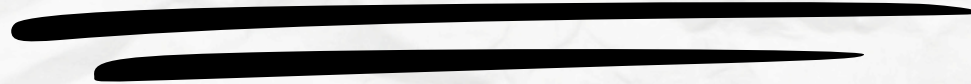




UDS



CUADRO DE PUESTO



LMVZ. Wendy Vanessa Mendoza Cordero

Título del puesto: TAQUERIA	Código: 243678	nivel de salario: \$10,500
ubicación del trabajo: TACO T	se reporta a: Encargado de cocina o Gerente del local	FUNCION: Producción de alimentos (área de cocina)
propósito y responsabilidades básicas: responsable de preparar y servir alimentos (tacos y derivados) cumpliendo con los estándares de higiene, calidad y rapidez. Su propósito es asegurar la satisfacción del cliente, contribuyendo al funcionamiento eficiente del área de cocina.		
principales funciones y responsabilidades: · Preparación de ingredientes (corte de carne, vegetales, salsas, etc.) · Cocción de alimentos en parrilla, plancha o comal · Ensamble y servido de tacos de acuerdo con pedidos · Limpieza y desinfección del área de trabajo y utensilios · Manejo adecuado de insumos alimenticios · Atención cordial al cliente en barra o mostrador · Abastecimiento y verificación de inventario de cocina · Apoyo en cierre y apertura del área (según turno) · Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria · Reporte de necesidades o anomalías al encargado	HABILIDADES FUNDAMENTALES: · Habilidades interpersonales y trabajo en equipo · Rapidez y precisión en la preparación de alimentos · Conocimiento básico de higiene y manipulación de alimentos · Organización y limpieza · Buen nivel de comunicación oral · Resistencia física para estar de pie por periodos prolongados · Capacidad para trabajar bajo presión CRITERIOS DE LIDERAZGO: · Capacidad para organizar y coordinar al equipo · Inspira confianza y da buen ejemplo · Cumple con los compromisos laborales · Promueve la limpieza, el orden y la seguridad · Está orientado hacia el aprendizaje continuo	