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

1. Objetivo.

1.1. Establecer los procedimientos del Jefe de Parrilla, de acuerdo con los requisitos y necesidades de operación del restaurante María Argentina.

1.2. Establecer las responsabilidades específicas que tiene un Jefe de Parrilla para asegurar que el restaurante funcione de manera eficiente y proporcione un servicio de alta calidad a los invitados.

2. Alcance.

2.1. El Jefe de Parrilla en el 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 Sub Chef y Chef de Unidad, vigilar el cumplimiento de las actividades del Jefe de Parrilla, así como el seguimiento y resguardo de la documentación generada por su labor.

3.2 Es responsabilidad de todos los Jefes de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla trabaja estrechamente con el Sub Chef y Chef de Unidad. Debe ser capaz de tomar decisiones informadas en su ausencia.

3.6 El Jefe de Parrilla es responsable de la preparación de platillos al carbón y de asegurarse de que los estándares de calidad y presentación se cumplan en todo momento.

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

3.8 El Jefe de Parrilla en conjunto con el Sub Chef están a cargo de supervisar los inventarios de alimentos y utensilios. 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla debe supervisar que se sigan las pautas de seguridad alimentaria en la preparación de alimentos.

3.11 El Jefe de Parrilla tiene la autoridad para tomar decisiones relacionadas con la preparación de alimentos y la gestión de la parrilla, especialmente cuando el Chef de Unidad no está disponible.

3.12 El Jefe de Parrilla tiene autoridad sobre el personal de parrilla 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.

3.13 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.

3.14 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. Check List Parrilla GCMG-FOR-MA77

4.7. 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 Jefe de Parrilla: Responsable de crear experiencias gastronómicas, mediante la preparación de alimentos al carbón, cuidando los procesos y apego a recetas de María Argentina, proporcionando siempre un servicio de calidad e higiénico

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

5.5 Competencia: Habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes.

5.6 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.

5.7 Supervisor de personal: El Sub Chef y Chef actúan como supervisores de todo el personal asignado a la cocina, incluyendo Cocineros, lavaloza, parrilleros, ayudantes y otros colaboradores del área de cocina.

5.8 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.

5.9 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.

5.10 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.

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

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

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

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

6. Materiales y Equipo.

Un Jefe de Parrilla 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 El Jefe de Parrilla deberán usar pantalón negro, 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 que ayuda a mantener el cabello alejado de los alimentos y contribuye a la higiene.

6.6 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.

6.7 Los guantes 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.

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

6.9 Un Jefe de Parrilla 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.

6.10 El Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla, 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.

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 Jefes de Parrilla del restaurante deben liderar con el ejemplo y promover prácticas de higiene adecuadas entre su equipo.

MARÍA ARGENTINA CANTINA & BRASA	**PROCEDIMIENTO JEFE DE PARRILLA**	
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

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
		AL LLEGAR A TRABAJAR
1.	Jefe de Parrilla	Al ingresar al restaurante acudir al baño (de colaboradores) para colocarse el uniforme el cual debe estar limpio y completo: • Filipina • Pantalón negro • Mandil • Zapatos • Gorro • Utensilios personales de trabajo cuchara tenedor, plumón y lapicero
2.	Jefe de Parrilla	Se guardan las pertenencias en el lockers de colaboradores
3.	Jefe de Parrilla	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.		Paso 1. Acudir al lavamanos dentro del área de cocina: 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. Paso 2. Observar la parrilla, horno y barra para revisar que todo esté en orden y verificar si algo se quedó afuera o no se guardó. Paso 3. Desinfectar el área de trabajo, se elabora una solución 50% de alcohol y 50% de agua es una proporción adecuada para la desinfección. Paso 4. Se talla la barra y mesa de trabajo con un trapo y se aplica la solución sobre las mesas a desinfectar y luego dejarse secar al aire. No se debe enjuagar después de aplicarla, ya que el alcohol se evaporará rápidamente, dejando una superficie desinfectada. La solución es adecuada para desinfectar mesas, mostradores, utensilios de cocina, herramientas y equipos de cocina. No se debe utilizar en superficies sensibles al alcohol, como algunas superficies de plástico, ya que puede dañarlas. Es importante utilizar esta solución de alcohol y agua en un área bien ventilada, ya que los vapores de alcohol pueden ser irritantes para los ojos y las vías respiratorias. Lavar el trapo después de la limpieza, exprimirlo y guardarlo para usarlo cada que sea necesario (nota después de cada uno hay que lavar el trapo) Paso 5: Revisar los registros de temperatura (Refrigeradores a -3°C): - El Jefe de Parrilla comienza su turno revisando los registros de temperatura de los refrigeradores. Es fundamental asegurarse de que los refrigeradores estén funcionando a la temperatura adecuada para garantizar la seguridad de los alimentos. Paso 6: Verificar que el carbón esté encendido: - El carbón es esencial para la parrilla, por lo que el Jefe de Parrilla verifica que el carbón esté encendido y listo para su uso. Es posible que deba encenderlo si no está en las condiciones adecuadas.

Paso 7: Verificar que el horno tenga planchas:
- Asegurarse que el horno de la parrilla tenga las planchas necesarias para cocinar los cortes de carne de manera adecuada. Las planchas son fundamentales para lograr una cocción uniforme y de calidad.

