



DOCENTE: JONATAHAN ISAAC PEREZ PEREZ

ALUMNO: ELIAS JOSHUA SANCHEZ PEREZ

TEMA: SUPERNOTA

GORDITAS EL PRIMO ®



El restaurante **Gorditas El Primo** tiene como función principal ofrecer a sus clientes alimentos de alta calidad, preparados con ingredientes frescos y tradicionales, destacando especialmente sus deliciosas **gorditas mexicanas**. Su objetivo es brindar una experiencia gastronómica auténtica que combine el sabor casero con un servicio amable y rápido.

Además de satisfacer las necesidades alimenticias de sus visitantes, **Gorditas El Primo** busca crear un ambiente familiar y acogedor, donde cada persona se sienta como en casa. El restaurante también contribuye a la economía local mediante la generación de empleos y el consumo de productos regionales.

Misión

En **Gorditas El Primo** nos dedicamos a ofrecer a nuestros clientes el auténtico sabor de la cocina mexicana, elaborando cada plato con ingredientes frescos, recetas tradicionales y un toque casero que nos distingue. Nuestra misión es brindar un servicio cálido, rápido y de calidad, creando un ambiente familiar donde cada visita sea una experiencia deliciosa y satisfactoria.

Visión

Ser reconocidos como el restaurante líder en la preparación de **gorditas y antojitos mexicanos**, destacando por nuestro sabor inigualable, la atención al cliente y nuestro compromiso con la calidad. Aspiramos a expandirnos y llevar el nombre de **Gorditas El Primo** a más comunidades, compartiendo la esencia y tradición de la gastronomía mexicana.

NUESTRA FUNCIÓN DEL PERSONAL SE BASA EN:

El personal de **Gorditas El Primo** cumple un papel fundamental en el buen funcionamiento del restaurante. Su principal función es garantizar que cada cliente reciba un servicio amable, rápido y de calidad, además de asegurar que los alimentos se preparen y sirvan con los más altos estándares de higiene y sabor.

La cual está distribuida por:

Atención al cliente: recibir, orientar y atender a los comensales con respeto y cordialidad.

Preparación de alimentos: elaborar las gorditas y demás platillos siguiendo las recetas tradicionales y manteniendo la limpieza en todo momento.

Mantenimiento del área de trabajo: conservar en orden y aseo las zonas de cocina, comedor y servicio.

Trabajo en equipo: colaborar con los compañeros para ofrecer una experiencia agradable y eficiente a los clientes.

Cumplimiento de normas: respetar las políticas internas del restaurante y las normas de seguridad e higiene alimentaria.

PUESTOS DE TRABAJO



COCINERO



**AYUDANTE
DE COCINA**



MESERO



CAJERO



**PERSONAL DE
LIMPIEZA**

**GORDITAS
EL PRIMO®**

NUESTRO MANUAL DE FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL PERSONAL:

1. Cocinero(a) (ANTULIO ALTUZAR)

Funciones principales: Preparar los alimentos siguiendo las recetas tradicionales y mantener los estándares de calidad e higiene.

Tareas específicas:

- Preparar las gorditas, guisos y demás platillos del menú.
 - Verificar la frescura y calidad de los ingredientes.
 - Mantener limpia y ordenada el área de cocina.
 - Controlar las porciones y cuidar la presentación de los alimentos.
 - Cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
 - Coordinarse con ayudantes y meseros para un servicio ágil.
-

2. Ayudante de cocina (HENRY SANCHEZ)

Funciones principales: Apoyar al cocinero en la preparación, limpieza y organización del área de trabajo.

Tareas específicas:

- Lavar y picar ingredientes según indicaciones del cocinero.
- Mantener utensilios y superficies limpias.

- Organizar insumos y reponer materiales cuando sea necesario.
 - Lavar platos, ollas y utensilios.
 - Apoyar en la elaboración de guisos y masa para gorditas.
-

3. Mesero(a) (JUAN LOPEZ)

Funciones principales: Brindar atención directa al cliente con amabilidad y eficiencia.

