



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS

PERFIL DE PUESTO

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

14 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

¿QUÉ ES UN PERFIL DE PUESTO?

Un perfil de puesto, también llamado Descripción de puesto, es un método de recopilación de los requisitos y calificaciones exigidas para el cumplimiento satisfactorio de las tareas de un empleado dentro de una institución: nivel de estudios, experiencia, funciones del puesto, como se radica el empleado, a nivel de requisitos de instrucción y conocimientos, así como las aptitudes y características de personalidad requeridas. Un perfil de un puesto de trabajo es la descripción de un conjunto de tareas y responsabilidades que se asignan a una persona dentro de una organización.

¿QUE DIFE

¿RENTES DE PERFILES DE PUESTO SE NECESITAN EN UNA EMPRESA GASTRONOMICA?

El equipo de un restaurante está compuesto por muchos puestos que no sólo tienen que ver con cocinar. Para que un restaurante funcione en su totalidad, requiere de muchas personas que realicen las tareas necesarias para que todo esté perfecto, desde la decoración hasta la clasificación de inventario.

Y aunque no habría platillos sin cocineros, es importante considerar que para que esos alimentos se conviertan en un platillo en forma—y que llegue caliente a tu mesa—, está el trabajo de al menos 14 personas. En ocasiones, como comensal, es difícil darse cuenta de esto y podemos ser poco empáticos con en el entorno y su gente.

EN SALA

GERENTE

El gerente se encarga de supervisar de que todo esté perfecto para que tu experiencia en el restaurante sea placentera, esta persona está al pendiente de las cosas que salen de cocina y del orden de la sala.

SOMMELIER

Los sommelier se encargan de todo lo que tenga que ver con vino y maridaje en el restaurante. En ocasiones se nos olvida que están ahí y recurrimos más al mesero, la próxima vez mejor pregunta por el experto.

RECEPSIONISTA

Este es uno de los trabajos más pesados (y menos reconocidos). Estar al frente de un restaurante saludando y sonriendo todo el tiempo no es sencillo. La persona encargada de este puesto no sólo te recibe en la entrada, también se encarga de coordinar las reservas y atender las necesidades del cliente (alergias y solicitudes especiales).

MESEROS

Son los que se encargan de transportar la comida de la cocina a tu mesa, las bebidas del bar a tu mano y de atender personalmente cada una de tus necesidades.

CORREDORES

Existen dos tipos de corredores, el que está en la sala se encarga de cambiar el pan, rellenar el agua, asistir al mesero y limpiar la mesa antes del café. O el que está en cocina, que asiste a los cocineros y chefs: trae ollas, rellena contenedores o bien ayuda en aspectos generales.

GARROTEROS

Los garroteros y los corredores son puestos similares, pueden tener las mismas funciones (incluso ser la misma persona). Se encargan de limpiar las mesas y juntar todo lo que sobra en una charola, pero principalmente son los que se encargan de la limpieza de tu mesa y ponen el servicio para las nuevas mesas.

EN COCINA

CHEF EJECUTIVO

Es la cabeza y jefe de todos. Es el que —por lo general— crea el menú y está al pendiente de todos los aspectos del restaurante.

JEFE DE COCINA

Es el segundo en mando y está al pendiente de ambas líneas (cocina fría y caliente), por lo general es el que canta (o pide) las órdenes de los comensales y el que supervisa cada platillo antes de que salga de la cocina.

CHEF PASTELERO

El encargado de toda la barra de postres y el equipo dulce del restaurante.

PASTELERO

Es el ayudante del chef pastelero y el que se encarga de cuidar los detalles finales de cada postre.

LÍNEA FRÍA Y CALIENTE

Así se les llama coloquialmente a los dos grupos de la cocina. Los que están en la línea fría preparan las ensaladas y platillos que no llevan cocción. Los que están en la caliente son todos los que hacen platillos en el fuego.

PARRILLERO

No en todos los restaurantes hay una persona que se encargue de la parrilla, pero cuando hay, estos son los que se encargan de la cocción de la mayoría de las proteínas y de la preparación de muchas guarniciones (puré de papa, verduras al grill, chiles toreados).

ENCARGADOS DE LIMPIEZA

Son las personas encargadas de la limpieza constante del lugar, de recoger los sartenes y utensilios sucios. Además, son los que lavan las estufas y ollas. Cabe

mencionar que no en todos los restaurantes los hay y es un puesto muy común en los restaurantes de hotel.

LAVALOZA

Son los encargados de lavar todos los platos y cubiertos que se usan en el lugar. Y en ocasiones, son los mismos que lavan las ollas y utensilios de la cocina.

No en todas las cocinas están estos puestos, en muchas también la limpieza es un trabajo de todos, cocineros y meseros limpian todo.