

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES



Relator: Mauricio Araya N.

CONTENIDO

Modulo 1: La industria de la Gastronomía

Modulo 2: Organización del Establecimiento Gastronómico

Módulo 3: Creación de Emprendimiento Gastronómico Turístico

Módulo 4: El Plan de negocios

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

No existe una sola definición de las diversas clasificaciones de restaurantes debido a su gran extensión en el negocio.

A continuación, se mostrará las distintas clasificaciones propuestas por diversos expertos.

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

a) Según su origen (Lane y Dupré):

Restaurantes
independientes:

- ✓ Tienen una o más características únicas
- ✓ No tienen ninguna afiliación de marcas a otra compañía

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

a) Según su origen (Lane y Dupré):

Restaurantes de
cadena:

- ✓ Son dos o más negocios que se abren bajo el mismo nombre
- ✓ Tienen afiliaciones a una marca
- ✓ La gerencia y los sistemas operados son una réplica de las demás unidades de la cadena

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

a) Según su origen (Lane y Dupré):


Restaurantes de franquicias:

✓Tienen un acuerdo legal en el cual el dueño acuerda conceder los derechos o privilegios a otra persona para vender los productos y servicios bajo las condiciones específicas de los sistemas acordados.

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

b) Según su servicio (Walter):



Restaurantes de
servicio completo:

✓ Ofrecen un menú que generalmente cuenta con más de 15 platillos que se preparan al momento de ser ordenados.

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

b) Según su servicio (Walter):

Restaurantes de
comida rápida:

- ✓ Ofrecen un menú limitado basado generalmente en hamburguesas, papas, pollo, pizzas, entre otros.
- ✓ Las personas ven el menú en espectaculares y luminosos letreros el cual cuenta con imágenes de los alimentos, ordenan a un cajero y toman la orden para llevar

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

b) Según su servicio (Walter):



Restaurantes
casuales:

- ✓ Tipo de restaurantes similares a un restaurante de comida rápida que no ofrece un servicio completo a la mesa
- ✓ Promete más calidad en el alimento y en el ambiente del lugar

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

c) Según variedad del servicio (Morfin):

Restaurantes de
autoservicio:

- ✓ Se encuentran normalmente dentro de plazas comerciales, aeropuertos, ferias, etc.
- ✓ El consumidor encuentra una amplia variedad de platillos quien puede combinar a su gusto
- ✓ Cuentas con precios bajos por la poca cantidad de empleados que laboran ahí

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

c) Según variedad del servicio (Morfin):

Restaurantes menú y a la carta:

- ✓ Menú: Ofrecen una cantidad limitada de platillos a un precio moderado
- ✓ A la carta: Cuentan con mayor variedad de platillos que el comensal puede combinar de acuerdo a sus requerimientos, y tienen precios considerables.

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

c) Según variedad del servicio (Morfin):

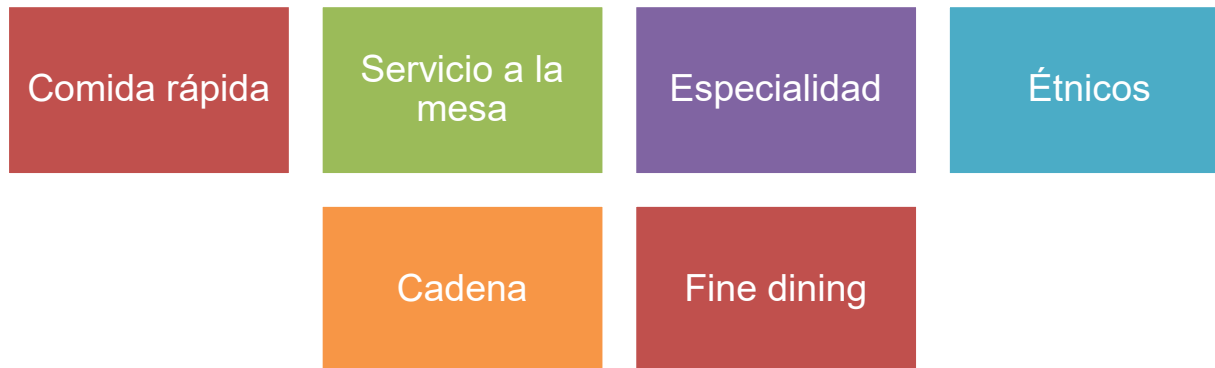
Cafeterías, drive-in,
restorrotas y similares:

