

PERFIL DE CARGO



NOMBRE DEL CARGO:	CHEF
CARGO SUPERIOR INMEDIATO	ADMINISTRADOR
PROCESOS EN QUE PARTICIPA:	PRESTACION DEL SERVICIO

EXPERIENCIA GENERAL

- Experiencia en el manejo de cocina de restaurantes de al menos 2 años.
- Experiencia comprobable en el manejo de personal, diseño de platos y cartas.
- Experiencia de al menos 3 años en el diseño y estandarización de recetas, procedimientos.
- Experiencia de al menos 2 años en la definición de requisiciones.
- Sistemas.

EXPERIENCIA ESPECIFICA

- Manejo de personal – liderazgo.
- Conocimiento de las técnicas de cocción en especial cocción al vacío y parrilla.

FUNCIONES

- Responsable de la operación de la cocina.
- Responsable de la estandarización de las recetas y procedimientos de preparación de todos los productos del proyecto.
- Responsable del entrenamiento y evaluación del personal a su cargo.
- Responsable de solicitud de compra de insumos y materia prima a almacén.
- Responsable de las medidas legales y sanitarias de funcionamiento.
- Responsable de los informes mensuales de producción y desempeño del área.

PERFIL DE CARGO



ESPECIFICACIONES DEL CARGO	
Experiencia Mínima	2 años en manejo de cocina.
Formación	Técnico profesional en cocina Cursos de atención al cliente
Competencias	<p>Organizacionales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio. <p>Cargo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad al cambio • Análisis de problemas • Autocontrol • Calidad del trabajo • Comunicación • Colaboración • Dinamismo • Flexibilidad • Franqueza confiabilidad integridad • Iniciativa • Responsabilidad • Trabajo en equipo • Tolerancia a la presión
Principales Relaciones	Internas : Con todos los miembros de la empresa .
	Externas : Clientes
Manejo de Recursos Financieros	No
Personas a cargo	No
Información	Si

Fecha de Revisión:	
---------------------------	--