



**Universidad del
sureste**

"Empresa"

**Medicina veterinaria y
zootecnia
3er cuatrimestre**

Estructuras organizacionales

Docente: José Luis Flores Gutiérrez
Alumno: Yuliana Aremy Morales López

6 Julio del 2023

El éxito de una empresa o negocio dependerá de las funciones y quienes estarán a cargo de ella, por lo cual es de suma importancia tener una estructura organizacional.

Actividades principales y puestos:
(es importante tener en cuenta que una estructura organizacional dependerá del tamaño de la empresa)

Al momento de armar nuestra estructura organizacional debemos tomar en cuenta a cada uno de los integrantes, incluyéndose a uno mismo (propietario)

Estructura organizacional de un restaurante

Personal del restaurante

- **Dueño:** Persona que reúne el capital inicial para construir el restaurante y supervisa las operaciones del establecimiento, obtiene las licencias necesarias, consigue a los proveedores, realiza tareas como administrador, gerente general (dependiendo del tamaño), responsable de la contratación y despido de personal, establece las reglas tanto para empleados como clientes, este también se encarga del marketing y promoción.
- **Gerente:** suele ser la cara del negocio ante los clientes y empleados, prácticamente todos los reclamos deben llegar a él, entre sus responsabilidades principales se encuentran la de gestionar el trabajo y eficiencia de todo el personal, en este caso junto con el dueño se encargan de la contabilidad y caja del restaurante.
- **Jefe de cocina "chef":** Su función es asegurarse de la calidad de los platos. Tiene la responsabilidad de que los alimentos se preparen y se sirvan a tiempo, sin demorar. Tiene que aprobar la salida de todos los platos que abandonan el área de preparación.
- **Asistente de chef:** Se encarga de cocinar todos los platillos y darles presentación para el cliente.
- **meseros:** e aseguran de que los comensales tengan una atención excelente. Además, se encargan de acomodar y preparar las mesas, así como la decoración y limpieza e incluso recibir y asignar mesa a los clientes.
- **equipo de limpieza de la cocina:** se encargan de la limpieza y lavado de los platos.

Objetivo de una estructura organizacional:

- Agilizar la gestión del restaurante.
- Ayudar a identificar eslabones "débiles" y "fuertes" en la jerarquía rápidamente.
- Observar el origen de posibles errores o fallas más fácilmente.
- Identificar áreas de oportunidad en temas de capital humano y atención al cliente.
- Permite tener canales de comunicación claros, lo que se traduce en una comunicación más rápida y eficiente.
- Define responsabilidades específicas para cada empleado.
- Logra crear un sentido de pertenencia y mejora el trabajo en equipo.
- Motiva a los empleados a ir subiendo en el nivel jerárquico.
- Establece líneas de comunicación claras.



Restaurant "La palma"
organigrama vertical (jerárquico)

