



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS

ORGANIGRAMA DE UNA EMPRESA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

04 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

ORGANIGRAMA DE UNA EMPRESA

El organigrama es un esquema organizacional que representa gráficamente la estructura interna de una empresa. Es especialmente útil para el departamento de Recursos Humanos, ya que le permite visualizar rápidamente la jerarquía de la empresa por equipos, en función de quién reporta a cada persona, o quién está al cargo de cada equipo o empleado.

No todos los elementos han de aparecer de manera obligatoria en un organigrama, ya que cada uno tiene que adaptarse a la estructura y necesidades de las distintas empresas, y reflejar los cargos de la mejor manera posible.

Los elementos son:

Ápice estratégico

Esto se refiere a los altos directivos de la empresa. Se encargan de la toma de las decisiones que más afectan a la empresa y su imagen, son quienes más procesos necesitan aprobar, más control de los demás departamentos tendrán y más tareas delegarán a sus subordinados (que estarán bien indicados en el organigrama).

Línea media

Esto son los mandos intermedios de la empresa, y hacen de puente entre los altos directivos y los trabajadores que están a cargo de llevar a cabo acciones que afectarán directamente a la empresa. Por este motivo, la comunicación para este grupo de empleados es crucial, y el organigrama será su mejor aliado para gestionar equipos.

Núcleo de operaciones

Trabajadores que están en contacto directo con las funciones de la empresa propiamente dichas. Ya sea producción o distribución del bien o el servicio, este grupo de empleados son los que pasarán más tiempo desarrollando acciones concretas que han sido, en su mayor parte, decididas por el ápice estratégico o, como mínimo, aprobadas por este.

Personal de apoyo

En muchas ocasiones estos trabajadores no forman parte completamente de la empresa, sino que se subcontrata. Sea como sea, su función es apoyar a los trabajadores que desarrollan una actividad concreta para que el rendimiento final sea mejor.

PARA QUE SIRVE UN ORGANIGRAMA

El organigrama les permite a las empresas analizar de manera ordenada todas y cada una de las estructuras de la organización representada. Desempeñan una función muy importante dentro del departamento de Recurso Humanos reflejando la estructura e información de toda la organización. En un organigrama empresarial puedes encontrar los nombres de las personas que están a cargo de dirigir cada uno de los departamentos de una compañía o divisiones de una entidad y explicar así las relaciones de competencias vigentes y relaciones jerárquicas.

TIPOS DE ORGANIGRAMAS

Hay muchísimos tipos de organigrama y, de hecho, en cuanto a diseño, no tienen límite siempre que sea la mejor manera de reflejar la información que contienen.

Según el tipo de información

- ORGANIGRAMAS INFORMATIVOS: Ofrecen una visión simplificada de toda la organización ya que solo muestran la información más relevante.
- ORGANIGRAMAS ANALÍTICOS: Muestran datos mucho más detallados y específicos de la organización.
- ORGANIGRAMAS FORMALES: Representan el modelo de funcionamiento planificado o formal de una empresa y requieren de aprobación previa.
- ORGANIGRAMAS INFORMALES: En este caso el organigrama no ha sido aprobado por la organización.

Dependiendo de la organización

- ORGANIGRAMA JERÁRQUICO: Es el más común, pues depende del poder o control dentro de la empresa (de mayor a menor), siguiendo un diseño piramidal.
- ORGANIGRAMA MATRICIAL: Es típica en empresas con más de un director, o más de un responsable por proyecto, o más de un superior por departamento o trabajador.
- ORGANIGRAMA PLANO: Un organigrama sin cargos de mando intermedios, dejando solo dos roles; directivos y empleados. Supone una relación mucho más directa, proporcionando más autonomía a los trabajadores.

