**Contrato de Posición**

**PUESTO: Chef Referente**

**NOMBRE DEL OCUPANTE DEL PUESTO**: Chef Referente

**PROPÓSITO GENERAL DEL PUESTO:** El propósito principal del puesto es dirigir y ejecutar junto con sus colaboradores los procesos dentro de la cocina para cumplir con pedidos manteniendo los estándares exigidos para las comandas, limpieza de espacio de trabajo y uso de insumos.

**PUESTO AL QUE LE RINDE CUENTAS**: Gerente Operativo

**PUESTOS QUE LE REPORTAN:** Asistentes del Chef y Steward

***ESTUDIOS, HABILIDADES Y EXPERIENCIA REQUERIDOS:***

* 1 – 3 años de experiencia en cocina como chef.
* Conocimiento en estandarización de recetas y seguimiento al cumplimiento de BPM
* Puede coordinar diferentes menús y atender las demandas de sus comensales de manera ordenada y eficiente.
* Excelentes habilidades de comunicación Tanto en forma oral como escrita, para poder emitir órdenes comprensibles a los miembros de la cocina.
* Facilidad para desempeñarse bajo presión
* Experiencia en direccionamiento de personal
* Estudios técnicos o universitarios en cocina

***PERFIL DE LA PERSONA:***

* Vocación de servicio
* Capacidad de liderazgo y de organización
* Deseo de ser exitoso
* Con valores de Integridad, Honestidad, Lealtad y Respeto
* Entusiasta
* Actitud de que “se puede”

***METAS. ¿QUÉ RESULTADOS SE ESPERA QUE OBTENGA? (Específicas, medibles, orientadas a resultados, alcanzables y con un fecha definida):***

1. Mantener la misma calidad en las recetas
2. Dirigir al equipo de trabajo para que sean ordenados y eficientes
3. Diseñar un plato nuevo para la carta cada 3 meses (Se sacaran 4 platos especiales o de temporada al año)

***CÍRCULO DE INFLUENCIA (Relación que debe tener con otras personas o departamentos)***

1. Con clientes: En caso de ser necesario poder comunicarse con clientes de manera profesional y respetuosa.
2. Personal de cocina: Debe darles indicaciones sobre las tareas que deben desarrollar y supervisar que todo se haga según los parámetros.
3. Meseros: Debe indicarle al inicio de la operación la disponibilidad de los platos stock, durante la operación informar en caso de agotarse algo, así como dar recomendaciones de qué platos deben vender más según la conveniencia del restaurante.
4. Personal de barra: Debe hacerle entrega de los platos que van a ser servidos al público para que estos a su vez los pongan a disposición de los meseros.
5. Gerente de Operaciones /Administrador: Debe entregarle el informe de inventario, solicitud de pedidos, informar sobre cualquier novedad en el área de cocina y recomendaciones que puedan ayudar a mejorar los procesos dentro de la cocina y restaurante en general

***FUNCIONES PRINCIPALES:***

1. Planificar, organizar y supervisar el suministro y la preparación de los alimentos y la confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina
2. Elaborar las recetas teniendo en cuenta los parámetros y políticas establecidas por la organización
3. Diseñar la elaboración de nuevos menús que cumplan los estándares de calidad.
4. Controlar el aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancías.
5. Garantizar que los platos que salen al servicio, cumplan con los parámetros Calidad en presentación, cantidad y sabores.
6. Realizar los pedidos de materias primas e insumos, de acuerdo con la rotación de los productos, el stock de inventario.
7. Mantener y seguir estrictas normas de salud, higiene y seguridad alimentaria.
8. Es el encargado de controlar la limpieza de la cocina. valida que se realice el adecuado manejo del programa de limpieza y desinfección, así como el control de temperaturas y conservación de alimentos.
9. Proponer alternativas en procesos, recetas y seguimientos que contribuyan a mejorar la eficiencia dentro del área
10. Vigila el consumo de las materias primas para evitar desperdicios.
11. Vigila los horarios de entrada y salida del personal de cocina.
12. Distribuye el trabajo entre la brigada.
13. Es el encargado de cuidar las instalaciones y los equipos de cocina.
14. Se encarga de elaborar el menú del personal para el almuerzo.
15. Es el encargado de llevar el inventario de cocina.
16. Es el encargado de dar de baja los productos en mal estado.

***AYUDA QUE DEBE PROPORCIONAR A SUS COMPAÑEROS DE TRABAJO PARA LOGRAR LAS METAS DE LA EMPRESA:***

1. Siendo claro en las indicaciones que da a sus colaboradores en cocina.
2. Proporcionando la información completa y oportuna de stock, requerimientos de pedidos.

**Firmas:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ocupante del puesto Jefe del puesto Recursos Humanos**