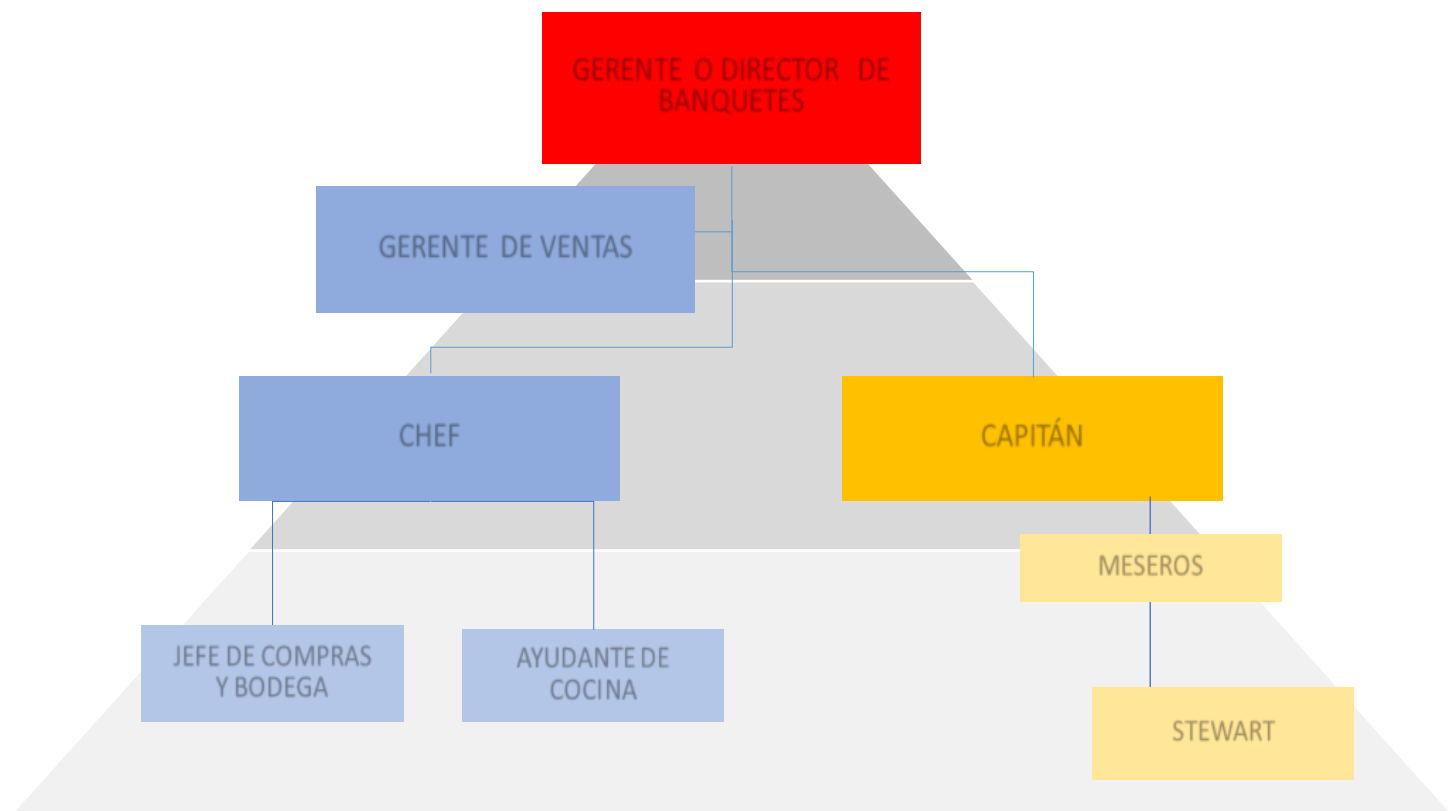


ORGANIGRAMAS DE BANQUETES



Funciones del Jefe o Gerente del Dpto

1. Asistir a las Reuniones de Banquetes.
2. Programar reuniones con sus subalternos para hablar del servicio.
3. Revisar las hojas de función con el Chef.
4. Solicitar el personal para los eventos con tiempo.
5. Revisar el uniforme del personal.
6. Dar seguimiento con los botones a los anuncios de los eventos.
7. Supervisar la limpieza general de los salones y equipos.
8. Chequear con almacén si llega todo lo solicitado en la hoja de función del Evento.
9. Dar el visto bueno a todos los detalles de comida y montaje junto con el Chef antes de iniciar el evento.
10. Organizar y operar eventos dentro y fuera del lugar.

Gerente de ventas

1. Conocer los aspectos de alimentos y bebidas relacionados con los eventos, atendiendo a la clase de personas asistentes, el número de invitados y a la hora que se efectuara.
2. Tener nociones de Costo.
3. Saber el equipo con que cuenta el establecimiento: adornos, mantelería, sillas, mesas, cristalería etc.

Chef

1. Controla la parte productiva
2. Diseña y elabora nuevos menús y platos innovadores
3. Es el encargado de que toda la cocina de producción marche de la mejor manera
4. Realiza recetas estándar

5. Controla y capacita al personal
6. Coordina actividades en cocina
7. Realiza los horarios del personal

Ayudante de cocina

1. Realizan el mise en place
2. Llevan inventario de productos perecibles
3. Realizan requisiciones al chef
4. Consultan cantidades necesarias con las recetas estándar
5. Limpian y desinfectan los productos y equipos
6. Montan los platos ya finalizado la producción
7. Despachan los diferentes platos
8. Se encargan absolutamente de toda la producción, sea esta para eventos dentro de la casa de banquetes o fuera de la misma.

Jefe de compras y bodega

Responsable de la adquisición de la materia prima.

Funciones:

1. Es el encargado del almacenamiento de productos secos y demás, que son necesarios para la producción.
2. Despacha de buena manera los productos requeridos en cocina previa autorización del administrador
3. Negocia con los proveedores, buscar buenos precios y productos de buena calidad lo ingresa y luego lo almacena .
4. Controla tarjetas de bodega
5. Realiza inventarios
7. Es responsable del buen funcionamiento de equipos de bodega.

Capitán

1. Organiza al personal a su cargo
2. Conoce la preparación de la carta de alimentos como de bebidas
3. Atiende quejas y sugerencias
4. Recibe a los invitados en los eventos
5. Elabora inventario de materiales y equipos del salón

Meseros

Conocimientos básicos del área de alimentos y bebidas.

Funciones:

1. Montaje de mesas
2. Servir los alimentos y bebidas correctamente en la mesa
3. Desmontaje de mesas
4. Asistir al cliente en lo que necesite
5. Educación y buen trato al cliente
6. Supervisa el aseo constante del salón

Steward

Encargado de limpieza y mantenimiento general en el área de cocina.

Funciones:

1. Limpieza de cocina, fogones, freidora, horno
2. Dish de cocina
3. Mesones de trabajo
4. Piso y canales
5. Limpieza y orden del refrigerador

6. Campanas y extractores