- ✓ Cafetería: Ofrecen comida sencilla, rápida y bebidas ligeras
- ✓ Drive-in: Se proporciona el servicio directo en el automóvil o pasando por una zona autorizada
- ✓ Restorrotas: Se encuentran en las carreteras, ofrecen servicio en la mesa o en el automóvil y servicios adicionales

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

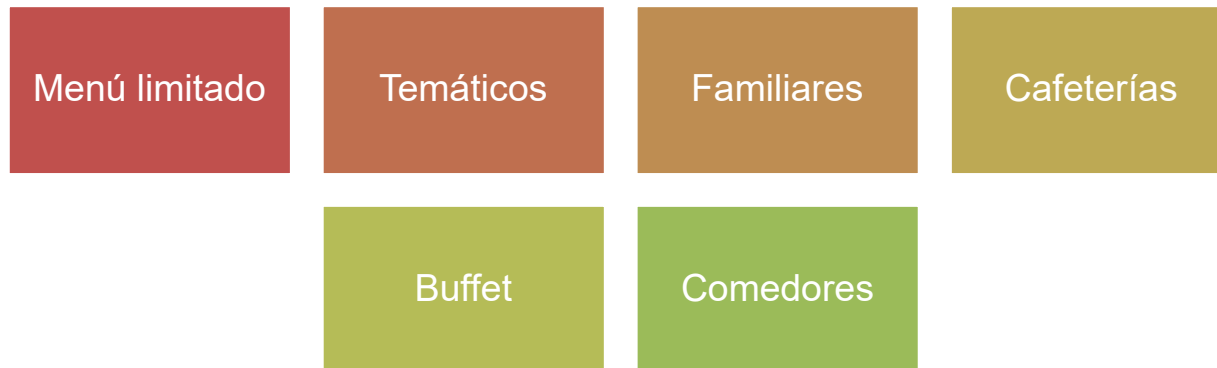
d) Según Tipo de comida (Dittmer):



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

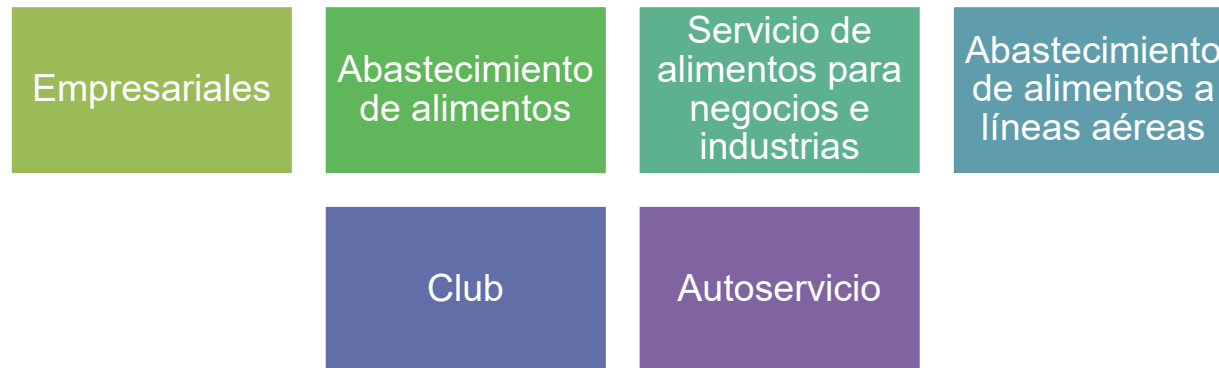
d) Según Tipo de comida (Dittmer):



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

d) Según Tipo de comida (Dittmer):



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

e) Según segmentos (Roco y Vladimir):

Constituyen el segmento más largo de la industria restaurantera. Este segmento incluye:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

e) Según segmentos (Roco y Vladimir):

➤ Restaurante full servicio:

Precio:

- ✓Lujosos
- ✓Caros
- ✓Accesibles
- ✓Baratos

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

e) Según segmentos (Roco y Vladimir):

