de superficies.</p>
-----	----------	---

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>	PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 4. miércoles y jueves: Limpieza por parte de la línea de parrilla:
 - La línea de parrilla asume la responsabilidad de la limpieza de la Cámara en estos días. Deben seguir el mismo proceso de limpieza y desinfección.

Paso 5. viernes y sábado: Limpieza por parte de la línea caliente:
 - Durante el fin de semana, la línea caliente se encargará de limpiar la Cámara. Esto asegura que todos los equipos compartan la carga de trabajo de limpieza.

Paso 6. Domingo: Limpieza conjunta de todo el personal:
 - El domingo es un día en el que todo el personal de la cocina se une para realizar una limpieza más profunda de la Cámara. Esto puede incluir la revisión minuciosa de alimentos, la limpieza de rincones difíciles y la organización general del espacio.

Paso 7. Supervisar y verificar la limpieza:
 - El Sub Chef debe supervisar el cumplimiento de las tareas de limpieza asignadas y asegurarse de que se sigan los estándares de higiene. Deben verificar que la Cámara esté lista para almacenar alimentos de manera segura.

Paso 8. Ajustar el horario según las necesidades:
 - El Sub Chef debe estar dispuesto a ajustar el horario de limpieza si surge alguna necesidad inesperada o si se identifican áreas que requieren una atención adicional.

Repartir las tareas de limpieza de esta manera garantiza que la Cámara fría de almacenamiento de alimentos esté siempre en condiciones óptimas, minimizando el riesgo de contaminación y asegurando que los alimentos se almacenen de manera segura en el restaurante.

PROCESO DE LAVADO DE CAMARÁ FRÍA Y REFRIGERADORES

12.	Sub Chef	<p>La limpieza profunda de una cámara fría en un restaurante es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y mantener los estándares de higiene</p> <p>Materiales y preparativos:</p> <p>Paso 1. Antes de comenzar la limpieza los participantes deben de tener y usar su equipo de protección personal, que incluye guantes de goma, delantal y, en algunos casos, gafas protectoras.</p> <p>Paso 2. Productos de limpieza: Reúne los productos de limpieza necesarios, que pueden incluir detergente desinfectante, agua caliente, desinfectante apropiado, trapos limpios y esponjas.</p> <p>Paso 3. Vaciado de la cámara fría/ refrigeradores: Retira todos los alimentos y productos almacenados en la cámara fría. Deja solo los elementos que sean esenciales y que no puedan ser retirados, como las estanterías fijas.</p> <p>Proceso de limpieza profunda:</p> <p>Paso 1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrate de desconectar la energía eléctrica de la cámara fría/ refrigeradores para garantizar la seguridad.</p> <p>Paso 2. Limpia cualquier residuo o partículas de alimentos sueltas de las estanterías, las paredes y el suelo de la cámara. Usa un trapo o una esponja húmeda.</p>
-----	----------	---

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Paso 3. Prepara una solución de agua caliente con detergente desinfectante y utiliza un trapo o esponja para limpiar todas las superficies interiores de la cámara fría/ refrigeradores. Asegúrate de llegar a todas las áreas, incluyendo esquinas y rincones. Presta especial atención a las áreas donde se almacenan alimentos.

Paso 4. Después de lavar las superficies, aplica un desinfectante aprobado por las regulaciones de seguridad alimentaria. Asegúrate de seguir las instrucciones del fabricante y dejar que el desinfectante actúe durante el tiempo recomendado.

Paso 5. Retira las estanterías y los racks de la cámara fría/ refrigeradores y límpialos por separado. Asegúrate de eliminar cualquier residuo de alimentos y desinfectarlos antes de volver a colocarlos en su lugar.

Paso 6. Lava y desinfecta el suelo de la cámara fría, asegúrate de llegar a las esquinas y debajo de las estanterías. Evita el estancamiento de agua. Para los refrigeradores, limpia todas las paredes del refrigerador y asegúrate barrer y trapear el agua que se haya derramado.

Paso 7. Antes de volver a almacenar alimentos en la cámara fría/ refrigeradores, verifica que estén en buen estado y dentro de la fecha de caducidad. Organiza los productos de manera que los más antiguos se utilicen primero, rotula los productos que se encuentren sin rotulo o se haya caído.
En caso de que el producto ya no este en optimas condiciones,documentarlo en el Formato de mermas GCMG-FOR-MA74.

