

## **DESCRIPCIÓN DE PUESTO.**

**Nombre del Puesto: ENCARGADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **I. PERFIL DEL PUESTO. (deseable)**

ESTADO CIVIL: Indistinto

NIVEL DE ESCOLARIDAD:

Licenciatura en gastronomía

EDAD: 25 años en adelante.

HABILIDADES SUGERIDAS AL PUESTO:

1. Liderazgo
2. Toma de decisiones
3. Respeto
4. Supervisión
5. Organización, planeación y control
6. Control y manejo de personal.
7. Comunicación organizacional.
8. Trabajo en equipo y bajo presión
9. Honradez

EXPERIENCIA: Por lo menos 5 años en

1. Administración de personal
2. Planeación de actividades para la realización de eventos y control del restaurant bar.

### **II. RELACIONES DE AUTORIDAD:**

JEFE INMEDIATO: Gerencia General

QUIENES DEPENDEN DE SU PUESTO: Responsable de servicio, auxiliar administrativa y chef

AUTORIDAD PARA: Toma de decisiones de planeación el control y manejo de alimentos y bebidas.

### **III. FUNCIONES GENERALES QUE REALIZA:**

1. Coordinar las actividades de la elaboración y preparación de alimentos y bebidas para la realización de eventos, así como la coordinación del restaurant, palapa y bar de CEDIPOL.
2. Supervisar la prestación del servicio de alimentos y bebidas que se brinda al cliente en los eventos para que se cumplan las expectativas contratadas.
3. Coordinar los cambios del menú con el chef y los insumos necesarios para su creación.
4. Supervisar y autorizar las compras de insumos necesarios para la operación de alimentos y bebidas dentro de CEDIPOL.
5. Responsable del control de gastos y su comprobación ante la Coordinación Administrativa.
6. Supervisar el corte de cajas y su depósito correspondiente.
7. Supervisar el montaje y la atención en el servicio de eventos

## **FUNCIONES ESPECÍFICAS: (explicación de las generales)**

1. Coordinar y supervisar personal que es parte de su coordinación
2. Supervisar la planeación del servicio ordinario de restaurant
3. Supervisar la operación de las áreas de alimentos y bebidas
4. Solicitar la compra de insumos para la elaboración de alimentos y bebidas
5. Solicitar la restitución de materiales de cocina, restaurant y bar que no estén en condiciones
6. Realizar en coordinación con la responsable de eventos la logística de los eventos a realizar
7. Autorizar las compras de insumos de la coordinación de alimentos y bebidas para su operación diaria y la realización de eventos
8. Responsable de la Caja revolvente y su comprobación ante la coordinación administrativa
9. Supervisión de pedidos del chef y firmando de recibido las facturas
10. Recibir de la Coordinación de relaciones públicas el programa de eventos y firmar su autorización.
11. Supervisar las compras necesarias de la coordinación de alimentos y bebidas
12. Solicitar a las áreas de salud la programación de sus actividades
13. Comprar insumos necesarios para la realización de eventos
14. Realizar la supervisión de los eventos y la operación de restaurant
15. Supervisar con el personal a su cargo que los reglamentos de limpieza, orden e inocuidad de los alimentos que se preparan
16. Supervisar el montaje de los eventos
17. Medir los resultados alcanzados de su coordinación
18. Revisar los menús autorizados y su innovación
19. Revisión del stock mínimo y su mantenimiento
20. Supervisar el correcto manejo de los ingresos derivados del consumo de restaurant y bar
21. Supervisar que al cierre de las operaciones se realice el corte de caja y la entrega del ingreso diario para su deposito
22. Supervisar los cierres de turno para la apertura del restaurant y el desayuno
23. Coordinar la ejecución de inventario del equipo y materiales
24. Supervisar que se brinde un servicio de excelencia al usuario de CEDIPOL
25. Coordinar la promoción con el cliente de los servicios que brinda CEDIPOL

## **FUNCIONES PERIODICAS:**

Apoyo al servicio al cliente y al montaje del evento

### **IV. RESPONSABILIDADES EN EL PUESTO:**

El optimo funcionamiento del área de restaurant, bar y salón de eventos logrando una satisfacción del cliente y cumplimiento de expectativas de los alimentos y bebidas que brinda CEDIPOL asi como el control de los ingresos derivados de la prestación del servicio.

### **V. EQUIPO NECESARIO DE APOYO PARA SU DESEMPEÑO:**

1. Computadora
2. Internet
3. Equipo de cocina
4. Equipo de bar
5. Equipo de restaurant