➤ Restaurante full servicio:

Menú:

- ✓ Mariscos
- ✓ Carne
- ✓ Servicio completo
- ✓ Étnicos

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

e) Según segmentos (Roco y Vladimir):

➤ Restaurante full servicio:

Ambiente:

- ✓ Restaurante Familiares
- ✓ Restaurantes de comida rápida

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

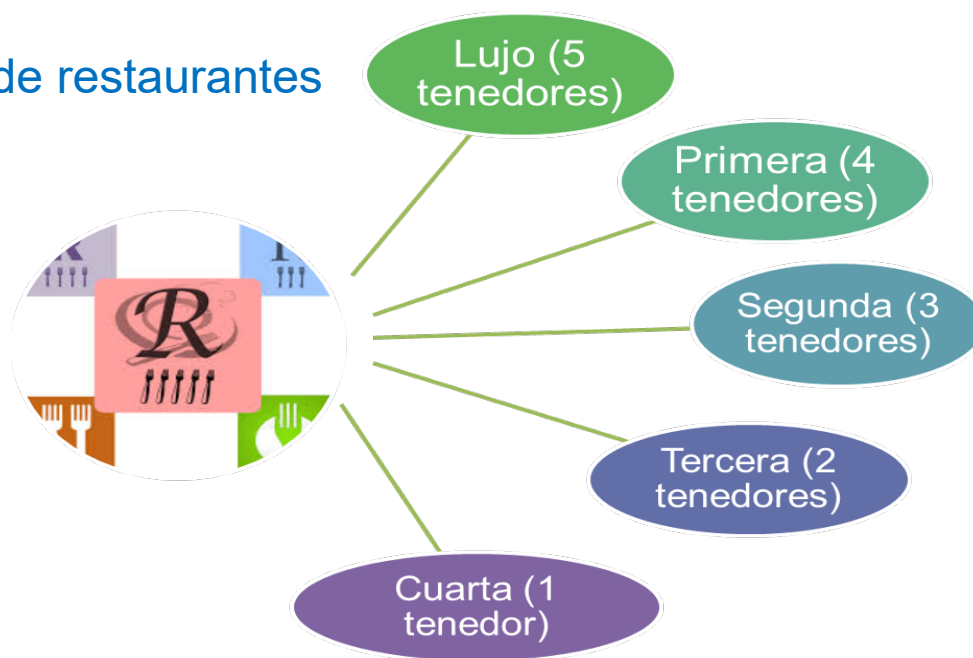
f) Según mercado:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de lujo (5 tenedores):

Organización:

- ✓Eficaz
- ✓Políticas internas
- ✓Políticas externas

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de lujo (5 tenedores):

Decoración (la mejor calidad):

- ✓ Mesas
- ✓ Sillas
- ✓ Alfombras
- ✓ Cortinas
- ✓ Manteles
- ✓ Loza
- ✓ Cristalería

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de lujo (5 tenedores):

Alimentos:

- ✓ La mejor calidad
- ✓ Preparados al momento
- ✓ Escogidos a la carta
- ✓ Servidos a la mesa

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de lujo (5 tenedores):

Precio:

- ✓ Según servicio
- ✓ Calidad de los platillos

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de lujo (5 tenedores):

Vinos:


✓ Importante que cuenten con carta de vinos

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de Primera (4 tenedores):



Conocidos como full service
Estrategia de venta es diferente a los de lujo
Ofrece alimentos a la carta o en menú
Puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio
Variedad limitada de bebidas alcohólicas

