



**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 PROMOVIENDO 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.