

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 1 de 6

| CARGO | |
|--|--|
| NOMBRE | CHEF |
| AREA/NEGOCIO | RESTAURANTES |
| RELACIÓN JERÁRQUICAS | |
| REPORTA A: | Gerente de Restaurantes Coordinadora de Restaurantes Administrador / Encargado de tienda |
| SUPERVISA A: | Jefe de Cocina Cocinero Ayudante de Cocina Steward |
| OBJETIVO DEL PUESTO | |
| Organizar, dirigir y controlar el trabajo en la cocina y preparación de los alimentos, garantizando siempre el sabor, calidad y presentación de los platos. | |
| FUNCIONES GENERALES | |
| <ol style="list-style-type: none">1. Cumplir obligatoriamente y bajo responsabilidad todas las normas, procedimientos y dispositivos generales establecidos por la Empresa en forma diaria, con eficiencia y efectividad necesarias.2. Cumplir con los reglamentos otorgados por la empresa, tales como el Reglamento Interno de Trabajo (En adelante RIT), Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (En adelante RISST); todo tipo de disposiciones de trabajo, comunicados y normas de seguridad y salud en el trabajo emitidas por la Empresa; así como también toda directiva otorgada por la misma.3. Cumplir con los horarios establecidos, registrando su ingreso y salida del centro de trabajo de acuerdo con los sistemas de control dispuestos por la Empresa.4. Permanecer en su zona de trabajo durante el turno asignado.5. Informar de manera inmediata a la jefatura, gerencia o personal de dirección del negocio las ocurrencias o incidentes que se hayan suscitado sobre asuntos inherentes a su cargo o labor que realiza, con oportunidad y eficiencia para su evaluación y toma de medidas correctivas y/o preventivas.6. Verificar que su puesto de trabajo cuente con el ambiente y equipamiento necesarios para el desarrollo de sus funciones.7. Mantener el orden y limpieza del espacio asignado.8. Custodiar y velar los activos asignados al área u espacio de trabajo, (equipos, materiales, entre otros...) haciéndose responsable por la pérdida, hurto, robo y/o deterioro de los mismos que no se encuentre relacionado al uso del mismo; previa investigación que determine la responsabilidad o no.9. Ingresar diariamente y participar activamente en la página web Salones network.10. Participar activamente en la página de Personas Network y Salones Network, para mantener una comunicación eficiente en las gestiones que se desarrollan en los procesos de la organización.11. Participar e Ingresar diariamente a la página web salones network de la empresa para mantenerse informado sobre el acontecer operacional de los procesos de la empresa concernientes a su área de trabajo y atender los requerimientos que se realicen a sus procesos.12. Participar e Ingresar una vez por semana a la página web de Personas network de la empresa para mantenerse informado sobre las directivas y disposiciones de las jefaturas inmediatas para con el puesto y atender los requerimientos que se realicen por este medio.13. Mantener en absoluta reserva y confidencialidad el código de usuario asignado para el uso de | |

REVISIÓN: 2.0

FECHA REVISIÓN: 04/09/2017

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 2 de 6

personas y salones Network, haciéndose responsable de toda información que se envíe por medio de esta cuenta.

14. Informar de manera eficiente y oportuna el resultado de su gestión (informes, estadísticas y otro) a su jefatura inmediata o gerencia del negocio y a su vez hacerlo de conocimiento a los principales ejecutivos nombrados por la Gerencia General, para el seguimiento administrativo, en los principales medios de comunicación establecidos por la empresa.
15. Revisar diariamente el correo electrónico corporativo asignado con el fin de revisar información de importancia y/o competencia para el área y responder los requerimientos en forma oportuna (cuando aplique).
16. Mantener informado permanente a la jefatura inmediata y/o cuando la Gerencia General lo requiera; sobre la situación en general del giro del negocio, detalles sobre su gestión administrativa, así como las dificultades que impiden ejercer una administración eficiente y/o adecuada.
17. Proporcionar a la jefatura inmediata o personal de dirección los requerimientos de información, informes, estadísticas y otros inherente a sus actividades que le sea solicitada en forma eficiente y oportuna.
18. Realizar otras actividades que le sean asignadas por el Jefe inmediato, gerencia o personal de dirección que le permitan cumplir con el objetivo del puesto.
19. Ante cualquier actividad que implique gastos, se encuentra sujeto a buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
20. Todas aquellas funciones que disponga la Jefatura inmediata y personal de dirección o aquellas que sin estar expresadas se desprendan como inherentes al cargo.

