



vivir
y
soñar

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	2 de 24

MANUAL DE FUNCIONES DEL RESTAURANTE M&M

m&m
RESTAURANTE

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	4 de 24

OBJETIVO

El manual de funciones ha sido elaborado, con el fin de fortalecer todas las áreas de la organización, y así contribuir al desarrollo de la misión y visión del restaurante, a partir de un enfoque sistemático que se logre estandarizar procesos, el cual se pretende que con la definición de cada perfil se logre la eficiencia en cada gestión.


Este documento describe detalladamente los cargos contemplados en el organigrama, y delimita las funciones que le corresponde a cada cargo, es un instrumento orientado a todo el personal vinculado e informa a los trabajadores sobre sus actividades delegadas.

ALCANCE

Este documento se aplica a todo el personal vinculado laboralmente al restaurante M&M.

DESCRIPCIÓN

la empresa respondiendo a la necesidad de estructurar el desarrollo organizacional, presenta el siguiente Manual de Funciones, el cual se encamina al mejoramiento de la eficiencia tanto la parte administrativa y sus respectivos departamentos; además es una herramienta que permite dar claridad las funciones desempeñadas por cada uno de los colaboradores del restaurante. Es importante mencionar que la información contenida en este manual es producida por la necesidad de todo el personal, para darle manejo e informar cada responsabilidad adquirida al ocupar cada cargo.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	5 de 24

MISIÓN


M&M Restaurantes, ofrece lo mejor de la gastronomía culinaria, platillos con todo el sabor innovador, higiene y calidad, preparados por manos expertas y capacitadas, con el mejor servicio y atención de la región, en espacios cómodos y agradables para disfrutar en compañía de las personas que amas, logrando satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

VISIÓN

En el 2027 ser reconocidos a nivel departamental como uno de los restaurantes más preferidos por sus clientes gracias a su gastronomía, servicio y ambientes cómodos, esto con la finalidad de expandirnos a toda la región penetrando en el comercio gastronómico mediante distintos puntos de venta, haciendo que la empresa alcance altos niveles de crecimiento sostenible al tiempo que contribuye con el bienestar de colaboradores, clientes y proveedores.