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

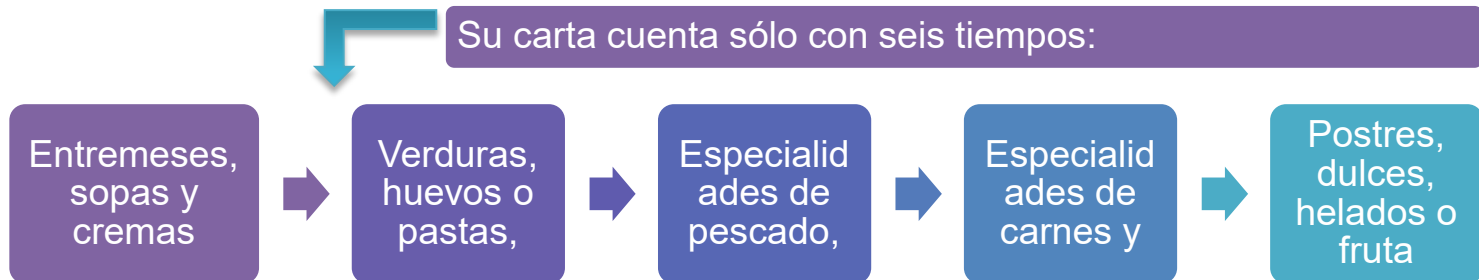
- Restaurante de Segunda (3 tenedores):

Conocidos como restaurante turístico

Acceso especial para los empleados y proveedores

El espacio de servicio es más restringido

Su carta cuenta sólo con seis tiempos:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de Tercera (2 tenedores):

- Insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos
- Se puede ofrecer hasta 4 entradas
- De igual forma la entrada es compartida por clientes y personal
- Necesita tener baños para hombres y para mujeres

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.1. Clasificación de restaurantes

g) Según Tenedores:

- Restaurante de Cuarta (1 tenedor):



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

En 1900 se editó la primera Guía Michelin, dedicada a Francia, que inició la colección europea de las Guías Rojas. Esta Guía se actualiza y se enriquece cada año y contiene:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

Cumple la misma función de servicio al viajero, y aconseja en la elección de hoteles y restaurantes. Esta guía es realizada por sus propios Inspectores, ofrece al viajero:

Variedad de establecimientos (según confort y precios)

Aconseja en la elección de hoteles y restaurantes

Los inspectores son anónimos en todos los países

No tiene publicidad interior

Los restaurantes no lo hacen público en sus establecimientos

Clasificación de Estrellas para restaurantes

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

Entre otra diversa simbología, la guía roja asigna de una a tres estrellas de la buena mesa a los establecimientos, en referencia a los distintos parámetros fijados por una inspección donde destacan:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

➤ Tres estrellas:

“Una de las mejores mesas justifica el viaje”:

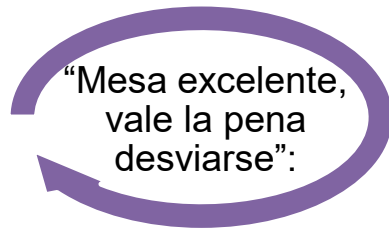
- ✓Cocina del más alto nivel
- ✓Generalmente excepcional
- ✓Hay excelentes vinos
- ✓El servicio es impecable
- ✓Marco elegante
- ✓Su precio es costoso

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

➤ Dos estrellas:



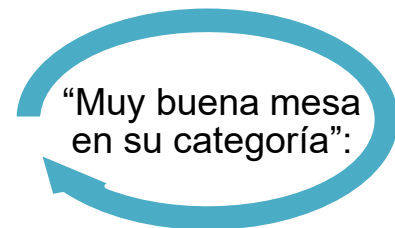
- ✓Especialidades
- ✓Vinos selectos
- ✓Precio en proporción

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

a) Guía Michelin:

➤ Una estrella:




- ✓Una buena etapa en su itinerario
- ✓No es un establecimiento de lujo
- ✓Precios razonables
- ✓Comida de calidad

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

b) Zagat:



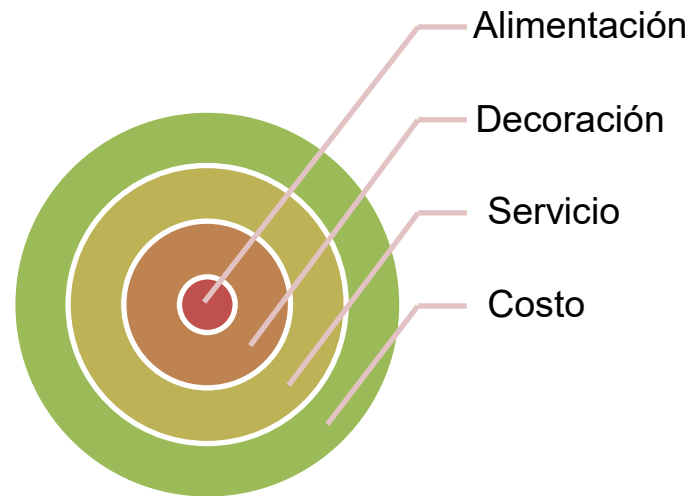
Creada por Tim y Nina Zagat en 1979 en Nueva York
Recopilar puntuaciones de los restaurantes según los comensales
Se puede calificar a través de Google
Escala de 30 puntos (30 más alta y 1 la más baja)