Paso 8. Una vez que la cámara fría/ refrigeradores estén completamente limpios y organizados, reconecta la energía eléctrica y asegúrate de que la temperatura interna vuelva a los valores necesarios para la conservación de los alimentos.

Paso 9. Mantén en la Bitácora limpieza cámara fría/ refrigeradores GCMG-FOR-MA60 un registro de la fecha y hora de la limpieza profunda de la cámara fría/ refrigeradores, así como de los productos de limpieza utilizados.

Este proceso de limpieza profunda es fundamental para mantener la higiene y la seguridad alimentaria en un restaurante, y debe llevarse a cabo de manera regular de acuerdo con las normativas locales y las mejores prácticas de la industria.

PROCESO ACTIVIDADES DE CIERRE

13.	Sub Chef	<p>Como Sub Chef debes organizar las actividades de cierre de tu equipo de trabajo para garantizar la continuidad de las operaciones y verificar que la limpieza y orden continúe en la Cocina a tu cargo:</p> <p>Paso 1. Verificación de la limpieza total de la Cocina: El Sub Chef debe terminar su jornada verificando la limpieza exhaustiva de todas las áreas críticas de la cocina, incluyendo la plancha, el horno, la estufa, la freidora, la salamandra, las mesas de preparación, el refrigerador, las paredes, las campanas y el piso. Este paso es esencial para mantener los estándares de higiene y seguridad en la cocina.</p> <p>Paso 2. Revisión de la cámara fría: Se realiza una inspección minuciosa de la cámara fría para asegurarse que esté completamente limpia, barrida y trapeada, y los refrigeradores limpios y con los productos debidamente acomodados y etiquetados. Mantener la cámara fría y los refrigeradores en óptimas condiciones es crucial para la conservación de los alimentos.</p>
-----	----------	--

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

Paso 3. Gestión de los refrigeradores:
 Se verifica que los refrigeradores de congelación estén conectados y funcionando adecuadamente, y se asegura de que el refrigerador de hortalizas esté limpio y correctamente etiquetado. Esto garantiza que los ingredientes se mantengan a la temperatura adecuada y en condiciones óptimas.

Paso 4. Cierre de llaves de gas:
 Antes de concluir su turno, el Sub Chef debe asegurarse de cerrar todas las llaves de gas en la cocina, lo que es vital para prevenir posibles accidentes y garantizar la seguridad del lugar de trabajo.

Paso 5. Revisión del arrastre de parrilla:
 Se procede a revisar el estado del arrastre de la parrilla y se firma la correspondiente documentación. Esto asegura que los insumos utilizados en el servicio coincidan con los vendidos en el día, el arrastre diario nos permite prevenir el desabasto de los insumos, al finalizar el arrastre verifica que la parrilla esté limpia-ordenada y en condiciones adecuadas para su uso de la siguiente jornada.

Paso 6. Planificación de la producción para el día siguiente:
 El Sub Chef debe revisar y coordinar la producción que se dejará lista para el día siguiente. Esto implica asegurarse de que todos los ingredientes necesarios estén disponibles y que el equipo de cocina esté informado sobre las tareas a realizar.

Paso 7. Elaboración de requisiciones de productos:
 El Sub Chef verifica con su equipo de trabajo los insumos que faltan para el servicio del siguiente día y elabora una requisición detallada de los productos que se necesitarán para la próxima jornada y que deben ser solicitados al área de Almacén. Esto garantiza que los suministros estén disponibles a tiempo y evita interrupciones en la operación.

Paso 8. Revisión de utensilios y equipamiento:
 Se verifica que los utensilios y equipos, como los botes y las coladeras, estén limpios y en su lugar, listos para su uso en el siguiente turno.

Paso 9. Mise en place y comunicación:
 Se informa sobre la preparación de mise en place para el día siguiente, y se comunica con el personal de abre para brindar instrucciones claras para el cocinero. Esto garantiza una transición suave entre turnos y una operación eficiente.

En resumen, el Sub Chef desempeña un papel crítico en la organización de las actividades de limpieza y preparación en la cocina de un restaurante, lo que contribuye a mantener los estándares de calidad, higiene y seguridad necesarios para el éxito del establecimiento gastronómico.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA PROFUNDA CADA 3ER DÍA

14.	Sub Chef	<p>Como Sub Chef tu responsabilidad es organizar las actividades de limpieza profunda que deben de llevarse a cabo cada 3er día en el restaurante, informa las tareas de limpieza a tu equipo de trabajo.</p> <p>Limpieza de Refrigeradores: Paso 1. Se prepara una solución de agua, jabón y cloro, garantizando una mezcla adecuada para la desinfección.</p>
-----	----------	--

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BBASA</small>	PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA59

Paso 2. Los refrigeradores se lavan meticulosamente, tanto por dentro como por fuera, utilizando la solución preparada.