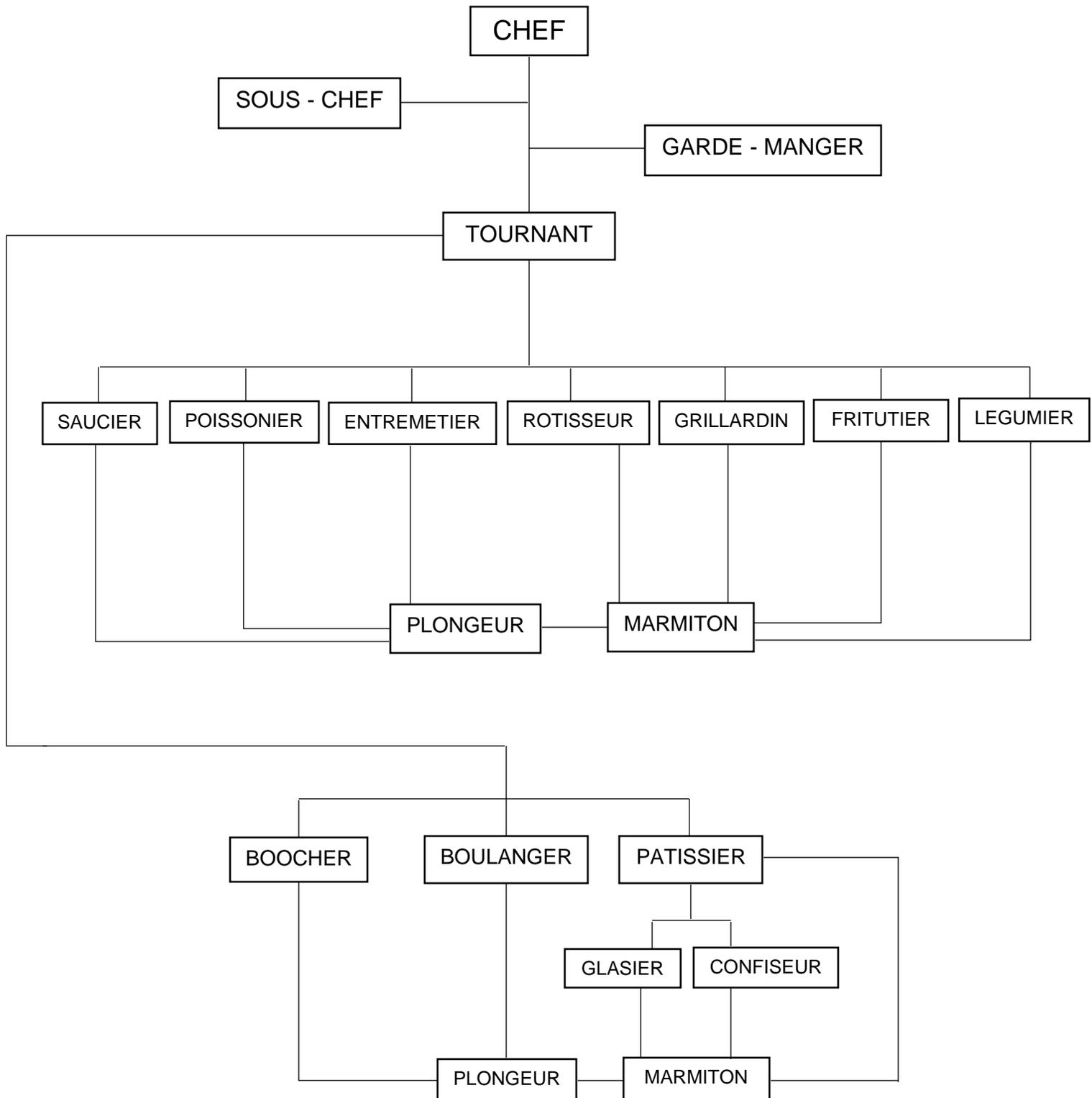
De acuerdo a las necesidades de una empresa

- ORGANIGRAMA GENERAL: Se especifican los cargos hasta llegar a los departamentos.
- ORGANIGRAMA INTEGRAL: Llega un paso más allá, entrando en todas las unidades administrativas.
- ORGANIGRAMA FUNCIONAL: Se especifican todos los puestos que existen en la empresa, e incluso pueden añadirse las tareas que dependen de cada rol.

En función a la representación visual

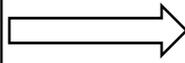
- ORGANIGRAMA VERTICAL: En la cúspide de la pirámide se encuentran los directivos de la empresa o entidad más importantes, y abajo están los trabajadores con menos poder de toma de decisiones.
- ORGANIGRAMA HORIZONTAL: Se ordenan de izquierda a derecha. Los niveles de jerarquía se representan en forma de columna.
- ORGANIGRAMA CIRCULAR: En el centro está la dirección y alrededor los demás miembros ocupando un puesto en base a su cargo y poder.
- ORGANIGRAMA MIXTO: Incluye elementos verticales y horizontales para completar las posibilidades de gratificación.

ORGANIGRAMA DE UNA EMPRESA GASTRONÓMICA

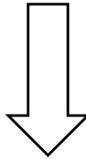


CHEF

SOUS - CHEF



TOURMAN

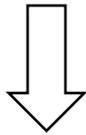


ÁREA FRÍA

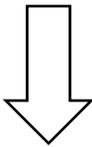
ÁREA CALIENTE

PANADERÍA

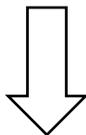
PASTELERÍA



GARDE MANGER



BOUCHER



SAUSIER

POTAGER

PATISSER

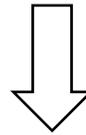
GRILLARDIN

FRITUTIER

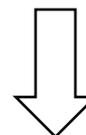
POLSSONIER

LEGUMIER

ENTREMETIER



BOULANGER



PATISIER



CONFISOUR



GLASIER