Paso 8: Revisar las verduras y guarniciones:
- El Jefe de Parrilla verifica que todas las verduras y guarniciones estén listas y en las cantidades necesarias para la producción. Esto incluye asegurarse de que estén limpias y preparadas para su uso en la parrilla.

Paso 9: Verificar que todos los cortes estén listos:
El Jefe de Parrilla se asegura de que todos los cortes de carne estén preparados y listos para ser cocinados, esto puede incluir cortes como:

Bife de Chorizo: También conocido como ribeye o entrecot, es un corte de carne de res muy apreciado por su marmoleo (infiltración de grasa) y sabor intenso. Es tierno y jugoso, con un buen equilibrio entre carne magra y grasa. Se corta de la zona superior de la costilla, lo que le confiere su riqueza de sabor.

Caña María: La caña María es un corte de carne que proviene de la parte inferior del lomo, cerca del área de la costilla. Es un corte magro y tierno que se caracteriza por su forma alargada y su sabor suave. Es una opción popular para quienes prefieren cortes de carne más magros.

Vacío: El vacío, también conocido como flank steak, es un corte fino y largo que se obtiene de la parte abdominal de la res. Es apreciado por su sabor fuerte y se utiliza comúnmente en platillos a la parrilla. A menudo se corta en finas tiras antes de la cocción.

Asado de Tira: El asado de tira, conocido como short ribs en inglés, se obtiene de la zona de las costillas del animal. Es un corte que incluye carne y hueso, lo que le confiere un sabor rico y jugoso. Se cocina típicamente a la parrilla o a la brasa.

Porter House: El Porter House es un corte de carne premium que se obtiene de la zona lumbar del lomo del animal. Es una combinación de dos cortes altamente valorados: el filete y el solomillo (filete mignon). Es conocido por su sabor intenso y textura tierna. La presencia del hueso en forma de "T" es una característica distintiva.

Tapa de Cuadril: La tapa de cuadril es un corte que se extrae de la parte posterior de la res. Es magro y tierno, con un sabor suave. Se caracteriza por su forma plana y se corta en rebanadas antes de la cocción.

Tomahawk: El Tomahawk es un corte que incluye una larga costilla con un impresionante mango de hueso que recuerda a un hacha (tomahawk en inglés). Es una opción llamativa y sabrosa que combina carne y hueso, y es conocida por su sabor excepcional.

Tomahawk Añejo: El Tomahawk añejo es similar al Tomahawk tradicional, pero se diferencia por haber sido sometido a un proceso de maduración adicional, que puede intensificar su sabor y su terneza. Este corte es una opción premium para los amantes de la carne madurada.

- Asegura que los cortes estén en el lugar adecuado y en las condiciones necesarias para su preparación.

Paso 10: Verificar la falta de producción:
- El Jefe de Parrilla verifica si falta algún producto en la producción. Esto incluye asegurarse de que todos los ingredientes y cortes estén disponibles para el servicio y que no haya faltantes que puedan afectar la operación de la parrilla.

Paso 11: Cocer el pulpo:
- En caso de que el menú incluya pulpo, el Jefe de Parrilla se encarga de cocerlo correctamente. Los pasos para cocer el pulpo generalmente incluyen:
  a) Descongelar el pulpo si es necesario.
  b) Poner a hervir agua con jugo de naranja, jugo de limón, ajo, cebolla, poro y sal. El pulpo se cocina en esta preparación hasta que esté tierno.

a) Descongelar el pulpo: Antes de comenzar el proceso de cocción, es importante asegurarse de que el pulpo esté completamente descongelado si se encuentra congelado. Esto se puede lograr colocando el pulpo en el refrigerador durante la noche o sumergiéndolo en agua fría. No es recomendable descongelar el pulpo a temperatura ambiente, ya que puede favorecer el crecimiento de bacterias.

b) Preparar el caldo de cocción: Para cocinar el pulpo, es necesario preparar un caldo de cocción. Los ingredientes típicos para este caldo incluyen:

- Jugo de naranja: Aporta un sabor cítrico y un toque de acidez al pulpo.
- Jugo de limón: Contribuye a realzar el sabor y aporta acidez.
- Ajo: Proporciona un aroma y sabor característico.
- Cebolla: Agrega sabor y aroma.
- Poro: Brinda un sabor suave y dulce.
- Sal: Se utiliza para sazonar el agua y el pulpo.

c) Cocinar el pulpo: Una vez que el caldo de cocción esté listo, el proceso de cocción del pulpo se realiza de la siguiente manera:

1. Llevar el caldo de cocción a ebullición en una olla lo suficientemente grande como para acomodar el pulpo.
2. Sumergir el pulpo en el caldo hirviendo. Es importante sumergirlo varias veces en el caldo y sacarlo para que la piel del pulpo se tense (espantar al pulpo), lo que ayudará a lograr una textura más tierna. Esto se repite durante unos segundos y se puede hacer tres o cuatro veces.
3. Después, sumergir el pulpo completamente en el caldo hirviendo y reducir el fuego para que hierva a fuego lento.
4. Cocinar el pulpo durante aproximadamente 40 a 50 minutos, o hasta que esté tierno. La cocción a fuego lento garantiza que el pulpo quede suave y no se vuelva gomoso.
5. La cocción se verifica pinchando el pulpo con un cuchillo o un tenedor. Si el utensilio se hunde fácilmente en la carne del pulpo, significa que está cocido. Si se resiste, debe cocinarse un poco más.

d) Enfriar el pulpo: Una vez que el pulpo esté cocido a la perfección, se retira del caldo de cocción y se coloca en un recipiente con agua fría y hielo. Esto ayuda a detener la cocción y a mantener la textura tierna del pulpo.