FUNCIONES ESPECIFICAS

1. Elaborar la relación de platos del menú y el listado de insumos e ingredientes necesarios para su preparación, platos especiales, debiendo detallar la descripción y cantidad de los productos.
2. Presentar al jefe inmediato el listado de insumos e ingredientes necesarios, además del presupuesto correspondiente para efectuar las compras.
3. Verificar minuciosamente los artículos que se han comprado en cuanto a calidad y cantidad con el importe que aparece en el comprobante de pago.
4. Brindar capacitación y entrenamiento al personal de cocina, cuando sea necesario, sobre las técnicas de trabajo aplicables y procedimientos en la preparación de los alimentos con la finalidad de mantener el mismo resultado en los sabores de los platos.
5. Cumplir y hacer cumplir los procedimientos de preparación y técnicas de trabajo para ponerlos en práctica en su debido momento.
6. Supervisar las técnicas propias de la especialidad para la preparación de productos que utiliza el personal a su cargo.
7. Distribuir las tareas para los miembros del equipo de cocina, siendo responsable del cumplimiento de las mismas.
8. Preparar personalmente los platos especiales y los que le sean solicitados por la jefatura inmediata, llevando a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y verificando permanentemente el sabor y calidad a través de una presentación atractiva.
9. Garantizar la correcta presentación y calidad en los alimentos que se preparan, aplicando las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de los alimentos, siendo responsable directo de los productos y/o sustancias extrañas y/o ajenas al proceso de elaboración que se encuentren

REVISIÓN: 2.0

FECHA REVISIÓN: 04/09/2017

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 3 de 6

en los mismos.

10. Cumplir y hacer cumplir el buen manejo higiénico de los alimentos y limpieza en la cocina para la preparación de los platillos.
11. Guardar necesariamente una presentación impecable y supervisar la presentación impecable del personal de cocina así como supervisar el cumplimiento de las normas de aseo e higiene en todo momento durante la relación laboral.
12. Vigilar y controlar el buen uso de insumos, ingredientes y demás recursos en forma adecuada y racional, teniendo en cuenta que los mismos están solamente destinados para la preparación del menú y platos especiales para el restaurant, siendo responsable del destino de los mismos.
13. Hacer respetar el control de mermas y cumplir con los procedimientos establecidos coordinando con la jefatura correspondiente las acciones aplicables.
14. Preparar los platos especiales en un tiempo razonable y no en tiempos excesivos que pueda perjudicar a la clientela, para la posterior distribución por los mozos.
15. Vigilar y gestionar el abastecimiento del stock de insumos luego de la preparación del menú, platos especiales efectuados en el día, y que pueden servir para preparaciones posteriores.
16. Revisar el estado del menaje y utensilios que se utilizan para la preparación del menú, sandwichs y/o bocaditos, verificando que cuenten con el grado de salubridad necesario, siendo responsable de ello. Asimismo, solicitar al área correspondiente los equipos o utensilios faltantes.
17. Preparar platos especiales en caso de inauguraciones, reinauguraciones y/o eventos especiales en que se requiera, debiendo presentar el presupuesto necesario a la jefatura inmediata, con al menos tres platos como posibilidades.
18. Supervisar la limpieza diaria de la cocina, así como a fondo en días determinados, equipos y accesorios.
19. Coordinar los días libres, descansos y horarios de su personal de cocina en coordinación con el Jefe de Cocina y el Administrador / Encargado de tienda.
20. Verificar que se cumplan los horarios programados para el personal de cocina.
21. Comunicar al jefe inmediato sobre cualquier problema u ocurrencias que hayan suscitado durante su turno y que impida la correcta ejecución de sus funciones.
22. Efectuar oportunamente las rendiciones de movilidad y viáticos cada vez que retorna de viaje a Caja Chica y/o Caja Central según corresponda, cumpliendo con las disposiciones y presentando los documentos de rendición establecidos en el procedimiento para dicho fin. Asimismo, efectuar la devolución de viáticos a Caja Central de ser el caso.
23. Custodiar y velar por los activos, suministros y artículos asignados al área y/o bajo su responsabilidad, en caso hubiese daño, pérdida o ruptura comprobado de cualquier artículo del área de trabajo asignado, asumirá el descuento correspondiente sin perjuicio de la responsabilidad civil, administrativa o penal a la que hubiere lugar.
24. Cumplir y ejecutar el método FIFO "First in, First out", lo cual establece respetar la rotación de productos del almacén siendo las primeras entradas las primeras en salir, en caso hubiese mala rotación de productos en el almacén comprobado, asumirá la responsabilidad sin perjuicio del descuento correspondiente.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

