

**I. TITULO DEL CARGO : CHEF / COCINERO (A)**

**II. UBICACIÓN DEL CARGO**

Área : ALIMENTOS Y BEBIDAS  
INTERNACIONALES

**III. RELACIONES JERARQUICAS**

Reporta a : Jefe de Alimentos y Bebidas  
Internacionales

Supervisa a : No ejerce supervisión directa

**IV. OBJETIVO DEL PUESTO**

Preparar los diferentes platos establecidos en el menú y/o platos especiales que requieran los clientes, verificando siempre el sabor, calidad y presentación de los mismos.

**V. FUNCIONES GENERALES**

1. Cumplir las normas y dispositivos generales establecidos por la Empresa en forma diaria, con eficiencia y efectividad necesarias.
2. Cumplir con los horarios establecidos, registrando su ingreso y salida del centro d trabajo de acuerdo con los sistemas de control dispuestos por la Empresa.
3. Cumplir con los reglamentos internos y todo tipo de disposiciones de trabajo, así como normas y directivas complementarias emitidos por la Empresa.
4. Permanecer en su zona de trabajo durante el turno asignado.
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. Apoyar en la limpieza y desinfección del espacio asignado para la preparación de los alimentos y del menaje y útiles destinados para su elaboración.
8. Realizar otras actividades que le sean asignadas por la jefatura inmediata y que le permitan cumplir con el objetivo del puesto.

## **VI. FUNCIONES ESPECIFICAS**

1. Preparar el menú, platos especiales que soliciten los clientes de acuerdo a la carta que presenta el local y que hayan sido aprobadas o coordinadas por el jefe inmediato.
2. Elaborar la relación de platos del menú y el listado de insumos e ingredientes necesarios para su preparación, platos especiales, sandwiches, y/o bocaditos, debiendo detallar la descripción y cantidad de los productos.
3. Presentar al jefe inmediato o encargado el listado de insumos e ingredientes necesarios, además del presupuesto correspondiente para efectuar las compras.
4. Verificar minuciosamente los artículos que se han comprado en cuanto a calidad y cantidad con el importe que aparece en el comprobante de pago.
5. Inspeccionar el estado de los insumos e ingredientes diariamente, antes de la preparación del menú, platos especiales, sandwiches, y/o bocaditos, para verificar su estado de conservación.
6. Preparar personalmente el menú, platos especiales, sandwiches, y/o bocaditos llevando a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y verificando permanentemente el sabor y calidad a través de una presentación atractiva.
7. Combinar correctamente los ingredientes y sus proporciones, grado de condimentación, con la finalidad de elaborar alimentos que satisfagan las necesidades del cliente.

8. Llevar a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y limpieza en la cocina para la preparación de los platillos.
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 en los mismos.
10. Guardar necesariamente una presentación impecable y las normas de aseo e higiene en todo momento durante la relación laboral.
11. Vigilar y controlar el buen uso de insumos e ingredientes, teniendo en cuenta que los mismos están solamente destinados para la preparación del menú, platos especiales, sandwichs, y/o bocaditos para el restaurant, siendo responsable del destino de los mismos que de su uso adecuado y razonable.
12. Preparar los platos especiales, sandwichs y/o bocaditos en un tiempo razonable y no en tiempos excesivos que pueda perjudicar a la clientela, para la posterior distribución por los mozos.
13. Comunicar al jefe inmediato el stock de insumos resultante luego de la preparación del menú, platos especiales, sandwichs y/o bocaditos efectuada en el día, y que pueden servir para preparaciones posteriores.
14. 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.
15. 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.
16. Controlar el uso adecuado y racional de los recursos que le han sido asignados para efectuar su trabajo. (Ver numeral 10).
17. Comunicar al jefe inmediato sobre cualquier problema u ocurrencias que hayan suscitado durante su turno y que impida la correcta ejecución de sus funciones.

18. Ante cualquier actividad que implique gastos, los colaboradores están obligados de buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
19. Custodiar y velar por los bienes y activos de la Sala y/o local en todo momento.
20. 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.
21. 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 los platos del menú y/o platos especiales, sandwichs, bocaditos, 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 restaurant o con los clientes.
12. Tomar bebidas alcohólicas durante su horario de trabajo.
13. Recibir llamadas personales en el restaurant, salvo que sea sumamente necesario.
14. Retirarse del restaurant sin reportar a la jefatura inmediata.
15. Usar el celular dentro de su hora de trabajo salvo que se trate de llamadas de emergencias familiares.