Paso 12.- Se ponen papas a cocer para hacer un pure (La papa se lava se agrega al agua hirviendo con sal).

Paso 13.- Se elabora la mantequilla de casa

- Porción 2 kilos de mantequilla
- 300 gramos de eneldo
- 600 gramos de queso crema
- 300 gramos de queso azul

El Jefe de Parrilla juega un papel fundamental en la preparación y supervisión de los alimentos en la parrilla, asegurando que todos los cortes se cocinen adecuadamente y que se mantenga la calidad de los platos que se sirven en el restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES ELABORACIÓN DE PAN DE LA CASA

5. Proceso para la elaboración de pan brioche:

Paso 1: Ingredientes y preparación inicial
Ingredientes:
- 8 huevos
- 300 gramos de miel
- 0.5 gramos de sal
- 25 gramos de leche en polvo
- 50 gramos de azúcar
- 300 gramos de mantequilla
- 1 kilogramo de harina
- 15 gramos de levadura
- 100 gramos de masa madre
- Agua tibia con azúcar (para activar la levadura)

Instrucciones:
1. En un tazón grande, comienza a añadir los ingredientes secos uno por uno: sal, leche en polvo, azúcar y harina. Mezcla estos ingredientes secos de manera uniforme.
2. En otro recipiente, activa la levadura con agua tibia y una pequeña cantidad de azúcar. Deja que la levadura burbujee y se active.
3. Agrega la levadura activada, los huevos y la masa madre a los ingredientes secos. Mezcla bien.
4. Luego, incorpora la miel y la mantequilla. Amasa hasta obtener una textura que no se pegue en las manos.

Paso 2: Fermentación inicial
1. Una vez que la masa esté bien mezclada, déjala fermentar en el refrigerador durante toda la noche. Esto permitirá que la masa desarrolle sabores y texturas complejas.

Paso 3: Retirar del refrigerador
1. A la mañana siguiente, retira la masa del refrigerador. Dejar que alcance la temperatura ambiente durante unos minutos antes de trabajar con ella.

Paso 4: Porcionado
1. En una superficie de trabajo, coloca la masa y busca una báscula y un plato para porcionar.
2. Forma pequeñas bolitas de aproximadamente 50 gramos cada una. Colócalas en una charola, con un máximo de 12 piezas por charola.

Paso 5: Segunda fermentación
1. Coloca las charolas con las bolitas de masa en el techo del horno Rational. Esto ayudará a que la masa fermente adecuadamente y aumente de tamaño.

		Paso 6: Cocción 1. Una vez que las bolitas de masa hayan leudado, precalienta el horno Rational a 160°C. 2. Introduce las charolas en el horno y hornea a 160°C durante aproximadamente 10 minutos o hasta que el pan brioche adquiera un color dorado y una textura esponjosa. Paso 7: Enfriamiento y almacenamiento 1. Retira las charolas del horno y deja enfriar las piezas de pan brioche. 2. Una vez que estén completamente frías, transfiere las piezas a una charola panadera para su almacenamiento. 3. Cubre las piezas con papel plástico o plástico adherente para mantener su frescura. Siguiendo estos pasos, obtendrás pan brioche fresco y delicioso, distintivo de María Argentina
PROCESO DE ACTIVIDADES PARA LA ELABORACIÓN DE LAS GUARNICIONES		
6.		Dentro de las actividades de un Jefe de Parrilla esta supervisar o elaborar las guarniciones para complementar los platos principales y realzar la experiencia culinaria de los invitados en María Argentina. Paso 1: Preparación de cebolla y pimiento baby. - Seleccionar cebollas frescas y pimientos baby de alta calidad. - Lavar cuidadosamente las cebollas y los pimientos baby para eliminar cualquier suciedad o residuos. - Pelar y cortar las cebollas en gajos o trozos de tamaño adecuado para la guarnición. - Colocar las cebollas en una charola y rociarlas con aceite para prepararlas para la cocción. Paso 2: Cocción en horno Rational - Precalentar el horno Rational a 150°C para garantizar una cocción uniforme y controlada. - Colocar las cebollas en la charola en el horno precalentado a la temperatura especificada (28 minutos a 150°C). - Mientras se cocinan las cebollas, lavar y preparar los pimientos baby. - Retirar las semillas de los pimientos morrones y cortarlos en triángulos para su posterior cocción. - Controlar el tiempo de cocción para las cebollas y asegurarse de que estén tiernas y caramelizadas. - Retirar las cebollas del horno cuando estén listas y mantenerlas calientes para su posterior uso. - Colocar los pimientos en el horno a la misma temperatura durante el tiempo adecuado (15 minutos) para asarlos y realzar su sabor. Paso 3: Preparación de otros ingredientes - Cortar los jitomates en gajos o rebanadas, asegurándose de que estén listos para su uso en las guarniciones. - Cortar las calabazas en fajitas o trozos del tamaño adecuado para la guarnición. - Partir los champiñones a la mitad o en porciones adecuadas, listos para la cocción. - Preparar los espárragos, asegurándose de que estén limpios y listos para su uso. Pueden mantenerse en el refrigerador hasta que sea el momento de cocinarlos.

