

Análisis y descripción de puestos

NECESIDAD LEGAL



-Social: el hombre a pesar de las tantas horas de trabajo no puede renunciar a su personalidad, sus intereses o su vida fuera de ya que al dejarlo puede generar ansiedad, desinterés o disgusto.



-De eficiencia y productividad: se hace un estudio analítico del trabajo en el ámbito de los puestos que componen una organización

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

Descripción del puesto	
Coordinar, registrar y utilizar los recursos financieros de la empresa, brindar información financiera, contable y tributaria a la gerencia.	
Gestión y organización, para planificar, organizar, presupuestar y tomar decisiones.	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Pago oportuno de servicios, compras, contratos y licitaciones. • Para mantener la continuidad operativa del instituto, proteger a la empresa de fallas y • Verificar que los gastos de la empresa estén completos con la instalación y los requisitos. • Encontrar la aplicación de recursos adecuada. • Cálculo y pago de impuestos de la compañía. • Realizar trámites ante IMSS, INFONAVIT y SAT. 	Número de personas a cargo: 2

Imagen de ejemplo

Representación detallada de las tareas del puesto

ANÁLISIS DE PUESTOS

Se analiza el puesto en relación con los requisitos que impone a su ocupante

ANÁLISIS DE PUESTOS (MANUAL DE FUNCIONES CON DESCRIPCIÓN DE PUESTOS) (SIMBOL) (EN ESPAÑOL QUE DEBE DE CONTENER)

LA IDENTIFICACIÓN	
Nombre del puesto	Supervisor Cuernavaca
División/Área de Función/Unidad	Operación y Mantenimiento
Nombre del puesto (familia, categoría)	Categoría: Operación
Nombre de los puestos que dependen de él	-----
Título equivalente	-----
Código	000000
LAS FUNCIONES PRINCIPALES	
Descripción general	Ayudar al personal de servicio y a los clientes a través de la gestión de los pedidos a los clientes de los clientes, recibir el pedido y entregar el pedido a domicilio.
Descripción específica	<ul style="list-style-type: none"> • Ayudar a los clientes con sus órdenes explicando los requisitos, cambios y fechas, o hacer recomendaciones. • Dirigir los pedidos de comida a una variedad de clientes de manera oportuna. • Explicar con precisión los términos de comida a los chefs, con atención especial a los tiempos y a los pedidos especiales. • Ayudar al personal de servicio a preparar los platos colocando la salsa, los condimentos para comer, las decoraciones y los envases especiales. • Promover los principios de seguridad e higiene de los alimentos. • Oportunamente, controlar a los clientes para asegurar cualquier solicitud o problema reportado. • Mantener los pedidos ordenados de la mesa. • Informar a la gerencia sobre los comentarios de los clientes. • Mantener los pedidos de los clientes a domicilio en los tiempos. • Mantener una actitud amigable.
LOS REQUISITOS BÁSICOS	
Requisitos para desarrollar con éxito el puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado para conducir. • Validar la licencia de los datos de la ciudad, todos sus documentos como el seguro. • Haber utilizado Internet en su vida.

OBSERVACIÓN DIRECTA



La participación que tiene el analista en la obtención de los datos es activa, y la del ocupante pasiva.

CUESTIONARIO



Metodo ideal para analizar el puesto de alto nivel, sin afectar el tiempo ni las actividades de los ejecutivos.

ENTREVISTA



MIXTOS

