

I. TITULO DEL CARGO : CHEF/COCINERO

II. UBICACIÓN DEL CARGO

Área : RESTAURANT

III. RELACIONES JERARQUICAS

Reporta a : Administrador de Restaurant
Chef Coordinador

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 reglamentos internos y todo tipo de disposiciones de trabajo, así como normas y directivas complementarias emitidos por la Empresa.
3. 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.
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 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. 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.
9. Llevar a cabo un buen manejo higiénico de los alimentos y limpieza en la cocina para la preparación de los platillos.
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.
18. 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.
19. 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.
20. Ante cualquier actividad que implique gastos, los colaboradores están obligados de buscar el beneficio y ahorro para la empresa.
21. Las demás funciones que sin estar expresadas se desprendan como inherentes al cargo.

VII. PROHIBICIONES

1. Ingerir los alimentos preparados.
2. Ingerir alimentos dentro de las áreas de trabajo.
3. Toser o estornudar sobre los alimentos.
4. Retirar los utensilios, menaje, productos, materiales, herramientas y/o implementos asignados al área de cocina, sin autorización de la jefatura inmediata.
5. Manejar dinero.
6. Manejar joyería.
7. Fumar en los ambientes.
8. Durante la preparación evitar probar los alimentos directamente con los dedos o utilizar los mismos utensilios.
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. Tomar bebidas alcohólicas durante su horario de trabajo.
15. 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.
16. Recibir llamadas personales o hacer uso de celulares durante el horario de trabajo.
17. Retirarse de su puesto de trabajo sin autorización de la jefatura inmediata.
18. Ingresar al área de cocina, sin la cofia (gorro para cubrir el cabello), y los demás implementos de limpieza.
19. Se prohíbe la producción de cualquier pedido sin comanda. La producción por error o sin comanda serán descontados.
20. Las demás contenidas en el Reglamento Interno de Trabajo