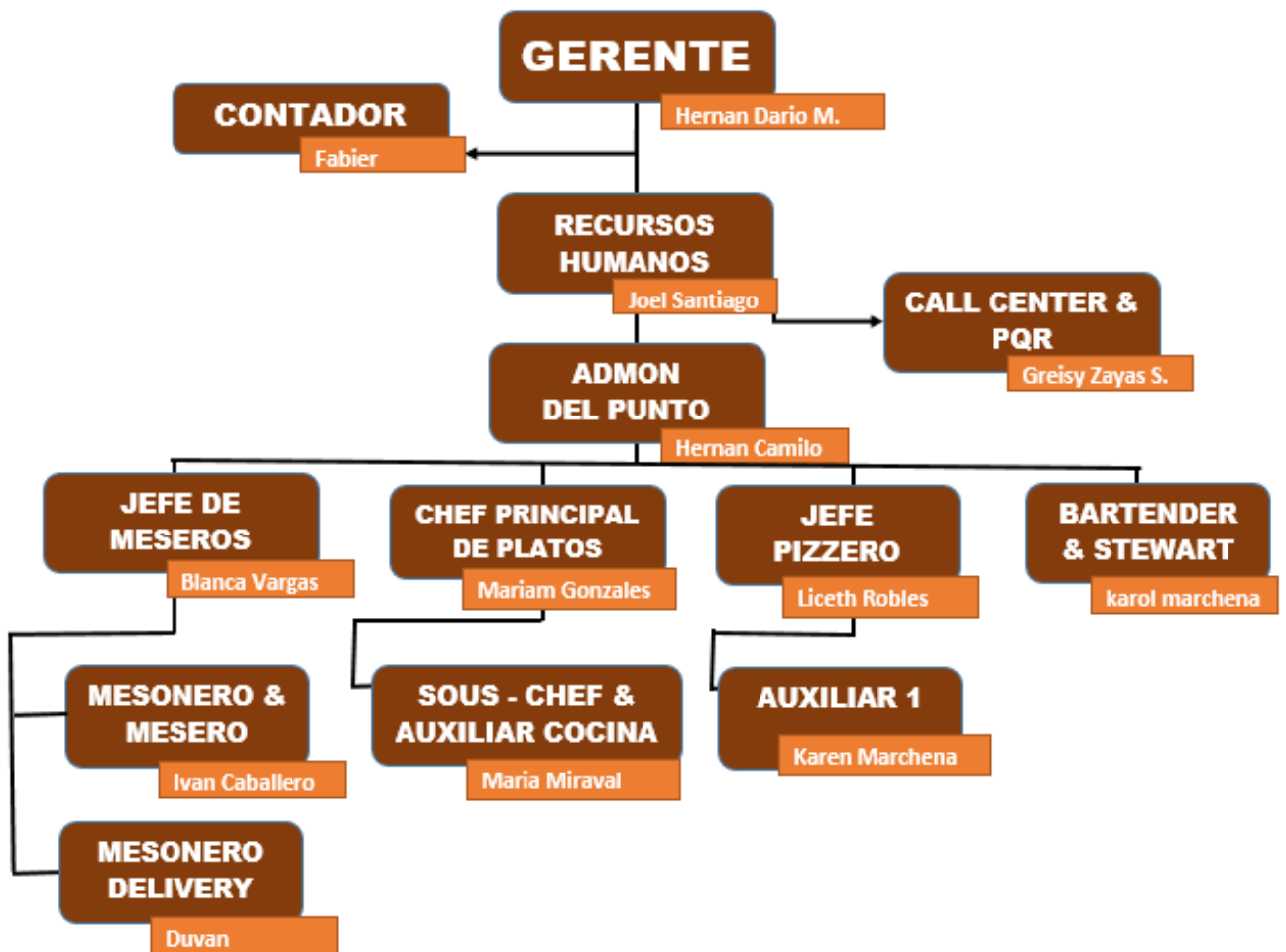
POLÍTICAS EMPRESARIALES


1. Ofrecer lo mejor de toda nuestra empresa para dar servicio a cada uno de nuestros clientes, en cuanto a: preparación, proceso, presentación, y servido.
2. Dar a nuestros clientes varias opciones en nuestra carta con productos de excelente calidad y sabor.
3. Definir un tiempo de respuesta para todos los requerimientos tanto en factores internos como externos.
4. Brindar una atención justo a todos nuestros clientes en cuanto a servicio, atención al cliente y demás.
5. Todo el cuerpo de personal de la empresa deberá mantener un comportamiento íntegro y ético, bajo valores como responsabilidad, compromiso y honestidad.
6. Mantener a todo el cuerpo de personal motivado y calificado.
7. Contar con sentido de pertenencia.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	6 de 24

8. Elaborar un minucioso proceso de higiene en toda el área de trabajo, como salones, cocina, muebles, utensilios, alimentos y demás elementos que apoyen a la actividad de la empresa.
9. Lograr un servicio rápido y eficiente.

ESTRUCTURA: ORGANIGRAMA



	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES		Página

DIRECCIÓN GENERAL


CARGO	Director general
ÁREA	Dirección
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Junta directiva

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título de formación universitaria, afines administrativos
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento en formulación y evaluación de proyectos, sistemas de calidad y planificación.
HABILIDADES	Confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Máximo tres años de experiencia, mínimo uno.

FUNCIONES DEL CARGO

- Ejercer la representación legal, y dirigir sus actividades de acuerdo con los requisitos establecidos.
- Asignar salarios, vigilar el desempeño de los colaboradores, rescindir o terminar contratos.
- Supervisa la cantidad de suministros que se tienen para el buen desempeño del servicio del día, si hace falta algún producto se encarga de solicitarlo al proveedor correspondiente o en su defecto realizar su respectiva compra, programa las entregas de mercancía al jefe

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES		Página

de cocina de acuerdo a lo solicitado en la lista de chequeo realizada el día inmediatamente anterior.


