

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES CHEF / COCINERO (A)	
--	---	--

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

II. UBICACIÓN DEL CARGO

Área : HOTEL INKAPATH

III. RELACIONES JERARQUICAS

Reporta a : Administrador

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.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES CHEF / COCINERO (A)	
--	---	--

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.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES CHEF / COCINERO (A)	
--	---	--

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, sandwiches, 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, sandwiches 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, sandwiches 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, sandwiches 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.

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES CHEF / COCINERO (A)	
--	---	--

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.

Documento elaborado por la Unidad de Organización y Métodos del Área de Capacitación y Desarrollo.	VERSIÓN 01	FECHA DE VIGENCIA Mayo 2009	Página 4 de 5
--	---------------	--------------------------------	---------------

	MANUAL DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES CHEF / COCINERO (A)	
--	---	--

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.