

I. DESCRIPCIÓN DE PUESTO.

Nombre del Puesto: RESPONSABLE DE SERVICIO RESTAURANT

II. PERFIL DEL PUESTO. (deseable)

ESTADO CIVIL: Indistinto

NIVEL DE ESCOLARIDAD: Preparatoria terminada.

EDAD: 20 años en adelante

HABILIDADES SUGERIDAS AL PUESTO: persona amable, con calidad en el servicio, responsable y con disponibilidad de horario.

EXPERIENCIA: 1 año trabajando como responsable en el servicio de eventos y compras de insumos de alimentos

III. RELACIONES DE AUTORIDAD:

JEFE INMEDIATO: Encargado de alimentos y bebidas

QUIENES DEPENDEN DE SU PUESTO:

N/A

AUTORIDAD PARA:

Realizar las compras de insumos necesarios en la Coordinación de alimentos y bebidas, generando la orden de compra de los insumos necesarios para la realización de alimentos y bebidas para el cliente, supervisar el área de restaurant y palapa para que su funcionamiento sea óptimo.

IV. FUNCIONES GENERALES QUE REALIZA:

Solicitar las compras de insumos de alimentos y bebidas y supervisar que el servicio de restaurant y palapa se desarrollen con calidad y con servicio al cliente.

Controlar de manera eficiente al personal a su cargo para la entrega de un servicio de calidad

V. FUNCIONES ESPECÍFICAS: (explicación de las generales)

1. Organiza que las materias primas indispensables para la elaboración de los diferentes platillos estén disponibles.
2. Elaboración de órdenes de compra a proveedores de alimentos y bebidas
3. Ayuda a los chef en la planeación de alimentos
4. Revisa que la calidad en el servicio prestado por el personal de meseros y barrista sea el adecuado
5. Supervisa la presentación del platillo, para que cumpla las disposiciones de calidad establecidas por el chef
6. Supervisa la limpieza del equipo de cocina de palapa
7. Administración documental de la Coordinación

FUNCIONES PERIODICAS:

Apoyar en el montaje del evento

RESPONSABILIDADES EN EL PUESTO:

Llevar una adecuada supervisión del personal que brinda el servicio solicitando las compras dentro de la Coordinación de Alimentos y bebidas, estar al pendiente de los eventos realizados para que todo se lleve a cabo en las mejores condiciones, revisando que las diferentes áreas que integran alimentos y bebidas cuenten con los insumos necesarios para brindar el servicio al cliente.

EQUIPO NECESARIO DE APOYO PARA SU DESEMPEÑO:

1. Computadora
2. Infraestructura de restaurant

COPIA NO CONTROLADA