Paso 3. Antes de comenzar el lavado, se retiran todos los productos del interior del refrigerador, trasladándolos a la cámara fría para mantenerlos a la temperatura adecuada mientras se realiza la limpieza.

Paso 4. Se procede al lavado minucioso de las paredes interiores y exteriores del refrigerador.

Paso 5. Si es necesario, se mueve el refrigerador para acceder a áreas de difícil alcance y, posteriormente, se acomoda nuevamente en su ubicación original.

Limpieza de Vidrios:

Paso 1. Se prepara una solución de agua y jabón específica para la limpieza de vidrios, asegurándose de que esté bien mezclada.

Paso 2. Se procede a limpiar todos los vidrios de la cocina, tanto por dentro como por fuera, utilizando la solución preparada. Esto incluye las ventanas, las puertas de los refrigeradores y cualquier otro vidrio presente en la zona de trabajo.

Limpieza del Horno:

Paso 1. Se solicitan las pastillas de lavado de horno al Almacén con anticipación para asegurar su disponibilidad.

Paso 2. El horno se programa para un ciclo de lavado, siguiendo las instrucciones del fabricante y utilizando las pastillas de lavado proporcionadas.

Paso 3. Mientras el horno está en proceso de lavado, se deja el gas abierto y se notifica al Capitán de Unidad o al responsable correspondiente para garantizar la seguridad.

Paso 4. Al día siguiente, se procede a realizar la limpieza exterior del horno, asegurándose de que esté en condiciones óptimas para su uso.

Limpieza de la Cámara Fría

Paso 1. Se comienza por vaciar los productos de los anaqueles, reduciendo al mínimo el contenido de la cámara fría para facilitar la limpieza.

Paso 2. Se lleva a cabo el lavado de las paredes, el piso y los anaqueles de la cámara fría, utilizando soluciones de limpieza adecuadas.

Paso 3. Se realiza un cambio de cambros o recipientes de almacenamiento si es necesario.

Paso 4. El exterior de la cámara fría se lava, se frota y se enjuaga para mantenerlo en óptimas condiciones higiénicas.

Limpieza General:

Paso 1 Se realiza una limpieza integral de la cocina, que abarca las mesas de trabajo, el piso, los trastes, todas las tablas de corte, comales, sartenetas, campana y filtros. Estas superficies y utensilios se lavan y desinfectan meticulosamente para garantizar un entorno de trabajo limpio y seguro.

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

La ejecución meticulosa de estos procesos bajo la supervisión del Sub Chef es esencial para mantener la calidad de los alimentos, garantizar la seguridad alimentaria y preservar la higiene en la cocina del restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE INVENTARIO

15.	Sub Chef	<p>La gestión adecuada de inventarios es una tarea esencial en la operación del restaurante y forma parte de las responsabilidades clave de un Sub Chef.</p> <p>Inventario de producciones y proteínas los días domingos:</p> <p>Paso 1. Preparación previa: Antes de comenzar con el proceso de inventario, es fundamental contar con los elementos necesarios, como hojas de registro, lápices, calculadoras y dispositivos de comunicación para coordinar con otros miembros del equipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61 • Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62 • Formato de prestamos entre unidades GCMG-FOR-MA75 • Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80 <p>Paso 2. Coordinación del equipo: El Sub Chef organiza las actividades y horarios de su equipo de cocina para programar el inventario de producciones y proteínas. Esto implica asegurarse de que el personal esté disponible y asista al inventario, el Sub Chef en conjunto con el Chef designa las tareas específicas a cada uno de los miembros del equipo.</p> <p>Paso 3. Recopilación de datos: Se inicia el proceso de inventario revisando las producciones preparadas y las existencias de proteínas en la cocina. Esto incluye anotar los ingredientes utilizados y sus cantidades, así como la cantidad de proteínas almacenadas.</p> <p>Paso 4. Registro detallado: Cada elemento se registra de manera detallada en las hojas de registro de inventario, incluyendo nombres de los ingredientes, unidades de medida, cantidades exactas y cualquier otra información relevante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61 • Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80 <p>Paso 5. Revisión de fechas de caducidad: Durante el proceso de inventario, se verifica la fecha de caducidad de los ingredientes y proteínas para evitar el desperdicio de alimentos y garantizar la calidad de los productos, en caso de ser necesario se llena el Formato de mermas GCMG-FOR-MA74.</p> <p>Paso 6. Cálculos y análisis: Una vez completado el conteo de inventario (Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80), se realizan cálculos para determinar las existencias actuales, las cantidades utilizadas durante la semana y las necesidades de reposición, se informa al Chef y Gerente de la Unidad.</p> <p>Paso 7. Comunicación con el Departamento de Compras: Con base en los datos recopilados, el Sub Chef con el visto bueno del Chef se comunica con el departamento de compras para solicitar la reposición de ingredientes y proteínas que estén por debajo de los niveles necesarios.</p> <p>Paso 8.- Prestamo de insumos entre las Unidades (Restaurantes) Para la continuidad del negocio se establece una relación de confianza entre las unidades del grupo para garantizar que los insumos se manejen de manera</p>
-----	----------	---

