



		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	CHEF PRINCIPAL			
PERSONAL REQUERIDO	Uno (1)			
AREA	Cocina			
PERSONAL A CARGO	Si			
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El chef principal es responsable de liderar la operación de la cocina, diseñando el menú y supervisando la preparación de los alimentos para garantizar la máxima calidad y satisfacción de los clientes. Este cargo implica coordinar al equipo de cocina, gestionar inventarios y garantizar el cumplimiento de estándares de higiene y seguridad alimentaria				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Diseñar y actualizar el menú, incluyendo la selección de cortes de carne y acompañamientos.* Supervisar la preparación de los alimentos y garantizar su calidad.* Dirigir al equipo de cocina y delegar tareas según las necesidades operativas.* Controlar los estándares de higiene y seguridad alimentaria.* Gestionar los inventarios de alimentos y hacer pedidos de materias primas.* Resolver problemas en la cocina de manera rápida y eficiente				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Experiencia de 2 años como chef en restaurantes similares.* Conocimiento en cortes de carne y parrillas.* Habilidades de liderazgo y organización.				
		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	AUXILIAR DE COCINA			
PERSONAL REQUERIDO	Tres (3)			
AREA	Cocina			
PERSONAL A CARGO	No			
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El auxiliar de cocina apoya al chef principal y al equipo en las tareas de preparación y montaje de alimentos. Este cargo incluye actividades como lavado, pelado y corte de ingredientes, limpieza y organización de la cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad. Es una posición esencial para mantener el flujo de trabajo y garantizar una operación eficiente.				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Ayudar al chef en la preparación de los alimentos.* Realizar tareas básicas como lavado, pelado y corte de ingredientes.* Mantener la limpieza y organización de la cocina.* Colaborar en el montaje de los platos antes de ser servidos.* Cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Experiencia mínima un (1) año en cocina básica.* Capacidad de trabajar en equipo y bajo presión				

		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	CONTADOR			
PERSONAL REQUERIDO	Uno (1)			
AREA	Finanzas			
PERSONAL A CARGO	No			
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El contador se encarga de la gestión financiera del restaurante, incluyendo la preparación de informes contables, el control de gastos e ingresos, la elaboración de nóminas y el cumplimiento de obligaciones fiscales. Este cargo es clave para garantizar la estabilidad financiera y asesorar al administrador en la toma de decisiones económicas				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Gestionar la contabilidad general del restaurante.* Preparar informes financieros, como estados de resultados y balances.* Controlar y registrar los gastos, ingresos y nóminas del personal.* Garantizar el cumplimiento de las obligaciones fiscales y legales.* Asesorar al administrador en temas financieros y presupuestarios.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Título profesional en contabilidad.* Conocimiento en software contable y tributario.* Habilidades analíticas y atención al detalle.* Experiencia previa minima un (1) año				
		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR			
PERSONAL REQUERIDO	Uno (1)			
AREA	Adminitrativa			
PERSONAL A CARGO	Si			
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El administrador es el encargado de supervisar todas las operaciones del restaurante, incluyendo la gestión del personal, los recursos materiales y la experiencia del cliente. Este cargo implica tomar decisiones estratégicas, garantizar la eficiencia operativa y trabajar en conjunto con el contador, el equipo de cocina y el personal de servicio para alcanzar los objetivos del restaurante.				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Supervisar todas las operaciones del restaurante.* Gestionar al personal y garantizar el cumplimiento de sus funciones.* Coordinar con el contador para controlar los presupuestos y gastos.* Garantizar el cumplimiento de los estándares de servicio al cliente.* Resolver problemas operativos y tomar decisiones estratégicas.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Experiencia en administración de restaurantes o negocios minimo dos (2) años* Habilidades de liderazgo, comunicación y resolución de problemas.				