- Responsable de todas las funciones administrativas y de recursos humanos, de ejecutar el negocio, incluyendo vigilar el funcionamiento del empleado.
- La identificación de los clientes del restaurante M&M empieza con cuáles son sus necesidades, a partir de allí crear una obsesión por atender y exceder sus necesidades y expectativas.
- Revisa que los trabajadores rotatorios se lleven a cabo, asimismo indica las correcciones pertinentes.
- Revisa las dotaciones en salsas y suministros generales.
- Auxilia a los meseros cuando se requiere.
- Sancionar y estimular al personal si lo ve necesario.
- Contratar cuando sea necesario.
- Convocar reuniones cuando sea requerido.

ADMINISTRADOR DE PUNTO

CARGO	Administrador
ÁREA	Dirección
DEPENDENCIA	Recursos humanos
JEFE INMEDIATO	Director

PERFIL DEL CARGO


EDUCACIÓN	Título administrador de empresas
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas,

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	9 de 24

	supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Dos años de experiencia específica.

FUNCIONES DEL CARGO

- Hacer Compras de 1 pm a 4 pm. A las 4:30 pm estar listo para revisar las tareas diarias de los meseros en el salón y verificar suministros en cocina.
- 3 pm abrir el local, desarmar la alarma
- Entrega de los suministros y compras a cocina y meseros.
- Informar a los meseros y colaboradores de cocina sobre alguna novedad del día (reservas, platos a elaborar, incidentes, corrección de errores etc.)
- Si no hay meseros medio turno, barrer y trapear andén o terraza y dejar impecable la entrada del local.
- Revisar, contar y apertura de la caja, verificar que siempre haya sencillo
- Supervisar que los meseros tengan todo listo para las 4:30 pm
- Revisar disponibilidad de productos
- Pedir a proveedores los productos faltantes
- Tomar pedidos a domicilio.
- Entregar cuentas de compras del día a los jefes.
- Despachar y llevar pedidos a domicilios.
- A las 10:45 pm voltea el aviso y se pone cerrado.
- Sacar la basura de los baños y de cocina
- Cerrar control de agua.
- Hacer cierre de caja
- Llenar reporte del día.
- Verificar con cocina y meseros la lista para las compras del día siguiente
- Cerrar y poner alarma.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	10 de 24

CALL CENTER


CARGO	Asistente administrativo / Call Center
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	Director general
JEFE INMEDIATO	Director

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título afines administrativo y/o servicio al cliente
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Toma de decisiones, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Un año de experiencias.

FUNCIONES DEL CARGO

- Limpieza del puesto de trabajo.
- Recepción de llamadas telefónicas.
- Atención redes sociales como: Facebook, Instagram, Messenger.
- Atención por teléfono fijo.
- Atención de reservas.
- Atención a los pedidos, quejas y reclamos que nuestros comensales generen.
- Archivo
- Cuentas contables

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	11 de 24

JEFE DE MESEROS


CARGO	Jefe de meseros
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título afines servicio al cliente.
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Habilidades comunicativas, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Seis meses de experiencias.

FUNCIONES DEL CARGO

- Asegurarse que los meseros cumplan con buena presentación y buen trato para con los clientes.
- Se encarga de entrenar nuevos meseros y personal de limpieza de sala.
- Liderar y capacitar a su equipo
- Solicitar los pedidos a tiempo en el área de cocina.
- Asegurar la satisfacción del cliente.
- Planificar y supervisar el servicio.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	12 de 24

MESEROS


CARGO	Meseros
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO


EDUCACIÓN	Título afines servicio al cliente.
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Honestidad, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Seis meses de experiencias.