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

adecuada y se devuelvan en condiciones óptimas. se acuerda el préstamo por escrito en el Formato de prestamos entre unidades GCMG-FOR-MA75, en el cual se plasman los detalle, los términos del préstamo, incluyendo la cantidad de insumos, las fechas de entrega y devolución, y cualquier condición específica para el uso de los productos.

Inventario Detallado:

Antes de realizar el préstamo, realicen un inventario detallado de los insumos. Esto incluye especificar la cantidad, la calidad y cualquier otro detalle importante a través del Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80.

Paso 9. Documentación de resultados:

Se archivan los registros de inventario, asegurando que estén disponibles para futuras referencias y auditorías.

Inventario Mensual de Trastes:

Paso 1. Planificación mensual:

El Sub Chef programa una revisión mensual de los trastes utilizados en la cocina, estableciendo una fecha específica para llevar a cabo esta tarea.

Paso 2. Equipo y herramientas:

Se prepara el equipo necesario, como listas de verificación, etiquetas identificativas y personal para realizar la revisión de trastes.

- Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62
- Formato de inventario de GCMG-FOR-MA80

Paso 3. Examen de los trastes:

El equipo se dedica a examinar los trastes utilizados en la cocina, inspeccionando su estado de limpieza, integridad y funcionalidad.

Paso 4. Clasificación y etiquetado:

- Los trastes se clasifican en función de su estado. Los que requieran limpieza o mantenimiento se etiquetan para su posterior atención.

Paso 5 Paso. Comunicación con el departamento de compras:

-Si se identifican trastes que necesitan reparación o reemplazo, el Sub Chef con el visto bueno del Chef se comunica con el departamento de comparas para tomar las medidas adecuadas.

Paso 6. Documentación y reportes:

Se genera un informe que detalla el estado de los trastes, cualquier reparación necesaria y las recomendaciones para su mantenimiento o reposición, se informa al Chef y Gerente de la Unidad

Paso 7. Almacenamiento y reubicación:

-Los trastes que requieran limpieza o mantenimiento se almacenan en una ubicación designada y se programan para su limpieza o reparación.

La realización de inventarios de producciones, proteínas y trastes es fundamental para mantener un control eficiente de los recursos en la cocina del restaurante, garantizando la disponibilidad de ingredientes frescos, utensilios en buen estado y una operación eficaz en todo momento.

