

**30 Descripciones y Perfiles de puestos**

Lista de 30 puestos de trabajo comunes en restaurantes de diferentes tipos y tamaños, incluyendo restaurantes grandes y pequeños, taquerías, pizzerías, buffets, restaurantes de sushi, entre otros:

**Puestos en la cocina:**

1. Chef ejecutivo: Encargado de la supervisión general de la cocina y la creación de menús.
2. Sous chef: Asiste al chef ejecutivo en la cocina y la gestión del personal.
3. Cocinero: Prepara platos siguiendo recetas y estándares del restaurante.
4. Ayudante de cocina: Apoya en tareas de preparación y limpieza.
5. Parrillero: Se encarga de la parrilla y las carnes a la brasa.
6. Pastelero: Prepara postres y pasteles.
7. Sushi chef: Prepara sushi y sashimi en restaurantes de sushi.
8. Pizzero: Hace pizzas en pizzerías.
9. Taquero: Prepara tacos y otros platillos en taquerías.
10. Chef de buffet: Supervisa la comida en buffets y restaurantes tipo bufé.

**Puestos en el servicio:**

1. Mesero o camarero: Atiende a los clientes, toma pedidos y sirve la comida.
2. Hostess o anfitriona: Recibe a los clientes, asigna mesas y coordina las reservas.
3. Bartender: Prepara y sirve bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
4. Sommelier: Ayuda a los clientes a seleccionar vinos y maridarlos con la comida.
5. Barista: Prepara y sirve café y otras bebidas en cafeterías y restaurantes de desayuno.
6. Cajero: Procesa pagos y cobra a los clientes.
7. Busboy o lavaplatos: Lava platos y utensilios y ayuda en la limpieza general.
8. Gerente de restaurante: Supervisa las operaciones generales del restaurante.
9. Gerente de turno: Administra el restaurante durante un turno específico.
10. Anfitrión de buffet: Supervisa el bufé y atiende a los comensales.

**Puestos de gestión y administración:**

1. Gerente de recursos humanos: Maneja las contrataciones y el personal del restaurante.
2. Gerente de marketing: Diseña estrategias de marketing y promoción.
3. Gerente de operaciones: Gestiona la eficiencia operativa y los costos.
4. Gerente de finanzas: Lleva la contabilidad y las finanzas del restaurante.
5. Gerente de compras: Adquiere los suministros y alimentos necesarios.
6. Gerente de eventos: Organiza eventos especiales en el restaurante.
7. Inspector de calidad: Garantiza la calidad de los alimentos y el servicio.
8. Gerente de seguridad: Mantiene la seguridad del personal y los clientes.
9. Gerente de mantenimiento: Se encarga del mantenimiento de las instalaciones.
10. Gerente de relaciones públicas: Maneja la imagen y relaciones del restaurante con la comunidad.

**Chef Ejecutivo**

Descripción del Puesto:

* Título del Puesto: Chef Ejecutivo.
* Departamento: Cocina.
* Reporta a: Gerente General o Director de Alimentos y Bebidas.
* Objetivo del Puesto: Supervisar la operación de la cocina, diseñar menús y garantizar la calidad de los platos servidos.
* Funciones y Responsabilidades:
  + Crear y actualizar el menú.
  + Supervisar al personal de cocina.
  + Controlar los costos de alimentos y el inventario.
  + Garantizar la calidad y presentación de los platos.
  + Cumplir con las normas de seguridad alimentaria.
* Requisitos:
  + Experiencia previa como chef ejecutivo.
  + Conocimiento profundo de técnicas de cocina y gastronomía.
  + Habilidad para liderar y capacitar al personal de cocina.
  + Capacidad para trabajar bajo presión.
  + Titulación en gastronomía o formación culinaria.
* Condiciones de Trabajo:
  + Horario variable, incluyendo noches y fines de semana.
  + Ambiente de cocina caliente y ajetreado.
  + Utilización de utensilios de cocina y equipos especializados.

