



# Mi Universidad

## Super Nota

**Nombre del Alumno:** Jenny Denis González Pérez.

**Nombre de la unidad:** Organigrama y puestos.

**Parcial:** 3

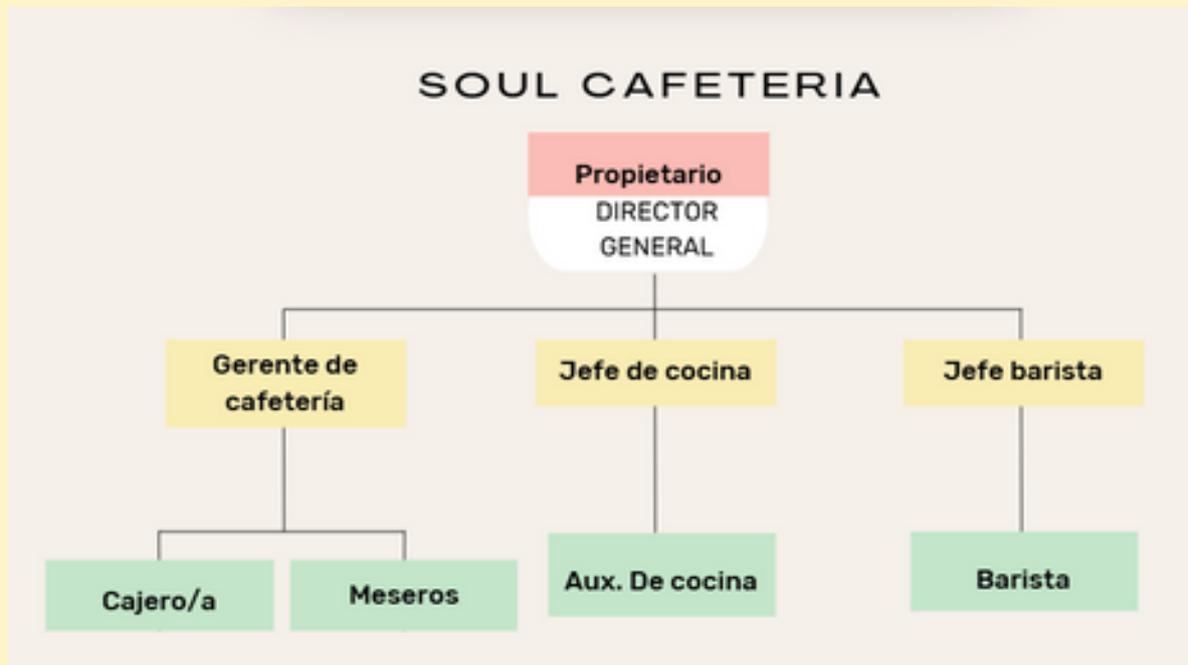
**Nombre de la Materia:** Desarrollo empresarial

**Nombre del profesor:** Luis Eduardo Lopez Morales

**Nombre de la Licenciatura:** Administración y Estrategias de Negocios.

**Cuatrimestre:** 6to Cuatrimestre

**Fecha:** 3 de julio del 2025



### **Propietario / Director General.**

Responsabilidades: Lleva la dirección y control de la empresa.

- Toma decisiones estratégicas y supervisa el funcionamiento general.
- Establece la misión, visión y valores de la cafetería.
- Administra la inversión, presupuesto y alianzas comerciales.
- Supervisa el cumplimiento de los objetivos a corto, mediano y largo plazo.

### **Gerente de Cafetería.**

Responsabilidades: Se hace cargo de la dirección de los empleados y el negocio.

- Coordina todas las áreas operativas del establecimiento.
- Supervisa al personal de sala y caja.
- Maneja horarios, incidencias y atención al cliente.
- Encargado de pedidos con proveedores y control de inventario general.
- Reporta resultados y avances al Director General.

### **Jefe de Cocina y Jefe de Baristas.**

Responsabilidades: Manejan sus áreas ,insumos, empleados ,maquinaria ,etc.

- Coordinan la preparación de bebidas y alimentos.
- Crean y actualizan el menú en conjunto con la dirección.
- Supervisan los estándares de calidad, presentación y sabor.
- Lideran al equipo de cocina y baristas.

### **Cajero(a).**

Responsabilidades: Se encarga de cobrar a los clientes.

- Cobro a clientes, manejo de caja y terminales de pago.
- Emite facturas y tickets.
- Da la bienvenida y despide cordialmente a los clientes.
- Apoya en promociones y sugerencias del menú.

### **Meseros / Meseras.**

Responsabilidades: Encargados de pasar alimentos y bebidas a los clientes.

- Atienden directamente a los clientes en mesas.
- Toman pedidos con amabilidad y precisión.
- Mantienen limpieza en mesas y área de atención.
- Ofrecen sugerencias del menú y garantizan una buena experiencia.

### **Baristas.**

Responsabilidades: Están a cargo de las bebidas, ya sea frías o calientes.

- Preparación de café y bebidas especiales.
- Manejo de maquinaria (espresso, molino, vaporizador).
- Garantiza calidad, presentación y rapidez en cada bebida.
- Atiende barra, explica sabores y procesos a clientes.

### **Cocinero/a Auxiliar.**

Responsabilidades: Ayuda en la elaboración de alimentos.

- Apoyo en la preparación de alimentos (paninis, postres, snacks).
- Seguimiento de recetas y porciones.
- Limpieza de utensilios y orden de cocina.
- Coordina con baristas para entregas simultáneas.