

MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES			
MAN-SED-OYM-001	Versión: 3.0	F. Vigencia: 23/01/2017	Página 1 de 4

CARGO	
NOMBRE	AUDITOR DE RESTAURANTES
AREA/NEGOCIO	FINANZAS
RELACIÓN JERÁRQUICAS	
REPORTA A:	GERENTE DE FINANZAS
SUPERVISA A:	No ejerce supervisión directa.
OBJETIVO DEL PUESTO	
Analizar y controlar los procesos y herramientas utilizadas en los restaurantes y proponer opciones de mejora.	
FUNCIONES GENERALES	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Cumplir obligatoriamente y bajo responsabilidad todas las normas, procedimientos y dispositivos generales establecidos por la Empresa, con eficiencia y efectividad necesarias.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Verificar que su puesto de trabajo cuente con el ambiente y equipamiento necesarios para el desarrollo de sus funciones.</li> <li>Mantener el orden y limpieza del espacio asignado.</li> <li>Participar activa y obligatoriamente en los Cursos de Capacitación programados por el Departamento de Capacitación y Desarrollo; así como también en toda capacitación relacionada en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo en aras de promover una cultura de prevención de riesgos laborales.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>Proporcionar a la Jefatura inmediata o personal de dirección los requerimientos de información,</li> </ol>	

  
 José Carlos Gamero León  
 ANALISTA  
 ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS

REVISION 02	FECHA REVISION	28/10/2019
-------------	----------------	------------

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES**

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 2 de 4

informes, estadísticas y otros inherente a sus actividades que le sea solicitada en forma eficiente y oportuna.

15. 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.
16. Ante cualquier actividad que implique gastos, se encuentra sujeto a buscar el beneficio y ahorro para la Empresa.
17. 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. Revisar y valorizar los inventarios mensuales tomados en los restaurantes , así como planificar y dirigir la toma de inventarios anuales.
2. Revisar y validar la información registrada por los usuarios en el sistema Inforest.
3. Preparar mensualmente el reporte de costo de venta de los restaurantes con base en la información del sistema Inforest.
4. Analizar y evaluar los costos de los productos de venta en función a las recetas enviadas por el equipo de chefs y reportar los productos que tengan el Food Cost por encima del margen establecido.
5. Revisión de los estados financieros de los restaurantes.
6. Administrar el maestro de artículos de venta y almacén del sistema Inforest; creando, modificando y desactivando códigos a solicitud de los usuarios y con previa autorización de las jefaturas correspondientes.
7. Revisar y aprobar las órdenes de compra generadas por el área de Abastecimiento con base en el plan de compras.
8. Monitorear los ingresos de las ventas comparando los reportes del sistema con los depósitos en cuenta, remesas y otros.
9. Revisar y aprobar en el sistema Contanet (o sistema contable utilizado) las órdenes de compra generadas por el área de Logística (Sólo Hotel Wimbledon), en función a la programación de compras.
10. Verificar y controlar el cumplimiento de los procesos establecidos para el negocio de restaurantes.
11. Apoyar en la elaboración de nuevos procedimientos y monitorear el cumplimiento de los mismos.
12. Identificar, planificar y dar seguimiento a la implementación de mejoras del sistema Inforest.
13. Analizar la información que se obtiene del sistema Inforest para elaborar reportes para la toma de decisiones y proponer acciones de mejora.
14. Mantener constante comunicación y coordinación con los administradores de restaurantes, Gerencias y Jefaturas correspondientes para proceder a agilizar los trámites, actividades y/o solicitudes pendientes, de manera eficiente y oportuna.
15. Enviar a la Gerencia de Finanzas reportes solicitados (Ventas realizadas, Estado de Resultado, Cuentas por cobrar, cuentas por pagar, etc.).
16. Demás actividades inherentes al cargo o encomendadas por la Gerencia de Finanzas.

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**

No aplica.

**DISPOSICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

1. Hacer cumplir con las normas de Seguridad y Salud en el trabajo establecidas por la organización en sus diferentes establecimientos según normas nacionales en materia de seguridad y salud en el trabajo, en aras de promover una cultura de prevención de riesgos laborales.
2. 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.
3. 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.

REVISION 02

FECHA REVISION

28/10/2019

*Camacho*  
José Carlos Gamero León  
ANALISTA  
ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES**

MAN-SED-OYM-001

Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 3 de 4

4. Proponer medidas que permitan corregir o disminuir las condiciones de riesgos que podrían causar accidentes de trabajo y/o enfermedades ocupacionales.
5. Cooperar y participar obligatoriamente 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.
6. Contribuir con la mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia.
7. Adoptar medidas preventivas y correctivas necesarias para eliminar o controlar los peligros asociados al trabajo.
8. Participar activamente en las capacitaciones en materia de seguridad y salud, realizadas por la Empresa, en aras de promover una cultura de prevención de riesgos laborales.
9. Las funciones que realice deben estar orientadas y/o encuadradas dentro del Principio de Prevención establecidas por la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo; y, por el Reglamento de la norma antes citada.

**PROHIBICIONES / RESTRICCIONES**

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. Retirar y/o 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 y/o hostigamiento 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 o comercial con sus compañeros de trabajo o con los clientes, que afecten las relaciones laborales o comerciales en su centro de trabajo.

REVISION 02

FECHA REVISION

28/10/2019

*Camilo*  
ING. Carlos Gamero León  
ANALISTA  
ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES**

MAN-SED-OYM-001

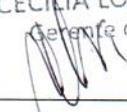
Versión: 3.0

F. Vigencia: 23/01/2017

Página 4 de 4

18. Crear conflictos con el personal dentro de las áreas de trabajo y responsabilidad.
19. Realizar rotaciones y/o descansos sin previa autorización del Jefe inmediato.
20. 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.
21. Recibir, pedir dinero a los clientes o proveedores fuera del pago por los servicios prestados o contratados.
22. 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.
23. Brindar y/o entregar el usuario y contraseña asignado por la Empresa para que un compañero o un tercero ingrese a las páginas de Salones Network y/o Personas Network.
24. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo.

**VALIDACIÓN**

RESPONSABLE DE:	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Elaboración	José Gamero	Analista Organización y Métodos	 ----- José Carlos Gamero León ANALISTA ORGANIZACIÓN Y MÉTODOS
Revisión	Cecilia López	Gerente Finanzas	----- CECILIA LOPEZ TORRES Gerente de Finanzas 
Aprobación	Cecilia López	Gerente Finanzas	----- CECILIA LOPEZ TORRES Gerente de Finanzas 

REVISION 02

FECHA REVISION

28/10/2019