Perfil del Puesto:

* Competencias: Liderazgo, creatividad culinaria, gestión del tiempo.
* Características Personales: Pasión por la comida, atención al detalle.
* Nivel Educativo: Grado en Gastronomía o similar.
* Experiencia Laboral: Al menos 5 años de experiencia en cocina.
* Conocimientos Específicos: Dominio de técnicas culinarias, conocimiento de seguridad alimentaria.

**Sous Chef**

Descripción del Puesto:

* Título del Puesto: Sous Chef.
* Departamento: Cocina.
* Reporta a: Chef Ejecutivo o Chef Principal.
* Objetivo del Puesto: Colaborar con el Chef Ejecutivo en la preparación de alimentos y la gestión eficiente de la cocina.
* Funciones y Responsabilidades:
  + Asistir en la elaboración de platos siguiendo las recetas y estándares del restaurante.
  + Supervisar y dirigir al personal de cocina en ausencia del Chef Ejecutivo.
  + Coordinar la preparación de alimentos y la distribución de tareas en la cocina.
  + Contribuir a la creación de nuevos platos y menús.
  + Controlar el inventario de alimentos y gestionar los costos.
* Requisitos:
  + Experiencia previa como cocinero o sous chef.
  + Conocimiento sólido de técnicas de cocina y seguridad alimentaria.
  + Habilidad para liderar y capacitar al personal de cocina.
  + Capacidad para trabajar en equipo y bajo presión.
  + Titulación en gastronomía o formación culinaria es preferible.
* Condiciones de Trabajo:
  + Horario variable, incluyendo noches y fines de semana.
  + Ambiente de cocina caliente y ajetreado.
  + Interacción constante con otros miembros del equipo de cocina.

Perfil del Puesto:

* Competencias: Liderazgo, habilidades culinarias, gestión del tiempo.
* Características Personales: Trabajo en equipo, capacidad para tomar decisiones rápidas.
* Nivel Educativo: Grado en Gastronomía o similar (preferiblemente).
* Experiencia Laboral: Experiencia previa en cocina y liderazgo de equipos de cocina.
* Conocimientos Específicos: Amplio conocimiento de técnicas culinarias, seguridad alimentaria y gestión de cocina.

**Cocinero**

Descripción del Puesto:

* Título del Puesto: Cocinero.
* Departamento: Cocina.
* Reporta a: Sous Chef o Chef de Partida.
* Objetivo del Puesto: Preparar platos de alta calidad siguiendo las recetas y estándares del restaurante.
* Funciones y Responsabilidades:
  + Preparar y cocinar los alimentos de acuerdo con las recetas y estándares establecidos.
  + Mantener la limpieza y organización de su estación de trabajo.
  + Colaborar en la elaboración de mise en place (preparación previa de ingredientes).
  + Asegurarse de que los platos se sirvan con presentación y temperatura adecuadas.
  + Cumplir con las normas de seguridad alimentaria e higiene.
* Requisitos:
  + Experiencia previa como cocinero o en posiciones similares.
  + Conocimiento de técnicas de cocina y capacidad para seguir recetas.
  + Habilidad para trabajar en un entorno de cocina ajetreado.
  + Atención al detalle y capacidad para mantener la calidad de los platos.
  + Titulación en gastronomía o formación culinaria es una ventaja.
* Condiciones de Trabajo:
  + Horario variable, incluyendo noches y fines de semana.
  + Ambiente de cocina caliente y rápido.
  + Trabajo en equipo con otros miembros de la cocina.

Perfil del Puesto:

* Competencias: Habilidad culinaria, trabajo en equipo, adaptabilidad.
* Características Personales: Actitud positiva, atención al detalle, pasión por la cocina.
* Nivel Educativo: No se requiere un grado específico, pero se valora la formación en gastronomía.
* Experiencia Laboral: Experiencia previa en cocina es un plus.
* Conocimientos Específicos: Conocimiento de técnicas culinarias, recetas y estándares del restaurante.