		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO		AUXILIAR ADMINISTRATIVO		
PERSONAL REQUERIDO		Uno (1)		
AREA		Administrativa		
PERSONAL A CARGO		No		
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El auxiliar administrativo apoya al administrador en la gestión de tareas operativas y administrativas del restaurante. Este cargo incluye llevar registros de inventarios, coordinar la agenda del equipo, atender consultas administrativas y realizar trámites relacionados con permisos y documentación del negocio. Es un rol clave para garantizar el orden y la eficiencia administrativa.				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Apoyar al administrador en tareas operativas y administrativas.* Gestionar la agenda y coordinar reuniones del equipo.* Llevar registros de inventarios, compras y documentación del restaurante.* Atender llamadas, correos y consultas administrativas.* Realizar trámites relacionados con permisos y licencias.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Estudios en administración o áreas relacionadas.* Organización, atención al detalle y manejo de herramientas ofimáticas.* Experiencia previa minima un (1) año				
		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO		PROFESIONAL DE MARKETING		
PERSONAL REQUERIDO		Uno (1)		
AREA		Marketing		
PERSONAL A CARGO		No		
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El profesional de marketing es responsable de diseñar y ejecutar estrategias para posicionar el restaurante en el mercado y atraer clientes. Este cargo incluye la gestión de redes sociales, la creación de campañas promocionales, el análisis de la competencia y la realización de actividades de fidelización. Su objetivo principal es asegurar la visibilidad y relevancia del restaurante en el sector.				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Diseñar y ejecutar estrategias de marketing para atraer clientes.* Gestionar las redes sociales y plataformas digitales del restaurante.* Crear campañas publicitarias y promocionales.* Realizar estudios de mercado y analizar la competencia.* Coordinar actividades de lanzamiento y fidelización de clientes.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Experiencia en marketing digital y tradicional minima de un (1) año.* Creatividad y habilidades en análisis de datos.* Manejo de herramientas de diseño y plataformas publicitarias.				

		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO		MESERO		
PERSONAL REQUERIDO		Cuatro (4)		
AREA		Servicio al cliente		
PERSONAL A CARGO		No		
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
Los meseros son responsables de atender a los clientes de manera personalizada y profesional, asegurándose de que disfruten de una experiencia gastronómica excepcional. Este cargo incluye tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, explicar el concepto del restaurante y resolver cualquier inquietud de los comensales. Son la cara visible del restaurante ante los clientes.				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Atender a los clientes de manera amable y profesional.* Explicar el concepto del restaurante y el funcionamiento de las parrillas.* Tomar pedidos y servir alimentos y bebidas.* Asegurar la satisfacción del cliente durante su visita.* Mantener la limpieza de las mesas y áreas asignadas.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Habilidades en atención al cliente.* Buena presentación y comunicación efectiva.* Capacidad para trabajar bajo presión.* Experiencia previa en establecimientos.				
		MANUAL DE FUNCIONES		
IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO		PERSONAL DE ASEO		
PERSONAL REQUERIDO		Dos (2)		
AREA		Limpieza y mantenimiento		
PERSONAL A CARGO		No		
DESCRIPCIÓN DEL CARGO				
El personal de aseo es responsable de mantener la limpieza y el orden en todas las áreas del restaurante, incluyendo baños, cocina y salón principal. Este cargo implica realizar tareas de limpieza rutinaria y profunda, asegurando un ambiente higiénico y agradable para los clientes y el personal. Su labor es fundamental para el cumplimiento de las normas de sanidad y la percepción positiva del restaurante				
FUNCIONES DEL CARGO				
<ul style="list-style-type: none">* Mantener limpias todas las áreas del restaurante, incluyendo baños, cocina y salón principal.* Realizar tareas de limpieza profunda según el cronograma establecido.* Asegurarse de que los insumos de aseo y desinfección estén disponibles.* Colaborar con el equipo para garantizar un ambiente seguro y saludable.				
REQUISITOS				
<ul style="list-style-type: none">* Experiencia previa en limpieza de establecimientos.* Conocimiento básico en el uso de productos de limpieza.* Atención al detalle y responsabilidad.				