		Nota adicional: - Durante todo el proceso, es esencial que el Jefe de Parrilla mantenga altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, incluyendo el lavado constante de manos y utensilios, y la prevención de la contaminación cruzada. - La cocción en el horno Rational permite un control preciso de la temperatura y el tiempo de cocción, lo que garantiza que las cebollas y los pimientos baby se cocinen a la perfección y adquieran un sabor delicioso. Las guarniciones bien preparadas y presentadas por el Jefe de Parrilla son esenciales para realzar los platos principales y satisfacer las expectativas de los clientes en el restaurante. Un Jefe de Parrilla con experiencia desempeña un papel clave en la creación de guarniciones deliciosas y atractivas que complementan la oferta del menú y contribuyen a una experiencia culinaria memorable.
PROCESO DE ACTIVIDADES PARA ENCENDER LA PARRILLA		
7.		El proceso de encendido de la parrilla es una tarea fundamental para un Jefe de Parrilla, ya que garantiza que la parrilla alcance la temperatura adecuada y esté lista para cocinar los alimentos. Paso 1: Preparación temprana de la parrilla - El Parrillero de abre, se asegura que la parrilla esté en condiciones de ser utilizada. - Verifica que la parrilla esté limpia y libre de residuos de cocciones anteriores, lo que contribuirá a una cocción más higiénica y efectiva. Paso 2: Planificación del encendido - A las 11:00 am, el Jefe de Parrilla o Parrillero comienza a preparar la parrilla para que esté a la temperatura deseada al mediodía, cuando se inicie el servicio. - El Parrillero calcula la cantidad de carbón necesario para alcanzar la temperatura adecuada y garantizar un suministro constante de calor durante el servicio. Paso 3: Colocación de los carbones iniciales - Se seleccionan entre 8 y 10 carbones de calidad y se colocan en el centro de la parrilla en forma de una pirámide. Esta disposición facilita la propagación del fuego de manera uniforme. - Debajo de los carbones iniciales, el Parrillero o Jefe de Parrilla coloca un poco de cartón previamente empapado en aceite vegetal. Esto servirá como material de encendido. Paso 4: Encendido cuidadoso - Con precaución y utilizando un encendedor adecuado, el Parrillero o Jefe de Parrilla enciende el cartón empapado en aceite. El cartón encendido actuará como una fuente de calor inicial que prende los carbones. - A medida que el cartón arde, se genera calor que se transmite a los carbones, lo que inicia el proceso de encendido. Paso 5: Adición de más carbones - A medida que los carbones iniciales comienzan a arder y a producir brasas, el parrillero se prepara para añadir más carbón a la parrilla.

		- A las 12:00 horas, se agregan aproximadamente 2 kilos de carbón para mantener la temperatura constante y el suministro de calor necesario durante el servicio. Paso 6: Control de la temperatura - A medida que el carbón adicional se enciende y se convierte en brasas, el Parrillero controla la temperatura de la parrilla. - Ajusta la altura de la parrilla o la cantidad de brasas utilizadas para lograr la temperatura requerida según el tipo de alimentos a cocinar. Nota adicional: - Durante todo el proceso de encendido, el Parrillero o Jefe de Parrilla debe seguir estrictamente las normas de seguridad, utilizando equipo de protección personal, como guantes resistentes al calor, y manejando el fuego y el carbón con cuidado para evitar lesiones. El proceso de encendido de la parrilla es esencial para preparar la estación de parrilla y garantizar un servicio de calidad en el restaurante. Un Parrillero experimentado sabe cómo controlar el fuego y mantener una temperatura constante, lo que es crucial para lograr platos a la parrilla perfectamente cocidos y sabrosos.
		PROCESO DE ACTIVIDADES PARA MONTAR LA VACA
8.		El montado de la vaca es una actividad crucial realizada por un Parrillero o Jefe de Parrilla en el restaurante, donde se preparan los cortes de carne para su exhibición y posterior cocción en la parrilla. Paso 1: Preparación en el área de Parrilla - Este proceso comienza después de las 12:00 horas en el área de parrilla, cuando se acerca el momento de preparar las carnes para su exhibición y posterior cocción. Paso 2: Selección de cortes de carne - El Parrillero o Jefe de Parrilla selecciona una pieza de cada tipo de corte de carne que estará disponible en el menú. Estos cortes pueden incluir, entre otros: - Bife de Chorizo: También conocido como ribeye o entrecot, es un corte de carne de res muy apreciado por su marmoleo (infiltración de grasa) y sabor intenso. Es tierno y jugoso, con un buen equilibrio entre carne magra y grasa. Se corta de la zona superior de la costilla, lo que le confiere su riqueza de sabor. Caña María: La caña María es un corte de carne que proviene de la parte inferior del lomo, cerca del área de la costilla. Es un corte magro y tierno que se caracteriza por su forma alargada y su sabor suave. Es una opción popular para quienes prefieren cortes de carne más magros. Vacío: El vacío, también conocido como flank steak, es un corte fino y largo que se obtiene de la parte abdominal de la res. Es apreciado por su sabor fuerte y se utiliza comúnmente en platillos a la parrilla. A menudo se corta en finas tiras antes de la cocción.