PROCESO DE ACTIVIDADES DE SEGURIDAD

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

16.	Sub Chef	<p>Un Sub Chef desempeña un papel crucial en la seguridad en la cocina del restaurante. Su función no solo implica la gestión del personal, el orden-limpieza, la preparación y presentación de platillos, sino también la supervisión y la implementación de medidas de seguridad para evitar accidentes que puedan causar lesiones o daños a los colaboradores o a la propiedad del restaurante.</p> <p>Paso 1. Supervisión de procesos de elaboración con enfoque en seguridad: El Sub Chef no solo se asegura de que los procesos de elaboración cumplan con los estándares de calidad, sino que también supervisa que se sigan estrictamente las normas de seguridad e higiene. Esto incluye la utilización adecuada de guantes, batas, redes para cabello, cubreboca y otros elementos de protección personal, así como el uso de tablas de cortar limpias y la correcta manipulación de alimentos crudos.</p> <p>Paso 2. Gestión de derrames para evitar resbalones y caídas: La inmediatez en la limpieza de derrames, especialmente aquellos que involucran agua, aceite u otros líquidos, es esencial para prevenir resbalones y caídas en la cocina. El Sub Chef debe garantizar que el personal tenga acceso a los materiales necesarios, como cubos, escobas, jaladores, trapos y trapeadores, para realizar una limpieza efectiva.</p> <p>Paso 3. Manejo seguro de cuchillos y utensilios afiliados: La seguridad al manejar cuchillos y utensilios afilados es una preocupación constante en la cocina. El Sub Chef debe proporcionar capacitación y recordatorios regulares sobre la importancia de mantener la concentración mientras se utilizan estas herramientas.</p> <p>Paso 4. Protección al agarrar recipientes calientes para evitar quemaduras: La manipulación de recipientes calientes debe realizarse con el uso de guantes o trapos térmicos para prevenir quemaduras. El Sub Chef debe asegurarse de que el personal cuente con estos elementos y los utilice de manera adecuada.</p> <p>Paso 5. Precaución al destapar ollas calientes para evitar lesiones por vapor: Al destapar ollas que contienen alimentos calientes, el personal debe ser consciente de los riesgos de lesiones por vapor o salpicaduras. Se deben proporcionar tapaderas con asas para minimizar estos riesgos.</p> <p>Paso 6. Prevención de incendios en la cocina: La cocina es un entorno propenso a incendios debido al uso de fuego y calor intenso. El Sub Chef debe educar al personal sobre la importancia de mantener objetos inflamables alejados de las áreas de cocción y fuentes de calor.</p> <p>Paso 7. Evitar salpicaduras en freidoras y sartenes para prevenir quemaduras Graves: Concientizar al personal sobre el riesgo de salpicaduras al trabajar con freidoras y sartenes que contienen aceite caliente es esencial. Se deben implementar procedimientos de trabajo seguro que minimicen este peligro.</p> <p>Paso 8. Introducción de alimentos en aceite de manera controlada: Al introducir alimentos en aceite caliente, es importante hacerlo lentamente y con control para evitar salpicaduras que puedan causar quemaduras y mantener un ambiente de trabajo seguro.</p> <p>Paso 9. Equipos de Protección Personal (EPP): Asegurarse de que el personal utilice EPP apropiado, como guantes resistentes al calor, batas, gorros y calzado</p>
-----	----------	--

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

antideslizante. La elección y el uso adecuado de estos elementos son esenciales para la seguridad del personal.

Paso 10. Ventilación y Extracción de Humos:
 -Mantener sistemas de ventilación y extracción de humos en funcionamiento adecuado para eliminar los vapores y humos de cocción, evitando la acumulación de calor y gases nocivos en la cocina.

Paso 11. Extintores de incendios y sistemas de supresión de incendios:
 -Asegurarse de que haya extintores de incendios en lugares accesibles y de que estén cargados y en condiciones de uso. Además, verificar el funcionamiento de los sistemas de supresión de incendios en áreas de cocción.

Paso 12. Control de sustancias químicas:
 - Almacenar productos químicos, como limpiadores y desinfectantes, en áreas designadas y asegurarse de que estén debidamente etiquetados. Proporcionar capacitación sobre el manejo seguro de sustancias químicas.

Paso 13. Iluminación adecuada: Mantener una iluminación adecuada en todas las áreas de la cocina para prevenir accidentes y facilitar la realización de tareas de manera segura.

Paso 14. Prevención de resbalones y caídas: Concientizar a los colaboradores de evitar derrames que puedan provocar una caída el mantener el piso limpio y seco es prevenir accidentes

Paso 15. Seguridad eléctrica:
 -Asegurarse de que los enchufes, cables y equipos eléctricos estén en buen estado y cumplan con las normas de seguridad eléctrica. Evitar el sobrecalentamiento y los cortocircuitos.

Paso 16. Capacitación Continua:
 -Proporcionar capacitación regular sobre prácticas de seguridad a todo el personal de cocina. Esto debe incluir procedimientos de emergencia, manejo seguro de equipos y sustancias, y protocolos de respuesta a incendios.

Paso 17. Almacenamiento seguro:
 -Almacenar productos químicos en lugares seguros y fuera del área de cocina.

Paso 18. -Primeros Auxilios:
 -Asegurarse de que haya un equipo de primeros auxilios disponible y que el personal esté capacitado en su uso. Esto incluye conocimiento sobre cómo tratar quemaduras, cortes y otros tipos de lesiones comunes en la cocina.

