

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 1 de 7

CARGO**NOMBRE** CHEF COORDINADOR**AREA/NEGOCIO** ALIMENTOS Y BEBIDAS**RELACIÓN JERÁRQUICAS****REPORTA A:** JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INTERNACIONALES**SUPERVISA A:** COCINERO / CHEF
AYUDANTE DE COCINA**OBJETIVO DEL PUESTO**

Supervisar, dirigir y controlar la preparación de los diferentes platos y especialidades que requieran los clientes, verificando siempre el sabor, calidad y presentación de los mismos.

FUNCIONES GENERALES

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 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

REVISIÓN: 1.0

FECHA REVISIÓN: DD/MM/AAAA

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 2 de 7

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. Asegurarse que todo plato que salga para el cliente haya sido generado por una comanda que indique el pedido.
2. Elaborar conformemente los platos establecidos respetando enteramente los costos presupuestados por el jefe inmediato.
3. Realizar las requisiciones de insumos y materia prima hacia almacén con un día de anticipación indicando por escrito la descripción y cantidad de los mismos, la cual deberá ser autorizada por el Jefe de Alimentos y Bebidas y despachada por el encargado de almacén
4. Dirigir y controlar el desarrollo de las actividades que ejecuta el personal a su cargo, incentivando sus habilidades y corrigiendo sus debilidades, orientados al cumplimiento de los objetivos del área.
5. Elaborar el cronograma de limpieza y así mismo supervisa que el personal bajo su cargo lo cumpla por turno y por día
6. 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
7. Supervisar el orden y limpieza constante de sus áreas de trabajo.
8. Rotular toda la materia prima habilitada de acuerdo el tiempo de vida del producto y propiedades organolépticas. Las materias primas son procesadas para la preparación del día.
9. Recepcionar y/o supervisar el ingreso de los productos verificando que el Proveedor presente la Orden de Compra original, la Guía de Remisión y la Factura respectiva.
10. Dar su conformidad a los productos ingresantes, a fin de asegurar que cuenten con las especificaciones técnicas requeridas, calidad y cantidad, de lo contrario informar para tomar las medidas respectivas.

REVISIÓN: 1.0

FECHA REVISIÓN: DD/MM/AAAA

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 3 de 7

11. Mantener constante comunicación con el Almacenero para disponer el correcto ingreso de los productos al sistema, controlar la devolución de productos, entre otros.
12. Supervisar y controlar la calidad del producto final (plato) antes de ser entregado al cliente y velar por el cumplimiento de la receta estandarizada del mismo
13. Innovar, crear previa coordinación con el Jefe de Alimentos y Bebidas, las nuevas tendencias en sabores, platos y nuevas formas de reutilización de mermas de proceso.
14. Realizar los controles de rutina en cuanto a sabor, presentación de los platos siendo responsabilidad directa de las alteraciones y alguna desviación de calidad.
15. Dirección y trabajo en equipo.
16. Cumplir y hacer cumplir al personal a su cargo la puntualidad en el horario de ingreso.
17. Llevar a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y limpieza en la cocina para la preparación de los platillos.
18. Guardar necesariamente una presentación impecable y las normas de aseo e higiene en todo momento durante la relación laboral. Usando gorro de cocina o cofia y mascarilla descartable durante las etapas de producción de los alimentos.
19. Controlar el uso racional de insumos e ingredientes, teniendo en cuenta que los mismos están solamente destinados para la preparación de platos y/o especialidades, siendo responsable del destino de los mismos que de su uso adecuado y razonable.
20. Comunicar de manera oportuna y rápida al jefe inmediato sobre cualquier problema u ocurrencias que hayan suscitado durante su turno y que impida la correcta ejecución de sus funciones.
21. 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.
22. 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.
23. Cumplir y supervisar el correcto manejo de la cadena de fríos sobre todo antes, durante y después de la preparación de un plato (nuevo)
24. Ante cualquier actividad que implique gastos, los colaboradores están obligados de buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
25. 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.
26. 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

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 4 de 7

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.

27. Realizar el correcto uso y manejo del reciclaje del aceite quemado siendo almacenado correctamente para su custodia y posterior venta
28. Informar al jefe inmediato cuando el envase del reciclaje del aceite está por completarse en su totalidad para la comunicación con el contratista del traslado.
29. Velar y controlar las ventas sugestivas, impulsar la carta por teléfono, el tiempo de la recepción de llamada y el tiempo de la atención del plato en la habitación.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

No aplica

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

1. Prohibido uso de maquillaje, barbas, uñas largas, uñas pintadas
2. Manipular los insumos y productos directamente con las manos, sin utilizar los implementos para tal fin.
3. Retirar los utensilios, menaje, productos, materiales, herramientas y/o implementos asignados al área de cocina, panadería y pastelería sin autorización de la jefatura inmediata.
4. Ingerir los platos preparados.
5. Ingerir alimentos dentro de las áreas de trabajo.
6. Toser o estornudar sobre los alimentos.
7. Durante la preparación evitar probar los alimentos directamente con los dedos o utilizar los mismos utensilios.
8. Manejar dinero.
9. Manejar joyería.

REVISIÓN: 1.0

FECHA REVISIÓN: DD/MM/AAAA

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 5 de 7

10. 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.
11. Faltar al trabajo injustificadamente o sin previa coordinación y autorización de su empleador.
12. 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.
13. Acudir a la oficina o realizar sus labores en estado de ebriedad o bajo la influencia de drogas o estupefacientes prohibidas por la ley.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
17. Dormirse durante el desempeño de sus funciones o labores.
18. Efectuar colectas no autorizadas por el empleador y promover o vender boletos de rifas y loterías dentro del establecimiento, local o lugar de trabajo.
19. Suspender sus labores sin causas justificadas o sin permiso del empleador, aun cuando permanezca en su puesto.
20. Alterar, trastocar o dañar en cualquier forma, los datos, artículos de programación de informática, los archivos de soporte, los ordenadores o accesorios de informática.
21. Realizar actos de acoso sexual.
22. Acudir al centro de trabajo vestido con ropa sport o casual a excepción de los días sábados.
23. 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.
24. 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.
25. Utilizar los medios de comunicación telefónicos, internet, correo electrónico y chat para otras actividades que no sean para la ejecución de sus funciones.
26. 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.
27. Crear conflictos con el personal dentro de las áreas de trabajo y responsabilidad.
28. Realizar rotaciones y/o descansos sin previa autorización del jefe inmediato.
29. Retirarse de su puesto de trabajo, sin autorización de la jefatura inmediata.
30. 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.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES			
MAN-SED-OYM-001	Versión: 3.0	F. Vigencia: 23/01/2017	Página 6 de 7

- | |
|---|
| <p>31. Recibir, pedir dinero a los clientes o proveedores fuera del pago por los servicios prestados o contratados.</p> <p>32. 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.</p> <p>33. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo.</p> |
|---|

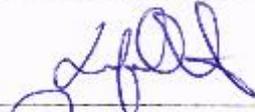
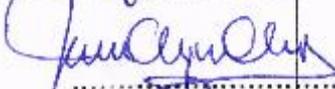
MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 7 de 7

VALIDACIÓN			
RESPONSABLE DE:	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Elaboración	Luis Quinte Tudela	Analista OYM	
Revisado y Aprobado	Tamia Chuzon Chumpen	Coordinadora de Alimentos y Bebidas	 Tamia Chuzon Chumpen Coordinador de A & B HOTEL WIMBLEDON