Asado de Tira: El asado de tira, conocido como short ribs en inglés, se obtiene de la zona de las costillas del animal. Es un corte que incluye carne y hueso, lo que le confiere un sabor rico y jugoso. Se cocina típicamente a la parrilla o a la brasa.

Porter House: El Porter House es un corte de carne premium que se obtiene de la zona lumbar del lomo del animal. Es una combinación de dos cortes altamente valorados: el filete y el solomillo (filete mignon). Es conocido por su sabor intenso y textura tierna. La presencia del hueso en forma de "T" es una característica distintiva.

Tapa de Cuadril: La tapa de cuadril es un corte que se extrae de la parte posterior de la res. Es magro y tierno, con un sabor suave. Se caracteriza por su forma plana y se corta en rebanadas antes de la cocción.

Tomahawk: El Tomahawk es un corte que incluye una larga costilla con un impresionante mango de hueso que recuerda a un hacha (tomahawk en inglés). Es una opción llamativa y sabrosa que combina carne y hueso, y es conocida por su sabor excepcional.

Tomahawk Añejo: El Tomahawk añejo es similar al Tomahawk tradicional, pero se diferencia por haber sido sometido a un proceso de maduración adicional, que puede intensificar su sabor y su terneza. Este corte es una opción premium para los amantes de la carne madurada.

Nota: Cada uno de estos cortes de carne tiene sus propias características de sabor, textura y marmoleo, lo que los hace ideales para diferentes preferencias de los comensales. La selección cuidadosa de estos cortes y su presentación en el área de parrilla son esenciales para brindar a los clientes una amplia variedad de opciones de carne fresca y deliciosa en el menú del restaurante.

Paso 3: Etiquetado y exhibición
- Los cortes de carne se colocan en una tabla de exhibición.
- Se etiqueta cada corte con un indicador de nombre que identifica claramente el tipo de corte.
- Los cortes se acomodan de manera atractiva y ordenada en la superficie de exhibición, lo que permite a los Asesores Gastronómicos (Vendedores) e Invitados ver claramente las opciones disponibles.

Paso 4: Registro de pesos
- Se lleva un registro de los pesos de cada uno de los cortes de carne seleccionados.
- Esta información se tiene disponible para la gestión de los pedidos.

Paso 5: Exhibición y regreso al refrigerador
- Los cortes de carne se exhiben en la parrilla para que los invitados puedan ver las opciones disponibles.
- Después de su exhibición, los cortes de carne se regresan al refrigerador para mantener su frescura e integridad hasta que un cliente realice un pedido específico.

Es importante destacar que la presentación y exhibición de los cortes de carne son esenciales para atraer a los invitados y ayudarles a tomar decisiones informadas sobre su elección de carne. El Parrillero desempeña un papel crucial en la preparación y presentación de los cortes, garantizando que estén listos para su cocción en la parrilla y proporcionando una experiencia culinaria de alta calidad en el restaurante.

PROCESO DE ACTIVIDADES DURANTE EL SERVICIO

9. Durante el servicio en el restaurante, el Jefe de Parrilla desempeña un papel crucial en la preparación de carnes a la parrilla según las solicitudes de los invitados.

Atención a las solicitudes:
- El Jefe de Parrilla debe estar atento a las solicitudes de alimentos que se cantan por parte del personal de servicio o Chef. Esto incluye el tipo de corte de carne, el punto de cocción deseado y cualquier solicitud especial de los invitados.

Selección de Carne:
- Una vez que se recibe la solicitud, el Jefe de Parrilla se dirige a los refrigeradores del restaurante para seleccionar el corte de carne correspondiente. Es esencial que la carne esté fresca y de alta calidad.

Al manipular carne cruda, es fundamental que el Parrillero siga estrictas prácticas de higiene personal. Esto incluye el lavado regular de manos, el uso de guantes y la limpieza adecuada de utensilios y superficies para evitar la contaminación cruzada.

Además, el Jefe de Parrilla debe ser consciente de la importancia de mantener la carne a temperaturas seguras. Esto implica almacenar la carne en refrigeradores a la temperatura adecuada y evitar dejarla fuera de refrigeración durante períodos prolongados.

Preparación:
- Dependiendo del tiempo indicado en la comanda y siguiendo las instrucciones del jefe de parrilla, el Jefe de Parrilla coloca el corte de carne seleccionado en la parrilla. Los cortes de carne mencionados en la comanda pueden incluir:
  - Bife de chorizo
  - Caña María
  - Vacío
  - Asado de tira
  - Porter House
  - Tapa de cuadril
  - Tomahawk
  - Tomahawk añejo

Durante la cocción, el Parrillero debe tener cuidado con las llamas abiertas y las altas temperaturas de la parrilla. Es esencial utilizar herramientas de cocina seguras, como pinzas largas y resistentes al calor, para manipular la carne en la parrilla.
Las salpicaduras de grasa caliente también son un riesgo, recuerda portar ropa adecuada, como mandiles resistentes al calor y guantes de protección, para evitar quemaduras.

En caso de utilizar adobos o marinados, es importante que estos se apliquen de manera uniforme y sin goteos para evitar que los líquidos inflamables causen llamas inesperadas.

Puntos de Cocción:
- El Jefe de Parrilla debe estar familiarizado con los diferentes puntos de cocción y asegurarse de cocinar la carne según las preferencias del cliente. Los términos comunes de la carne y sus temperaturas internas son los siguientes:

- Azul: Sella la parte externa del corte y deja el centro casi crudo, con una temperatura interna de aproximadamente 45°C (para cortes gruesos).