No aplica

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

REVISIÓN: 2.0

FECHA REVISIÓN: 04/09/2017

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 4 de 6

1. Participar activamente en las diferentes actividades de prevención dispuestas por seguridad y salud en el trabajo a fin de cumplir con las normativas vigentes de la organización y la del estado, en aras de promover una cultura de prevención de riesgos laborales.
2. Participar de manera obligatoria en los comités de seguridad y salud en el trabajo cuando lo disponga su jefatura inmediata previa coordinación con el coordinador de seguridad y salud en el trabajo.
3. Proponer medidas que permitan corregir o disminuir las condiciones de riesgos que podrían causar accidentes de trabajo y/o enfermedades ocupacionales.
4. Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes en el trabajo y las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron.
5. Contribuir con la mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia.
6. Adoptar medidas preventivas y correctivas necesarias para eliminar o controlar los peligros asociados al trabajo.

PROHIBICIONES / RESTRICCIONES

Prohibiciones aplicables al Chef

1. Ingerir los alimentos preparados.
2. Ingerir alimentos dentro de las áreas de trabajo.
3. Toser o estornudar sobre los alimentos.
4. Retirar los utensilios, menaje, productos, materiales, herramientas y/o implementos asignados al área de cocina, panadería y pastelería sin autorización de la jefatura inmediata.
5. Manejar dinero.
6. Manejar joyería.
7. Fumar en los ambientes.
8. Durante la preparación evitar probar los alimentos directamente con los dedos o utilizar los mismos utensilios.
9. Presentarse al centro de trabajo en estado de ebriedad o con signos evidentes de haber consumido licor u otras sustancias alucinógenas.
10. Crear conflictos con el personal y clientes.
11. Llevar prendas ni accesorios ajenos al uniforme.
12. Recibir regalos o propinas por parte de los clientes por preparar los alimentos.
13. Dormirse durante su horario de trabajo reglamentario.
14. Tomar bebidas alcohólicas durante su horario de trabajo.
15. Relacionarse o tener un vínculo sentimental con sus compañeros de trabajo o con los clientes, que afecten las relaciones laborales o comerciales en su centro de trabajo.
16. Recibir llamadas personales o hacer uso de celulares durante el horario de trabajo.
17. Retirarse de su puesto de trabajo sin autorización de la jefatura inmediata.
18. Ingresar al área de cocina, panadería y pastelería, sin la cofia (gorro para cubrir el cabello), y los demás implementos de limpieza.