FUNCIONES DEL CARGO

- Llegada a las 3 pm.
- Encender sonido y poner música de alabanzas a Dios (no otra clase de música).
- Barrer y trapear salones de atención a la mesa.
- Verificar que todos los servicios en los baños de hombres y mujeres se encuentren completos (jabón de manos, servilleta de mano, papel higiénico, que el baño huela a limpio) estar muy pendientes de la limpieza de los baños, asearlos y trapearlos.
- Bajar las sillas y limpiarlas, así como también las mesas, acomodarlas y colocarlas de forma correcta.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	13 de 24

- Asear 2 veces por semana los cuadros, plantas artificiales, estructuras y apliques que se encuentran en el interior de los salones.
- Limpiar la barra, organizarla y suministrar platos, cubiertos y todo lo que se necesite al alcance a la hora de atender los clientes.
- Surtir las neveras de cerveza y de bebidas gaseosas, así como también asearlas (pedirlas al iniciar turnos para que estén frías).
- Periódicamente limpiar las canecas de basura y diariamente vaciar su contenido en la basura principal y sacarla a la calle o llevarla a la calle 5
- Remojar trapos, lavarlos y ponerlos a secar.
- Vestirse con el uniforme del suministrado por el restaurante, que esté limpio y usarlo de forma correcta
- Hombres, camisa por dentro, delantal, correa, peinado y afeitado.
- Mujeres, camisa por dentro, delantal, peinada y maquillaje suave.
- A las 4:30 pm voltear el aviso y poner abierto, a partir de este momento estar atento a la llegada de los clientes (se prohíbe el uso de celulares)
- Preguntar en cocina los faltantes y sugerencias que se tengan en el día.
- Atender amablemente y sonreír.
- Rellenar comandas, digitalizarlas en el software del restaurante para que lleguen a cocina.
- No olvidar los platos y bebidas solicitados por los clientes.
- Servir siempre de primero las bebidas si el cliente lo desea y luego los platos solicitados.
- Estar atentos a los comensales todo el tiempo
- A las 10:45 pm voltea el aviso y se pone cerrado.
- Sacar las basuras de los baños y de cocina
- Dejar remojo los trapos de limpieza y los traperos, para que al día siguiente lavarlos y secarlos.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES		Página

DOMICILIARIO Y/O MESERO DE MEDIO TURNO


CARGO	Domiciliario
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título afines servicio al cliente, licencia de conducción
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Seis meses de experiencias.

FUNCIONES DEL CARGO

- Hora de llegada. A las 5:30 pm.
- Presentarse con la persona encargada del restaurante para informarse sobre alguna novedad del día.
- Limpiar vitrinas, estructuras y decoraciones exteriores del local.
- Barrer y trapear andén o terraza y dejar impecable la entrada del local
- Verificar que todas las zonas del restaurante estén totalmente limpias.
- Vestirse con el uniforme del restaurante, que esté limpio y usarlo de forma correcta
- Preguntar en cocina los faltantes y sugerencias que se tengan en el día.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	15 de 24


- Atender amablemente y sonreír
- Rellenar comandas, digitalizarlas en el software del restaurante para que lleguen a cocina.
- No olvidar los platos y bebidas solicitados por los clientes.
- Servir siempre de primero las bebidas y luego los platos solicitados.
- Estar atentos a los comensales todo el tiempo
- A las 10:45 pm voltea el aviso y se pone cerrado.

JEFE DE COCINA

CARGO	Jefe de cocina
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto


PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título chef y/o auxiliar de cocina
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Creatividad, vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Un año de experiencia.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	16 de 24

FUNCIONES DEL CARGO

- Crear los platillos si se ve necesario para ambas partes (cocinero principal y Administrativos de primera línea) desde el plato más grande al más chico.
- Dirigir a todo el personal de cocina y sus distintas dependencias.
- Tomar decisiones administrativas sobre lo que se sirve en el restaurante.
- Se encarga del funcionamiento eficiente de una cocina.
- Está en contacto con todos los distintos roles del restaurante: desde el maître, hasta el personal de limpieza.
- Hora de entrada a las 3 pm
- Apuntar la lectura de la nevera y el congelador.
- Participar en la elaboración, modificación y diseño del menú del restaurante
- Revisar suministros solicitados el día anterior en la lista de compras y llenar el formato de recepción de compras.
- Limpiar y desinfectar con vinagre las áreas a trabajar.
- Arreglar o preparar los productos que ha solicitado para el turno de trabajo (Mise en place): abrir milanesas de pechugas, picar vegetales, etc.
- Pesar y fraccionar las materias primas
- Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercaderías, de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados.
- En el instante en el que la elaboración de platos haya cesado o terminado, colaborar y apoyar al Pizzero en la elaboración de pizzas, esto con el fin de aminorar tiempos de entrega del producto al cliente.
- Elaborar y supervisar las preparaciones culinarias
- Limpiar 2 a 3 veces por semana las paredes del área de trabajo
- Mantener orden y limpieza en el refrigerador
- Sacar basura a diario
- Realizar el aseo de la cocina en los días ya establecidos en el horario.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	17 de 24