- Rojo o inglés: La carne se sella a fuego alto por ambos lados, y el centro permanece crudo, con una temperatura interna que va de 52 a 55°C.

- Medio: Se sella por fuera, y el centro es un poco más cocido, con una temperatura interna de 60 a 65°C. Es el término ideal para muchos cortes.

- Tres cuartos: El sellado es más pronunciado, y la carne es más cocida, pero aún muestra tonos rojos. La temperatura interna debe ser de 65 a 69°C.

- Bien cocido: El sellado es completo, y la carne ya no muestra tonos rojos o rosados, con una temperatura interna que supera los 71°C.

Al cocinar carne a diferentes puntos de cocción, el Parrillero debe usar termómetros para carne para asegurarse de que la temperatura interna sea segura para el consumo. Esto es esencial para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

La carne cruda y cocida debe manejarse y almacenarse por separado para evitar la contaminación cruzada. El Jefe de Parrilla debe asegurarse de que las superficies y utensilios estén limpios y desinfectados.

Técnicas de Parrilla:

Selección de cortes:
El Jefe de Parrilla conoce los diferentes cortes de carne que se ofrecen en el restaurante María Argentina, para ello te invito a conocer nuestro menú en la siguiente liga:
https://www.mariaargentina.com/alimentos

Como Jefe de Parrilla debes saber qué cortes son ideales para la parrilla, teniendo en cuenta factores como el grosor de la carne, el contenido de grasa y el marmoleo. Esto incluye cortes populares como el filete, el ribeye, el asado de tira, el porterhouse, el vacío y otros.

Preparación de la carne: Antes de poner la carne en la parrilla, debes prepararla adecuadamente. Esto puede incluir el uso de marinadas, adobos, o simplemente sazonar con sal y pimienta. La preparación adecuada resalta el sabor de la carne y mejora la textura.

Control de la temperatura: La gestión de la temperatura en la parrilla es esencial. El Parrillero debe entender cómo ajustar el calor de la parrilla, ya sea utilizando brasas, carbón, leña o gas, para crear diferentes zonas de cocción. Esto le permite lograr distintos niveles de cocción en un mismo grill.

Sellado de la carne: La técnica de sellado implica cocinar la carne a fuego alto durante un corto período de tiempo al principio de la cocción para crear una costra dorada y sabrosa en el exterior de la carne. Esto sella los jugos y mantiene la carne tierna en su interior.

Gestión de puntos de cocción: El Jefe de Parrilla debe ser capaz de determinar los puntos de cocción de la carne, esto requiere la capacidad de medir la temperatura interna de la carne y reconocer visualmente cuándo está lista.

		Descanso de la carne: Después de cocinar la carne, es importante permitir que descanse durante un tiempo breve antes de cortarla. Esto permite que los jugos se redistribuyan y que la carne conserve su jugosidad. Presentación: La presentación de los platos es crucial en la cocina de María Argentina. El Parrillero debe saber cómo cortar y emplatar los cortes de carne de manera atractiva y apetitosa, a menudo acompañados de guarniciones y salsas. Cocción de guarnición: Mientras se cocina la carne, el Parrillero también se encarga de cocinar la guarnición. En este caso, se menciona que se coloca la guarnición, que puede incluir cebolla y pimiento baby, en la plancha. La cocción de la guarnición se realiza junto con la carne para que ambos elementos estén listos al mismo tiempo. La cocción de la guarnición, como cebolla y pimiento baby, en la parrilla requiere precaución. Estos ingredientes pueden soltar líquidos y provocar llamas o humo. El Parrillero debe estar atento y usar herramientas de cocina adecuadas para manipularlos sin riesgo. La ubicación de la guarnición en la parrilla debe planificarse para evitar accidentes. Además, se deben tener a mano extinguidores de incendios y mantener las áreas de trabajo limpias y despejadas para garantizar la seguridad. El Parrillero debe trabajar de manera precisa y eficiente para garantizar que cada corte de carne se cocine a la perfección, siguiendo las preferencias del cliente en cuanto al punto de cocción. Además, la coordinación con otros miembros del equipo de cocina es esencial para que los platos se sirvan de manera sincronizada y cumplan con las expectativas de los comensales
	PROCESO DE ACTIVIDADES DE CIERRE	
10.		Como Jefe de Parrilla tus actividades de cierre son: Paso 1. Apagar el horno: - Apagar el horno es una medida fundamental para prevenir accidentes y ahorrar energía. Antes de apagarlo, el Parrillero debe asegurarse de que no haya ningún alimento o residuo en su interior, ya que los restos pueden incendiarse si se dejan en el horno caliente. Paso 2. Cierre de llaves de paso: - Cerrar las llaves de paso del gas es una precaución importante para evitar fugas de gas que podrían ser peligrosas. Esta medida se toma al final del servicio y se verifica que todas las llaves estén completamente cerradas. Paso 3. Manipulación de guarniciones: - Al cambiar las guarniciones a contenedores o cambros, el Jefe de Parrilla debe asegurarse de que estén en perfecto estado, sin contaminación o deterioro. Etiquetar los contenedores con el sistema PEPS garantiza que los alimentos se utilicen en el orden adecuado, evitando el desperdicio de alimentos y garantizando la seguridad alimentaria. PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir) es un método de valoración de inventario que se basa en la premisa de que los productos que ingresaron primero al inventario son los primeros en ser utilizados, lo que afecta la forma en que se calculan los costos y el valor del inventario restante. En María Argentina es indispensable que se lleve a cabo la metodología PEPS en el área de Parrilla y será tu responsabilidad el realizarlo, es importante porque:

El sistema PEPS nos ayuda a calcular el costo real de los alimentos que se utilizan o se venden en un restaurante. Esto es fundamental para mantener un control preciso sobre los gastos y para garantizar que los precios de los platillos sean adecuados para cubrir los costos y generar ganancias.