Paso 19. Documentación de Seguridad:
 -Mantener registros de seguridad actualizados, que incluyan información sobre ubicación de extintores, rutas de emergencia, puntos de reunión y otros detalles importantes.

Paso 20. Inspecciones regulares:
 -Realizar inspecciones regulares de la cocina y su equipo para identificar y corregir cualquier problema de seguridad potencial.

El Sub Chef, en colaboración con el Chef de la Unidad y el personal de cocina, desempeñan un papel esencial en la promoción y el cumplimiento de estas

		PROCEDIMIENTO SUB CHEF	
Fecha de creación: 1-NOV-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

medidas de seguridad. La seguridad en la cocina no solo protege al personal, sino que también garantiza la calidad y la continuidad de la operación del restaurante.

DESARROLLO DE COMPETENCIAS TÉCNICAS DEL SUB CHEF

17. Sub Chef

El Sub Chef en María Argentina desempeña un papel crucial en la operación y la creación de experiencias culinarias excepcionales. Para llevar a cabo estas responsabilidades, debe contar con una serie de conocimientos y competencias técnicas, los siguientes conocimientos son fundamentales para que un Sub Chef desempeñe su función de manera efectiva y segura, garantizando la calidad de los alimentos y la satisfacción de los comensales, las competencias técnicas son:

Capacidad para crear experiencias culinarias:

Un Sub Chef debe ser creativo y estar en constante búsqueda de nuevas ideas para crear experiencias culinarias excepcionales. Debe poseer un profundo conocimiento de técnicas culinarias, ingredientes, sabores y presentación de platos. Además, debe tener la capacidad de innovar y diseñar menús que satisfagan las expectativas de los comensales.

Conocimiento de las normativas de higiene y etiquetado:

Un Sub Chef debe estar al tanto de las normativas locales e internacionales relacionadas con la higiene y el etiquetado de alimentos. Esto incluye un profundo conocimiento de las Normas:

NOM-251-SSA1-2009, que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos.

NOM-051, que regula el sistema de etiquetado de productos preenvasados.

NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. practicas de higiene y sanidad en la preparacion de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):

El Sub Chef debe comprender y aplicar el sistema HACCP, que es esencial para garantizar la seguridad de los alimentos. Esto incluye la identificación de peligros alimentarios, la determinación de puntos críticos de control y la implementación de medidas para prevenir riesgos alimentarios.

Inocuidad y alergenos:

El Sub Chef debe tener un profundo conocimiento de la inocuidad alimentaria y saber cómo prevenir la contaminación cruzada y las reacciones alérgicas. Debe ser capaz de identificar alérgenos comunes en los alimentos y estar preparado para ofrecer alternativas seguras a los comensales con alergias alimentarias.

Conocimientos de la etiqueta propia del restaurante:

El restaurante tiene su propia identidad y estilo culinario (fusión de gastronomía Argentina y Mexicana). El Sub Chef debe conocer a fondo la etiqueta y la filosofía de María Argentina, incluyendo los platillos más populares y las especialidades. Esto es esencial para mantener la coherencia en la oferta de alimentos y proporcionar una experiencia distintiva a los clientes.

Para ello te invito a conocer nuestro menú en la siguiente liga:

<https://www.mariaargentina.com/alimentos>

Conocimiento de las Normativas de Salud y Seguridad:

El Sub Chef debe estar al tanto de las normativas de salud y seguridad que se aplican en la cocina y el restaurante en general. Esto incluye el manejo seguro de equipos, la prevención de accidentes, la capacitación del personal en seguridad alimentaria y las medidas de emergencia en caso de incendios o evacuaciones.

FIN DEL PROCEDIMIENTO

	PROCEDIMIENTO SUB CHEF		
Fecha de creación: 1-NOV-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera	
Formato vigente a partir del: 08-NOV-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy	
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA59

8. Anexos

8.1 N/A

9. Referencias

- 9.1 Norma internacional ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la calidad Fundamentos y Vocabulario.
- 9.2 Código SQF 2000 Basado en el sistema HACCP del Código de Aseguramiento para Proveedores de la Industria de Alimentos.
- 9.3 NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos-Manejo Higiénico de los Alimentos Preparados.
- 9.4 NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. practicas de higiene y sanidad en la preparacion de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- 9.4 Distintivo "H".
- 9.5 Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- 9.6 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- 9.7 NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- 9.8 NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.
- 9.9 NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías
- 9.10 NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el trabajo - Identificación, análisis y prevención. Parte 1 – Manejo manual de cargas.