

I. DESCRIPCIÓN DE PUESTO.**Nombre del Puesto:** CHEF**II. PERFIL DEL PUESTO. (deseable)**

ESTADO CIVIL: Indistinto

NIVEL DE ESCOLARIDAD: Lic. en gastronomía.

EDAD: 25 años

HABILIDADES SUGERIDAS AL PUESTO: Organizado, habilidad culinaria, responsable, dinámico, trabajo bajo presión, trabajo en equipo y con disponibilidad de horario.

EXPERIENCIA: 2 años trabajando como responsable de la elaboración de platillos.

III. RELACIONES DE AUTORIDAD:

JEFE INMEDIATO: Encargado de Alimentos y Bebidas

QUIENES DEPENDEN DE SU PUESTO:

Cocineros.

AUTORIDAD PARA:

Creación de diferentes recetas, menús, adiestramiento y capacitación del personal, establecer la logística dentro de la cocina, establecer los ingredientes que serán necesarios para que sean comprados, revisión de los inventarios en la cocina y menús.

IV. FUNCIONES GENERALES QUE REALIZA:

1. Revisión diaria de las hojas de servicio de los diferentes eventos
2. Solicitar la compra de insumos para el servicio de alimentos y bebidas
3. Creación de platillos nuevos acorde a las necesidades del cliente
4. Implementación y elaboración y decoración de platillos
5. Supervisar que el orden y la limpieza se mantenga en el área de cocina
6. Costeos de los diferentes menús
7. Supervisión personal de cocina
8. Presentar a los clientes el platillo que degustaran
9. Distribución de las diferentes tareas a realizar por el personal
10. Supervisión de compras solicitadas
11. Supervisión de inventarios de cocina
12. Supervisión del personal a su cargo
13. Revisión de que proporcione el mantenimiento al equipo de cocina
14. Trabajo en cumplimiento de las reglas de orden, limpieza e inocuidad en los alimentos.

FUNCIONES ESPECÍFICAS: (explicación de las generales)

1. Programar los alimentos que se presentaran a los clientes y los insumos necesarios
2. Realizar la requisición de insumos para la elaboración de alimentos
3. Verificar las necesidades de los usuarios en gusto y costo para la elaboración de platillos

4. Ejecución de los platillos acorde a la comanda o a los requerimientos del cliente del evento contratado
5. Mantener en condiciones de orden, limpieza e inocuidad en el área donde se cocinan los alimentos
6. Realizar los costeos de los menús para supervisar el margen de utilidad de la venta
7. Cuando el evento supere las 100 personas y a solicitud del cliente realizar la degustación de los alimentos a consumir en el evento contratado.
8. Determinar al personal a su cargo las tareas a realizar para la elaboración de los platillos.
9. Programar los mantenimientos preventivos al equipo de cocina y solicitar los correctivos en caso de que ocurra desperfectos.

FUNCIONES PERIODICAS:

Apoyar en el montaje del evento

V. RESPONSABILIDADES EN EL PUESTO:

Llevar una adecuada supervisión de todo el equipo que es parte de cocina de CEDIPOL, Establecer menús diferentes y acorde a las necesidades de nuestros diferentes clientes, asegurarse que los platillos lleven la mayor higiene para así tener la salud de nuestros comensales.

VI. EQUIPO NECESARIO DE APOYO PARA SU DESEMPEÑO:

1. Equipo de cocina
2. Materiales e insumos para la elaboración de alimentos.