REVISIÓN: 2.0

FECHA REVISIÓN: 04/09/2017

19. Se prohíbe la producción de cualquier pedido sin comanda. La producción por error o sin comanda serán descontados.

20. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo

Prohibiciones Generales

1. Ejecutar actos que pongan en peligro la seguridad propia, la de sus compañeros de trabajos o terceras personas, así como la de los establecimientos, locales, talleres o lugares donde trabajen.
2. Faltar al trabajo injustificadamente o sin previa coordinación y autorización de su empleador.
3. Tomar de los talleres, fábricas o de sus dependencias, materiales, artículos de programación informática, útiles de trabajo, materias primas o elaboradas, equipos u otras propiedades del empleador, sin la autorización de éste o sus representantes.
4. Acudir a la oficina o realizar sus labores en estado de ebriedad o bajo la influencia de drogas o estupefacientes prohibidas por la ley.
5. Acudir al lugar de trabajo o realizar sus labores sin informarle al empleador sobre el uso de medicamentos, recetados por un facultativo, con la advertencia de que puedan producir somnolencia o afectar su condición motora.
6. Emplear el equipo que se le hubiere encomendado en usos que no sean del servicio de la empresa u objeto distinto de aquel a que están destinados.
7. Portar armas durante las horas de trabajo. Se exceptúan, las punzantes o punzó cortantes que formen parte de las herramientas o útiles autorizados por el empleador y las que porten los trabajadores encargados de la seguridad, para quienes sus respectivos empleadores hayan obtenido permiso especial de las autoridades competentes.
8. Dormirse durante el desempeño de sus funciones o labores.
9. Efectuar colectas no autorizadas por el empleador y promover o vender boletos de rifas y loterías dentro del establecimiento, local o lugar de trabajo.
10. Suspender sus labores sin causas justificadas o sin permiso del empleador, aun cuando permanezca en su puesto.
11. Alterar, trastocar o dañar en cualquier forma, los datos, artículos de programación de informática, los archivos de soporte, los ordenadores o accesorios de informática.
12. Realizar actos de acoso sexual.
13. Acudir al centro de trabajo vestido con ropa sport o casual a excepción de los días sábados.
14. Instalar software, programas de cómputo, bajar música o cualquier información de internet, que sea de interés personal, y chatear en las computadoras de la empresa, sin autorización de la jefatura inmediata.
15. Retirar fuera de la Empresa CD'S, memorias USB u otros medios de almacenamiento que contenga información estrictamente confidencial así como las actividades relacionadas al ámbito de sus funciones, las mismas que puedan servir para atentar contra la Empresa.
16. Utilizar los medios de comunicación telefónicos, internet, correo electrónico y chat para otras actividades que no sean para la ejecución de sus funciones.
17. Relacionarse o tener un vínculo sentimental con sus compañeros de trabajo o con los clientes, que afecten las relaciones laborales o comerciales en su centro de trabajo.
18. Crear conflictos con el personal dentro de las áreas de trabajo y responsabilidad.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 6 de 6

19. Realizar rotaciones y/o descansos sin previa autorización del jefe inmediato.
20. Retirarse de su puesto de trabajo, sin autorización de la jefatura inmediata.
21. Manejar, operar, conducir, y/o retirar de las instalaciones de la empresa, equipos, maquinas, vehículos, que no les hayan sido asignados por ser ajenos a la gestión de los mismos, salvo autorización expresa y previa de la jefatura correspondiente.
22. Recibir, pedir dinero a los clientes o proveedores fuera del pago por los servicios prestados o contratados.
23. Hacer declaraciones o publicaciones sobre asuntos relacionados con la empresa a través de los diversos medios de comunicación, salvo quienes así hayan sido expresamente, y por escrito autorizados por la empresa.
24. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo.

VALIDACIÓN

| RESPONSABLE DE: | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | FIRMA |
|-----------------|---------------------|------------------------------|-------|
| Elaboración | Melissa Fiestas M. | Analista de OyM | |
| Revisión | Fátima Otárola | Coordinadora de Restaurantes | |
| Aprobación | Gaby Diaz | Gerente de Restaurantes | |