

I. TITULO DEL CARGO : AYUDANTE DE COCINA

II. UBICACIÓN DEL CARGO

Área : ALIMENTOS Y BEBIDAS

III. RELACIONES JERARQUICAS

Reporta a : Jefe de Alimentos y Bebidas
Internacionales
Chef

Supervisa a : No ejerce supervisión directa

IV. OBJETIVO DEL PUESTO

Asistir en la preparación de comidas frías (guarniciones, ensaladas, entradas) establecidos en la carta del restaurant y asistir en otros que le solicite el chef con la finalidad de contribuir con el óptimo servicio.

V. FUNCIONES GENERALES

1. Cumplir las normas, contrato, reglamento interno y dispositivos establecidos por la Empresa.
2. 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.
3. Cumplir todo tipo de disposiciones, comunicados y normas de seguridad emitidos por la Empresa.
4. Permanecer en su zona de trabajo durante el turno asignado, pudiendo salir para hacer uso de los servicios higiénicos y para tomar su refrigerio.
5. Mantener una presentación impecable, utilizando obligatoriamente el uniforme completo, limpio y sin arrugas, asignado por el jefe inmediato.
6. Verificar que su puesto de trabajo cuente con el ambiente y equipamiento necesarios para el desarrollo de sus funciones.

7. Realizar otras actividades que le sean asignadas por la jefatura inmediata y que le permitan cumplir con el objetivo del puesto.

VI. FUNCIONES ESPECIFICOS

1. Preparar todos los platos fríos, entradas, piqueos, ensaladas y otros establecidos en el menú en las que no interviene el fuego.
2. Apoyar permanentemente en la preparación de platos calientes, guarniciones y otros que no formen parte del plato principal y que le solicite el chef.
3. Llevar a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y limpieza de insumos verificando su estado de conservación para la preparación de los platillos.
4. Preparar el adecuado "*Mise en place*" (puesto en su lugar), organizar, recopilar los insumos, medir su cantidad, picarlos convenientemente y mantenerlos listos al momento de la preparación.
5. 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 en los mismos.
6. Lavarse las manos constantemente antes y durante la preparación de los platos.
7. Efectuar la limpieza y desinfección del área de cocina, menaje y útiles destinados para la elaboración de los alimentos, cumpliendo con las más altas exigencias de higiene y salubridad.
8. Mantener el orden y limpieza de los utensilios y menaje utilizados en la cocina de la empresa.
9. Controlar adecuadamente los productos asignados para la preparación de los platos programados, racionalizando eficientemente los recursos.
10. Comunicar al chef sobre cualquier problema u ocurrencias que hayan suscitado durante su turno y que impida la correcta ejecución de sus funciones.
11. Ante cualquier actividad que implique gastos, los colaboradores están obligados de buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
12. Custodiar y velar por los bienes y activos de la Sala y/o local en todo momento.

En caso de pérdida, hurto, robo y/o deterioro de los mismos, por negligencia o grave responsabilidad, durante su jornada laboral, quedará

obligado a la reposición correspondiente, sin perjuicio de las medidas disciplinarias que se adopten.

13. Impedir y dar aviso inmediato al Administrador (a) de Sala y/o local o la persona encargada de Sala y/o local y al Departamento de Seguridad de la Empresa, sin perjuicio de la labor que cumpla el AVP (vigilante de sala y/o local), en caso de:

- a. El ingreso de Menores de Edad.
- b. El ingreso de Personas en evidente estado de ebriedad.
- c. El ingreso de Personas que porten armas, a excepción del vigilante de Sala y/o local y miembros de la Policía Nacional en ejercicio de sus funciones.
- d. El ingreso de Personas en evidente estado de alteración mental.

En caso haya duda sobre el estado de la persona, edad y si porta armas, deberá informar inmediatamente al Administrador. El incumplimiento de esta disposición podrá ser sancionada como falta grave por el empleador.

VII. PROHIBICIONES

1. Retirar los utensilios, menaje, productos perecibles de la cocina sin autorización del jefe inmediato.
2. Comer las guarniciones, entradas, ensaladas, y otros platos que prepara.
3. Toser o estornudar sobre los alimentos.
4. Durante la preparación evitar probar los alimentos directamente con los dedos o utilizar los mismos utensilios.
5. Manejar dinero.
6. Manejar joyería.
7. Fumar y/o tomar bebidas alcohólicas mientras se preparan los alimentos.
8. Llevar prendas ni accesorios ajenos al uniforme.
9. Recibir regalos o propinas por parte de los clientes por preparar los alimentos.
10. Dormirse durante su horario de trabajo reglamentario.
11. Relacionarse sentimentalmente con el personal del local o con los clientes.

12. Tomar bebidas alcohólicas durante su horario de trabajo.
13. Recibir llamadas personales en el local, salvo que sea sumamente necesario.
14. Retirarse del restaurant sin reportar al jefe inmediato.
15. Usar el celular dentro de su hora de trabajo salvo que se trate de llamadas de emergencias familiares.