Al utilizar el sistema PEPS, se asegura de que los alimentos más antiguos se utilicen primero. Esto reduce la posibilidad de que los alimentos se vuelvan obsoletos o caduquen en el almacén, lo que contribuye a la calidad y frescura de los ingredientes en la preparación de los platillos.

Paso 4. Limpieza de utensilios:
- La limpieza de sartenes y sartenetas es una parte crítica del cierre. Utilizar agua, jabón y cloro es una medida de desinfección efectiva para eliminar los restos de comida y bacterias. El aseguramiento de que los utensilios estén limpios y desinfectados es esencial para mantener altos estándares de higiene.

Paso 5. Limpieza de la parrilla y las canaletas:
- La parrilla y las canaletas son áreas propensas a la acumulación de grasa y residuos de comida. La limpieza adecuada con productos de limpieza específicos garantiza que no queden restos que puedan causar incendios o malos olores. El mantenimiento regular de la parrilla es esencial para su funcionamiento seguro y eficiente.

Paso 6. Limpieza de mesa de trabajo y utensilios:
- La limpieza de la mesa de trabajo y de los utensilios durante el servicio evita la contaminación cruzada y mantiene un ambiente de trabajo seguro y organizado. El uso de guantes y la desinfección de los utensilios son prácticas comunes en este proceso.

Paso 7. Manejo de residuos:
- La gestión de residuos es una parte importante del cierre. Cerrar adecuadamente la bolsa de basura y transportarla a los contenedores de basura evita que los desechos se acumulen en la cocina y contribuye a mantener un ambiente limpio y libre de olores desagradables.

Paso 8. Limpieza de la coladera:
- La coladera, al ser un componente crítico en el sistema de drenaje, debe limpiarse a fondo para evitar obstrucciones y permitir que el agua fluya libremente. La limpieza y desinfección de la coladera son esenciales para mantener la higiene en la cocina.

Paso 9. Revisión del Sub Chef:
- La revisión del sub chef es una etapa de control de calidad que garantiza que todas las tareas de cierre se hayan realizado correctamente. El sub chef verifica el orden y la limpieza en la zona de parrilla para mantener los estándares del restaurante y prevenir posibles problemas en el próximo día de servicio y le proporciona la salida al Jefe de Parrilla.

Cada uno de estos pasos contribuye a mantener la seguridad, la higiene y la eficiencia en la cocina del restaurante, preparándola para un nuevo día de operación. La atención a los detalles y el seguimiento de procedimientos adecuados son esenciales para un cierre exitoso y la entrega de alimentos de alta calidad a los comensales

PROCESO DE ACTIVIDADES DEL SUB CHEF DURANTE EL SERVICIO PARRILLA

11.	Jefe de Parrilla / Sub Chef	Es responsabilidad del Jefe de Parrilla en conjunto con el Sub Chef mantener la eficiencia operativa y la calidad de los alimentos de la parrilla. Paso 1: Control de temperatura y prioridades. • 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. Paso 2: Control de verduras y carbón • 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. Paso 3: Control de utensilios y limpieza • 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. Paso 4: Control de higiene y comunicación • 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. Paso 5: Control de Servicio y Comunicación • 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 DE CIERRE
12.		Al Jefe de Parrilla al concluir cierre del restaurante deberá: Paso 1: Desmontar la vaca: - Desmontar los cortes de carne de la vaca utilizados durante el servicio. Paso 2: Almacenamiento de la vaca en la cámara fría: - Colocar los cortes de carne desmontados en la cámara fría o el área de almacenamiento adecuada para mantener su frescura. Paso 3: Limpieza de la zona de trabajo: - Realizar una limpieza exhaustiva de la zona de trabajo, incluyendo la barra, el display de alimentos, los refrigeradores y cualquier superficie de contacto con alimentos.

Paso 4: Verificación de etiquetas de cortes:
- Revisar y asegurarse de que todas las etiquetas de los cortes de carne sean precisas y estén bien colocadas.

Paso 5: Revisión de verduras:
- Inspeccionar las verduras utilizadas en la preparación y deshacerse de las que no estén en condiciones óptimas.

Paso 6: Preparación de masa para el pan de la casa:
- Preparar la masa para el pan de la casa, siguiendo las recetas y los procedimientos establecidos en el presente proceso.

Paso 7: Limpieza de equipos y utensilios:
- Limpiar y desinfectar todos los equipos y utensilios utilizados durante el servicio, como la parrilla, la vitrina, las mesas de trabajo y otros.

Paso 8: Apagado de equipos:
- Apagar el horno y cualquier otro equipo que ya no sea necesario para el cierre.