AUXILIAR DE COCINA


CARGO	Auxiliar de cocina
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título auxiliar de cocina
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Enfoque flexible, creatividad, vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Seis meses de experiencia.

FUNCIONES DEL CARGO


- Llegada a las 3 pm
- Apuntar la lectura de la nevera y el congelador.
- Revisar suministros solicitados el día anterior en la lista de compras y llenar el formato de recepción de compras.
- Limpiar y desinfectar con vinagre las áreas a trabajar.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	18 de 24

- Arreglar o preparar los productos que ha solicitado para el turno de trabajo (Mise en place): por ejemplo: yerbabuena, deshojarla y envolverla en papel de cocina y meterla dentro de un recipiente con tapa. Porcionar las frutas para la preparación de jugos, etc.)
- Limpiar a diario las licuadoras y utensilios utilizados en la elaboración de cócteles y bebidas.
- De acuerdo al requerimiento de ingrediente preparados:
- Limpiar pechugas y poner a cocinar con los aliños para luego desmechar.
- Lavar la carne molida y cocinarla con los aliños
- Limpiar y picar la piña en trocitos y ponerla a cocinar
- Exprimir limones aprox 1.500 ML (1.5 ltr) para el uso de bebidas y cócteles en el turno de trabajo.
- Realizar todas las bebidas y cócteles que se comanden durante el turno de trabajo.
- Limpiar, asear y organizar toda la cristalería y menaje que llega sucia del salón.
- Limpiar 2 a 3 veces por semana las paredes del área de trabajo
- Mantener orden y limpieza en el refrigerador
- Sacar basura a diario
- Realizar el aseo de la cocina en los días ya establecidos en el horario.

JEFE DE PIZZERÍA

CARGO	Jefe de pizzería
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto


	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES		Página

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título chef de pizza o carreras afines
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Gestionar el tiempo, enfoque flexible, creatividad, vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Un año de experiencia.

FUNCIONES DEL CARGO

- Llegada a las 3 pm
- Revisar suministros solicitados el día anterior en la lista de compras y llenar el formato de recepción de compras.
- Apuntar la lectura de la nevera y el congelador.
- Limpiar y desinfectar con vinagre las áreas a trabajar.
- Elaborar la masa para pizza (moje) y salsas (napolitana), según receta.
- Pesar y Porcionar los bollos, según el tamaño de las pizzas: Personal, mediana y grande
- Estirar y elaborar las pre-pizzas de diferentes tamaños: Personal, mediana y grande.
- Reportar la producción al manager para retroalimentar las existencias de las pre-pizzas en el sistema.
- Limpiar 2 a 3 veces por semana las paredes del área de trabajo.
- Limpiar todos los días el horno, mesones, utensilios y/o herramientas usadas en la preparación de pizzas.
- Leer cada comanda que sale en la cocina.
- Elaborar los productos solicitados por los clientes

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES		Página

- Mantener orden y limpieza en el refrigerador
- Sacar basura a diario

AUXILIAR DE PIZZERO MAYOR


CARGO	Auxiliar de pizzero mayor
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO

EDUCACIÓN	Título auxiliar de pizzería o carreras afines
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés, conocimiento sobre herramientas ofimáticas.
HABILIDADES	Iniciativa, gestionar el tiempo, enfoque flexible, creatividad, vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Un año de experiencia.

