I. TITULO DEL CARGO : AYUDANTE DE PASTERERIA

II. UBICACIÓN DEL CARGO

Área : Panadería & Pastelería

III. RELACIONES JERARQUICAS

Reporta a : Administrador Panadería & Pastelería
Asesor de Pastelería
Chef Pastelero
Supervisor de Pastelería

Supervisa a : No ejerce supervisión directa

IV. OBJETIVO DEL PUESTO

Apoyar al Chef Pastelero en la elaboración de los alimentos y organización de los utensilios y menaje.

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 reglamentos internos y todo tipo de disposiciones de trabajo, comunicados y normas de seguridad emitidos por la Empresa.
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. 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. Asistir obligatoriamente a los Cursos de Capacitación programados por el Departamento de Capacitación y Desarrollo cuando le sea indicado.
9. Participar activamente en la página de Personas Network.
10. Realizar otras actividades que le sean asignadas por el jefe inmediato y que le permitan cumplir con el objetivo del puesto.

VI. FUNCIONES ESPECIFICAS

1. Preparar todos los postres, bocadillos dulces, tortas y otros establecidos en la carta.
2. Apoyar al chef pastelero permanentemente en la preparación de los pasteles, postres, tortas, bocadillos dulces y otros que formen parte del rubro pastelería.
3. Recepcionar y clasificar los utensilios para su lavado, verificando que cuenten con el grado de salubridad necesario, siendo responsable de ello.
4. Tener conocimiento de los procedimientos y técnicas de trabajo así como ponerlas en práctica en su debido momento. Así como conocer el funcionamiento de sus equipos y herramientas de trabajo.
5. 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.
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. Lavarse las manos constantemente antes y durante la preparación de los platos y en general mantenerse aseado.
8. Solicitar al Chef Pastelero los equipos o utensilios faltantes para su área.
9. Hacer uso adecuado y racional de los recursos y/o productos de la Empresa que le han sido asignados, teniendo en cuenta que los mismos están solamente destinados para efectuar su trabajo, evitando malgastarlos.
10. Efectuar la limpieza y orden del área de pastelería, menaje y útiles destinados para la elaboración de los alimentos, cumpliendo con las más altas exigencias de higiene y salubridad. Asimismo, colocar en su lugar los utensilios y menaje luego de su lavado.
11. Controlar adecuadamente los productos asignados para la preparación de los bocadillos programados, racionalizando eficientemente los recursos.
12. 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.
13. Asegurar la buena recolección de desperdicios así como su eliminación.
14. Apoyar al chef pastelero en la decoración y/o presentación final de los bocadillos dulces.
15. Apoyar al chef pastelero en servir los bocadillos terminados.
16. Comunicar al chef pastelero sobre cualquier problema u ocurrencias que hayan suscitado durante su turno y que impida la correcta ejecución de sus funciones

17. Apoyar a otras áreas si fuese necesario, sin descuidar sus funciones.
18. 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.
19. Ante cualquier actividad que implique gastos, los colaboradores están obligados de buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
20. Las demás funciones que sin estar expresadas se desprendan como inherentes al cargo.

VII. PROHIBICIONES

1. Manipular los insumos y productos directamente con las manos, sin utilizar los implementos para tal fin.
2. Retirar los utensilios, menaje, productos, materiales, herramientas y/o implementos asignados al área de cocina, panadería y pastelería sin autorización de la jefatura inmediata.
3. Ingerir los alimentos preparados.
4. Ingerir alimentos dentro de las áreas de trabajo.
5. Toser o estornudar sobre los alimentos.
6. Durante la preparación evitar probar los alimentos directamente con los dedos o utilizar los mismos utensilios.
7. Manejar dinero.
8. Manejar joyería.
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. 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.
15. Recibir llamadas personales o hacer uso de celulares durante el horario de trabajo.
16. Retirarse de su puesto de trabajo sin autorización de la jefatura inmediata.
17. Ingresar al área de Cocina, panadería y pastelería sin la cofia (gorro para cubrir el cabello), y los demás implementos de limpieza.
18. Se prohíbe la producción de cualquier pedido sin Nota de pedido. La producción sin nota de pedido será descartada.

19. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo.