

UNIVERSIDAD DEL SURESTE PLANTEL

---

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS

*29 de Julio de 2020*

**ANALISIS DE PUESTO**

**LICENCIATURA EN PSICOLOGIA**

**CATEDRATICO: Gladys Hernández**

**Realizado por: Irwin Flores Courtois**

# Índice:

Gerente:.....	3
Contador: .....	4
Capitán de meseros.....	5
Mesero:.....	6
Hostess: .....	7
Jefe de cocina:.....	8
Cocinero:.....	9
Auxiliar de cocina:.....	10
Personal de limpieza: .....	11
Encargado de Compras: .....	12
Analista de Marketing o publicista:.....	13
Bartender: .....	14
Ayudante de barra:.....	15
Encargado de Cafetería:.....	16

# Gerente:

**Supervisado: Dueño de la empresa**

**Jefe Inmediato: Ninguno**

**Lic. Administración de empresas o afín**

**Título: Cedula Profesional**

**Experiencia mínima de 1 año**

**Edad: 25 a 35 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** La persona debe tener liderazgo, manejo de personal oportuno, conocimientos en computación, buen manejo de efectivo, conocimientos en arqueo de caja y cierre de terminales

**Actividades generales:** Coordinar actividades operacionales del restaurante en general, capacitar el personal, elaborar, establecer normas y procedimientos. Interpretación de estados de resultado, elaboración estrategias, trato con proveedores y atención al cliente.

## **Actividades específicas:**

Encargarse de cerrar el establecimiento, revisar que los hornos, hornillas y luces estén debidamente apagados y que el sistema de alarmas esté activado; crear un ambiente agradable tanto para el disfrute de los clientes, como para el del personal; revisar los insumos, equipos y áreas de trabajo; designar el horario laboral de los empleados y asignar tareas; velar por el cumplimiento de los estándares y regulaciones sanitarias y aquellos pertinentes a la manipulación de alimentos.

# Contador:

**Supervisado: Dueño de la empresa**

**Jefe Inmediato: Ninguno**

**Lic. En Contaduría o Contaduría Pública**

**Título: Cedula Profesional**

**Experiencia mínima de 2 años**

**Edad: 30 a 40 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Amplio conocimiento en computación, uso de Excel avanzado, experiencia en impuestos y declaraciones, experiencia en auditorias

**Actividades generales:** Manejar registros, sistemas y presupuestos financieros de la empresa, documentar informe financieros de la misma, Elaborar informes financieros y tributarios, analizando los anteriores, a los fines de comprobar que se esté velando por el cumplimiento de los estándares y la legislación aplicable, pago de impuestos ante todas las dependencias, control de movimientos bancarios, conocimiento amplio en trámites ante SAT

**Actividades específicas:** Cálculo de nómina y finiquitos, manejo de trámites de permisos, elaboración de presupuesto del área contable, manejo de sistema contable CONTPAQ y puntos de venta, Control de existencias, control diario de ingresos.

# Capitán de meseros

**Supervisado: Gerente**

**Jefe Inmediato: Gerente**

**Preferentemente preparatoria**

**Título: preferentemente trunco o certificado**

**Experiencia mínima de 3 años**

**Edad: 18 a 35 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** conocer muy bien las funciones de los meseros y Amplia experiencia en atención al cliente, manejo de personal, extrovertido, con iniciativa

**Actividades generales:** manejo de cancelaciones y transferencias de productos en el punto de venta, manejo de personal, manejo de horarios de área de meseros y asignación de día de descanso, control y arqueo de propinas, disponibilidad para capacitar al personal.

**Actividades específicas:**

Saludar y asignar mesa a los comensales, Tomar órdenes de los comensales y servir los pedidos, Preparar la cuenta y realizar el cobro, control oportuno de personal al momento de asignar mesas con meseros, Solucionar problemas referentes a la atención del cliente y al equipo de trabajo, Cuidar apariencia e higiene personal del equipo de trabajo, eficaz al delegar responsabilidades ante su equipo.

# Mesero:

**Supervisado: Gerente**

**Jefe Inmediato: Jefe de Meseros**

**Secundaria o Preparatoria**

**Título: Trunca o certificado**

**Experiencia: No requerida**

**Edad: 18 a 25 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 3**

**Perfil de conocimientos:** Puntual, honesto, amable, accesibilidad al trabajo en equipo, proactivo y responsable.

**Actividades generales:** Atención a clientes, Manejo de Comandero, limpieza y acomodo de mesas, captura y entrega de platillos.

**Actividades específicas:** Servir y atender a comensales de acuerdo con los estándares de servicio establecido, Registrar en el sistema órdenes de bebidas y platillos para asegurar que lleguen a cocina y se preparen en tiempo

# Hostess:

**Supervisado: Gerente**

**Jefe Inmediato: Capitán de meseros**

**Preparatoria**

**Título: Certificado**

**Experiencia mínima de 1 año**

**Edad: 18 a 29 años**

**Sexo: Femenino**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Amable, con ganas de aprender y superarse, bilingüe, atenta, buena presentación, extrovertida, activa

**Actividades generales:** Ofrecer una atención amable y personalizada para el público en general, coordinarse con las distintas áreas de atención a clientes, Entrega de flayers, darle la bienvenida al público y realizar recomendaciones en base al menú y promociones, Atención para reservaciones y eventos.

**Actividades específicas:** Supervisar y apoyar al personal de servicio, Reportar a la gerencia los problemas presentados durante la operación de su trabajo,

# Jefe de cocina:

**Supervisado: Gerencia**

**Jefe Inmediato: Ninguno**

**Lic. En gastronomía o Afín**

**Título: Certificado**

**Experiencia mínima de 2 años**

**Edad: 28 a 35 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Paciente, manejo efectivo de personal, líder, con iniciativa, profesional y comprometido, accesibilidad para trabajar en equipo, Experto en creación de recetas y costos

**Actividades generales:** planificar los diferentes menús, organizar y supervisar los materiales de la cocina, realizar la preparación de los platillos, elaborar la lista de faltantes y realizar los emplatado de manera presentable, dirigir el área de cocina y formar un ambiente eficiente en la elaboración de cada platillo.

**Actividades específicas:** Planificar las tareas del personal de cocina y supervisar su trabajo, Organizar la logística de entrada y salida de platillos a los comensales, considerando el valor gastronómico y el coste del menú para que se adapten a la categoría del establecimiento, instruir al personal de cocina en cuanto a las técnicas y los procedimientos necesarios para preparar y conservar los alimentos, elaborar menús considerando la calidad y la cantidad de los alimentos que se sirven en cada plato.



# Cocinero:

Supervisado: Gerente

Jefe Inmediato: Jefe de Cocina

Secundaria o Preparatoria

Título: Deseable certificado o trunco

Experiencia mínima: 6 meses a 1 año

Edad: 25 a 40 años

Número de personas que ocupa el cargo: 1

**Perfil de conocimientos:** Elaboración de platillos, ganas de aprender y superarse, trabajo bajo presión, buena higiene, accesibilidad para trabajar en equipo

**Actividades generales:** Participara en la elaboración de los diferentes platillos, coordinara las diferentes las instrucciones del jefe de cocina con el ayudante de cocina, mantendrá su área de trabajo limpia y oportuna para la creación de los diversos platillos

**Actividades específicas:** Se comunicará directamente con el jefe de cocina, elaborará y terminará los platos específicos de la partida de la que es responsable, poniendo esmero en la presentación y montaje de las piezas solicitadas, colaborará en la instrucción del personal a su cargo, repartirá, organizará y dirigirá el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platillos, supervisando de cerca el trabajo y aclarando e informando sobre las dudas que puedan surgir, se responsabilizará del buen funcionamiento de la cocina ante el jefe de cocina y colabora en la gestión de costes e inventarios

## Auxiliar de cocina:

**Supervisado: Jefe de cocina**

**Jefe Inmediato: Cocinero**

**Secundaria o Preparatoria**

**Título: Trunca**

**Experiencia mínima de 1 año**

**Edad: 20 a 35 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Proactivo, ganas de aprender, tolerante a la presión, responsable, buena higiene, conocimientos en preparación de platillos básicos, disposición para trabajar en equipo.

**Actividades generales:** experiencia en preparación de alimentos de acuerdo a menú limpieza del área de trabajo, apoyo en inventario.

**Actividades específicas:** Apoyar al cocinero y jefe de cocina en la preparación de alimentos, ayudar con el proceso de inventario de su zona, limpieza de su área, apoyo en movimientos en el almacén de insumos.

# Personal de limpieza:

Supervisado: Gerencia

Jefe Inmediato: Jefes de área

Secundaria

Título: Concluida

Experiencia mínima: No requerida deseable 1 año

Edad: 25 a 45 años

Número de personas que ocupa el cargo: 3

**Perfil de conocimientos:** Ganas de aprender, gusto por la limpieza, activo, responsable

**Actividades generales:** Limpieza de las diversas áreas, coordinación con los diferentes jefes de áreas, gusto por trabajar en equipo

**Actividades específicas:** limpieza de baños constante, relleno de insumos de limpieza, saqueo de la basura diaria de la empresa, limpieza de piso mayormente.

# Encargado de Compras:

Supervisado: Gerencia

Jefe Inmediato: Gerencia y Jefe de cocina

Lic. Administración de empresas

Título: Cedula Profesional

Experiencia mínima de 1 año

Edad: 20 a 40 años

Número de personas que ocupa el cargo: 1

**Perfil de conocimientos:** Proactivo, extrovertido y con iniciativa, conocimientos en computación, Que sepa manejar, responsable y puntual, manejo de almacén, conocimientos básicos en mantenimiento

**Actividades generales:** Manejo de inventario, control de insumos, revisión diaria de existencias, conocimientos en Excel básicos, realización y transporte de compras a donde sea requerido.

**Actividades específicas:** Realizar la búsqueda y la negociación más óptima con los diferentes proveedores, recibir facturas de los proveedores y revisar que cumplan con los requisitos que la empresa exige, Tener un control y actualización del inventario de los insumos con los que cuenta la empresa.

# Analista de Marketing o publicista:

Supervisado: Dueño de empresa

Jefe Inmediato: Gerencia

Lic. En Marketing o Comunicación

Título: Cedula Profesional

Experiencia mínima de 1 año

Edad: 18 a 35 años

Número de personas que ocupa el cargo: 1

**Perfil de conocimientos:** Amplio conocimiento en medios de difusión, así como en diseño y movimiento de marca, y ventas mediante plataformas

**Actividades generales:** Generar difusión de la marca ante un público digital mediante las diferentes plataformas, Gestionar de reseñas y sugerencias, analizar crecimiento en difusión ante las diferentes redes, (Incluso generar difusión en radios locales o tv)

**Actividades específicas:** Generar estrategias de Community manager, Ventas y difusión en Redes sociales (Facebook, mercado libre, tripadvisor, etc.) Administrador página web, manejar Shopify, Analizar el Mercado y de la competencia, generar Leads y Prospectos, Generar estrategias de comunicación (masiva) con clientes y prospectos, Coordinar proyectos de catálogos de productos, Análisis de productos/inventarios (inventario en nube), Generar diversas promociones, Crear contenido de campañas.

# Bartender:

Supervisado: Gerencia

Jefe Inmediato: Capitán de meseros

Preparatoria

Título: Trunca o Certificado

Experiencia mínima de 2 años

Edad: 19 a 39 años

Número de personas que ocupa el cargo: 1

**Perfil de conocimientos:** Amplio conocimiento en elaboración de bebidas y cocteles a satisfacción del cliente, atento, amable y cordialidad, con iniciativa y ganas de superarse, disponible para capacitar personal nuevo.

**Actividades generales:** Elaboración de diferentes bebidas y cocteles con excelente presentación, coordinarse con su equipo para la distribución de la barra, mantener su zona de trabajo en óptimas condiciones, implementar bebidas nuevas y visualmente atractivas para futuros menús.

**Actividades específicas:** recibir a los comensales que gusten de estar en la barra con excelente atención, mantener su estación de trabajo limpia, manejar el inventario de insumos de barra, realizar pedidos con el encargado de compras, preparar con anticipación sus materiales, coordinarse con las diferentes áreas en caso de haber comensales problemáticos.

## **Ayudante de barra:**

**Supervisado: Bartender**

**Jefe Inmediato: Bartender**

**Preparatoria**

**Título: Trunca o Certificado**

**Experiencia mínima: Deseable 1 año**

**Edad: 18 a 25 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Ganas de aprender, gusto por preparar bebidas y cocteles, atento, responsable, activo, tolerante a la presión.

**Actividades generales:** habilidad y agilidad para tareas de barra, preparación de las diversas bebidas y postres del menú, acomodo de insumos de barra, apoyo en inventarios.

**Actividades específicas:** Preparación de bebidas frías y calientes, capacitación diaria en diversas bebidas y postres, ayuda en conteo de insumos, limpieza de su área coordinación en la preparación y presentación de bebidas y postres.

## **Encargado de Cafetería:**

**Supervisado: Gerencia**

**Jefe Inmediato: Barman**

**Lic. Gastronomía o Preparatoria**

**Título: Trunca Deseable Certificado**

**Experiencia mínima de 1 año**

**Edad: 20 a 40 años**

**Número de personas que ocupa el cargo: 1**

**Perfil de conocimientos:** Amplio conocimiento en bebidas calientes, Arte en bebidas y postres, Experiencia en cafetera industrial, experiencia en manejo de horno, ganas de trabajar en equipo, comprometido.

**Actividades generales:** Generar innovación en menú de postres y bebidas calientes, cuidado de materiales y artículos de la empresa, gestión de materia prima para su area, asi como inventario de la misma.

**Actividades específicas:** preparación de bebidas calientes mediante la cafetera industrial, creación de diversos postres que se adapten a la empresa, gestión de insumos y cuidados de la cafetera, ayudar en inventario de barra, realización de pedidos en el con el encargado de compras, creación de nuevos platillos y bebidas visualmente agradables.