FUNCIONES DEL CARGO

- llegada a las 3 pm
- Apuntar la lectura de la nevera y el congelador.
- Revisar suministros solicitados el día anterior en la lista de compras y llenar el formato de recepción de compras.
- Limpiar y desinfectar con vinagre las áreas a trabajar.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	21 de 24


- Arreglar o preparar los productos que ha solicitado para el turno de trabajo (Mise en place): por ejemplo: yerbabuena, deshojarla y envolverla en papel de cocina y meterla dentro de un recipiente con tapa. Porcionar las frutas para la preparación de jugos, etc)
- Limpiar a diario las licuadoras y utensilios utilizados en la elaboración del (Mise en place)
- De acuerdo al requerimiento de ingrediente preparados:
- Limpiar pechugas y poner a cocinar con los aliños para luego desmechar.
- Lavar la carne molida y cocinarla con los aliños
- Limpiar y picar la piña en trocitos y ponerla a cocinar
- Exprimir limones aprox. 1.500 ML (1.5 ltr) para el uso de bebidas y cócteles en el turno de trabajo.
- Realizar todas las bebidas y cócteles que se comanden durante el turno de trabajo.
- Limpiar, asear y organizar toda la cristalería y menaje que llega sucia del salón.
- Limpiar 2 a 3 veces por semana las paredes del área de trabajo
- Mantener orden y limpieza en el refrigerador
- Sacar basura a diario
- Realizar el aseo de la cocina en los días ya establecidos en el horario.

BARTENDER & STEWART

CARGO	Bartender
ÁREA	Recursos humanos
DEPENDENCIA	No aplica
JEFE INMEDIATO	Administrador del punto

PERFIL DEL CARGO


EDUCACIÓN	Título Stewart
FORMACIÓN	Acreditar y/o demostrar dominio de inglés.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
MANUAL DE FUNCIONES		Página	22 de 24

HABILIDADES	Actitud positiva, iniciativa, gestionar el tiempo, enfoque flexible, creatividad, vocación de servicio, trabajo en equipo, confiabilidad, calidad de trabajo, comunicación asertiva, cumplimiento de normas, supervisión, liderazgo, aprendizaje continuo, toma de decisiones, relaciones interpersonales y autocontrol.
EXPERIENCIA	Un año de experiencia.

FUNCIONES DEL CARGO


- Llegada a las 3 pm
- Apuntar la lectura de la nevera y el congelador.
- Revisar suministros solicitados el día anterior en la lista de compras y llenar el formato de recepción de compras.
- Limpiar y desinfectar con vinagre las áreas a trabajar.
- Arreglar o preparar los productos que ha solicitado para el turno de trabajo (Mise en place): por ejemplo: yerbabuena, deshojarla y envolverla en papel de cocina y meterla dentro de un recipiente con tapa. Porcionar las frutas para la preparación de jugos, etc.)
- Limpiar a diario las licuadoras y utensilios utilizados en la elaboración del (Mise en place)
- De acuerdo al requerimiento de ingrediente preparados:
- Limpiar pechugas y poner a cocinar con los aliños para luego desmechar.
- Lavar la carne molida y cocinarla con los aliños
- Limpiar y picar la piña en trocitos y ponerla a cocinar
- Exprimir limones aprox 1.500 ML (1.5 ltr) para el uso de bebidas y cócteles en el turno de trabajo.
- Realizar todas las bebidas y cócteles que se comanden durante el turno de trabajo.
- Limpiar, asear y organizar toda la cristalería y menaje que llega sucia del salón.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	23 de 24

- Limpiar 2 a 3 veces por semana las paredes del área de trabajo
- Mantener orden y limpieza en el refrigerador
- Sacar basura a diario

SANCIONES

Todo aquel miembro que sea sorprendido tomando la propina, será multado con 3 salarios mínimos diarios legales vigentes (smldv), y el dinero se recaudará para ser compartido por los compañeros de trabajo.

	MENDEZ & MIRAVAL S.A.S. NIT 901323044-9	Código	
		Versión	1.0
	MANUAL DE FUNCIONES	Página	24 de 24

m&m

RESTAURANTE