Paso 9: Preparación para el arrastre y verificación de inventario:
- Preparar los documentos necesarios para el arrastre, como el conteo de los cortes, pescados y mariscos utilizados durante el día. Verificar el inventario actual en los refrigeradores y compararlo con el conteo inicial.
  - Check List Diario Parrilla GCMG-FOR-MA77
  - Formato Check List Parrilla GCMG-FOR-MA90

Paso 10: Validación por el Capitán de la Unidad:
- El Capitán de la Unidad verifica que los registros de arrastre sean precisos y que concuerden con el inventario real.

Paso 11: Procedimientos de cierre de la parrilla.
- Realizar los procedimientos de cierre de la parrilla, lo que incluye extender el carbón para que se enfríe, cerrar todas las llaves de paso y asegurarse de que la parrilla esté segura.

Paso 12: Manejo de guarniciones
- Cambiar las guarniciones a contenedores (cambros) asegurándose de que estén en perfecto estado. Etiquetar los contenedores para su posterior uso.

Paso 13: Limpieza de utensilios
- Llevar todos los utensilios, sartenes y sartenetas al fregadero. Lavarlos con agua, jabón y cloro, enjuagar y dejar que escurran.

Paso 14: Limpieza general
- Realizar una limpieza general que incluye la canaleta, la parrilla, la mesa de trabajo y otras áreas.

Paso 15: Manejo de residuos
- Cerrar la bolsa de basura y llevarla a los contenedores de basura ubicados en el exterior del restaurante. Lavar el bote de basura después de vaciar la bolsa.

Paso 16: Limpieza de coladera
- Lavar y desinfectar la coladera, asegurándose de que esté libre de residuos y contaminantes.

Paso 17: Revisión final

		- Una vez que todas las tareas de limpieza y cierre se han completado, se notifica al Capitán de la Unidad para que realice una revisión final y asegure el orden y la limpieza del área de parrilla. Siguiendo estos pasos, se garantiza que el restaurante esté listo para el próximo servicio y se mantenga un alto nivel de higiene y organización.
13.		
		REPARTO DE ACTIVIDADES
14.	Jefe de Parrilla / Sub Chef	El Sub Chef repartirá las tareas de limpieza de la Cámara Fría de manera eficiente y equitativa para mantener los estándares de higiene en el restaurante. Siendo miércoles y jueves los días asignado para la 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. El día 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.
		PROCESO DE LAVADO DE CAMARÁ FRIA Y REFRIGERADORES
15.	Jefe de Parrilla / Sub Chef	La limpieza profunda de una cámara fría en un restaurante es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y mantener los estándares de higiene Materiales y preparativos: 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. Paso 2. Productos de limpieza: Reúne los productos de limpieza necesarios, que pueden incluir detergente desinfectante, agua caliente, desinfectante apropiado, trapos limpios y esponjas. 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. Proceso de limpieza profunda: Paso 1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrate de desconectar la energía eléctrica de la cámara fría/ refrigeradores para garantizar la seguridad. 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. 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. 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 DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA PROFUNDA CADA 3ER DÍA		
16.	Jefe de Parrilla	Como Jefe de Parrilla 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. Limpieza de Refrigeradores: Paso 1. Se prepara una solución de agua, jabón y cloro, garantizando una mezcla adecuada para la desinfección. 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. 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	
17.	Jefe de Parrilla	La gestión adecuada de inventarios es una tarea esencial en la operación del restaurante y forma parte de las responsabilidades clave de un Jefe de Parrilla. Inventario de producciones y proteínas los días domingos: 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. • Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61 • Hoja de registro inventario mensual de trastes GCMG-FOR-MA62 • Check List Diario Parrilla GCMG-FOR-MA77 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.

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.

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.

- Hoja de registro inventario de proteínas GCMG-FOR-MA61

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.

Paso 6. Cálculos y análisis:

Una vez completado el conteo de inventario, 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.

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.

Paso 8. 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

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
18.	Jefe de Parrilla	Un Jefe de Parrilla desempeña un papel crucial en la seguridad en la parrilla 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 sus colaboradores a cargo o a la propiedad del restaurante. Paso 1. Supervisión de procesos de elaboración con enfoque en seguridad: El Jefe de Parrilla 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. 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 Jefe de Parrilla debe garantizar que el personal tenga acceso a los materiales necesarios, como cubos, escobas, jaladores, trapos y trapeadores, para realizar una limpieza efectiva. 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 Jefe de Parrilla debe proporcionar capacitación y recordatorios regulares sobre la importancia de mantener la concentración mientras se utilizan estas herramientas. 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 Jefe de Parrilla debe asegurarse de que el personal cuente con estos elementos y los utilice de manera adecuada. 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.

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 Jefe de Parrilla debe educar al personal sobre la importancia de mantener objetos inflamables alejados de las áreas de cocción y fuentes de calor.

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.

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.

Paso 9. Equipos de Protección Personal (EPP): Asegurarse de que el personal utilice EPP apropiado, como guantes resistentes al calor, batas, gorros y calzado 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 Jefe de Parrilla 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 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 JEFE DE PARRILLA		
19.	Jefe de Parrilla	El Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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). Jefe de Parrilla 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 Jefe de Parrilla 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

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

9.7 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.

9.8 NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

9.9 NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.

9.10 NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías

9.11 NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el trabajo - Identificación, análisis y prevención. Parte 1 – Manejo manual de cargas.