Tareas específicas:

- Recibir y atender a los clientes.
 - Tomar pedidos y entregarlos a cocina o caja.
 - Servir los alimentos y bebidas en orden y tiempo.
 - Revisar la limpieza y presentación de las mesas.
 - Atender solicitudes o quejas de los clientes con respeto.
 - Retirar platos y utensilios después del consumo.
-

4. Cajero(a) (YESHUA ADONAY)

Funciones principales: Manejar el cobro de los pedidos y llevar control de las ventas diarias.

Tareas específicas:

- Registrar los pedidos en el sistema o libreta.

- Cobrar en efectivo o tarjeta y entregar comprobantes.
 - Dar el cambio exacto y mantener la caja balanceada.
 - Hacer cortes de caja al cierre del turno.
 - Apoyar en la atención al cliente durante horas pico.
-

5. Personal de limpieza (DOÑA GLADIS)

Funciones principales: Mantener el restaurante limpio, ordenado y en condiciones higiénicas adecuadas.

Tareas específicas:

- Barrer, trapear y desinfectar pisos, mesas y áreas comunes.
- Lavar baños y asegurarse de que tengan suministros.
- Retirar la basura y mantener los contenedores limpios.
- Limpiar ventanas, mostradores y mobiliario.
- Apoyar al cierre del restaurante con la limpieza general.



6. Dueño / Director General (ELÍAS SÁNCHEZ)

Funciones principales:

Dirigir, supervisar y administrar todas las operaciones del restaurante Gorditas El Primo, garantizando su correcto funcionamiento, la calidad del servicio, la rentabilidad del negocio y la satisfacción de los clientes.

Tareas específicas:

- **Planificar, coordinar y supervisar las actividades generales del restaurante.**
- **Establecer metas, políticas y estrategias de crecimiento.**
- **Administrar los recursos financieros, materiales y humanos del negocio.**
- **Supervisar la calidad de los alimentos, el servicio y la atención al cliente.**
- **Seleccionar, contratar y evaluar al personal.**
- **Mantener el control de inventarios, compras y proveedores.**
- **Asegurar el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad y regulaciones locales.**
- **Analizar resultados financieros y tomar decisiones para mejorar la rentabilidad.**
- **Promover la buena imagen del restaurante ante clientes y la comunidad.**
- **Representar legal y comercialmente a Gorditas El Primo.**

Perfil del puesto:

- **Liderazgo, responsabilidad y compromiso con la calidad.**
- **Conocimientos en administración, servicio al cliente y manejo de personal.**
- **Capacidad para tomar decisiones y resolver problemas.**

- **Orientación a resultados y al trabajo en equipo.**

ESTA EMPRESA ESTA COMPROMETIDA CON EL AMBIENTE LABORAL PROMOVRIENDO PRIORITARIAMENTE EL RESPETO MUTUO ENTRE LOS EMPLEADOS.

CREEMOS QUE PARA SER UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON SU GENTE YA QUE AL FINAL GRACIAS A ELLOS ESTO HA TENIDO UN GRAN CRECIMIENTO, OFRECEMOS EL AUMENTO DE SALARIOS Y ALGUNAS DINÁMICAS PARA AYUDAR A LOS TRABAJADORES Y PROMOVER LA SATISFACCIÓN DE LABURAR CON NOSOTROS.

CONCLUSIÓN

Administrar bien la empresa y tener una buena gestión del personal es muy importante para que **Gorditas El Primo** funcione correctamente. Cuando hay una buena organización y un trato justo hacia los trabajadores, el ambiente de trabajo mejora y todos hacen mejor sus tareas.

Esto ayuda a que los clientes reciban un mejor servicio, que el negocio crezca y que tanto el personal como el dueño se sientan satisfechos con los resultados. En resumen, una buena administración y trabajo en equipo son la base del éxito del restaurante.