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

b) Zagat:

Califica las áreas de:



2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

c) La lista de St. Pellegrino:

- Opiniones de la Academia de los 50 mejores restaurantes del mundo
- Más de 900 líderes internacionales en la industria de los restaurantes
- Abarca 26 regiones en todo el planeta (36 miembros por región)

2.1. Clasificación y calificación de los restaurantes

2.1.2. Calificación de los restaurantes

c) La lista de St. Pellegrino: Las principales normas de votación:

Estrictamente confidencial

Cada experto vota por siete locales (3 votos fuera de su región)

Deben haber comido en los restaurantes en los últimos 18 meses

No se les permite votar por los restaurantes que poseen

Las nominaciones deben ser hechas para el restaurante

Presentan sus siete opciones en orden de preferencia

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

a) Servicio de desayuno:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

El restaurante, la oferta gastronómica puede realizarse de dos maneras:



Menú


A la carta

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- Menú:



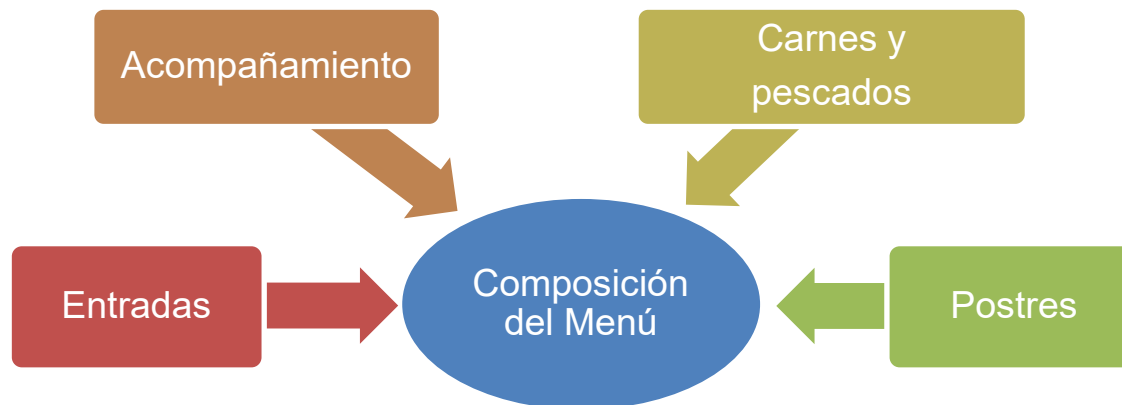
Minuta o relación de platos de una comida que se ofrece a diario
El jefe de cocina el encargado de su elaboración
Asesoramiento del jefe de comedor
Aprobación del director de AA&BB o dueño del restaurante

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- Menú:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- Menú:



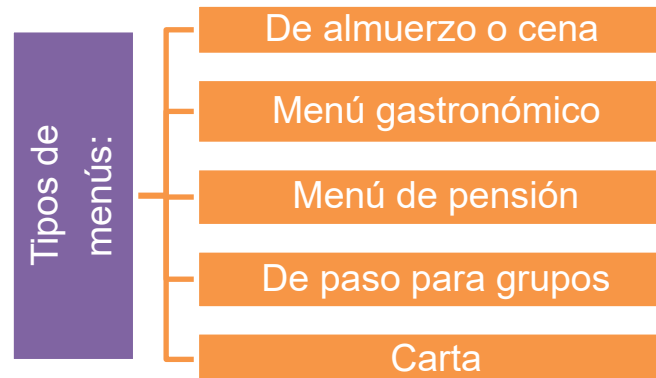
- El anagrama del restaurante (logo)
- Nombre del restaurante
- Dirección
- Teléfono
- Fecha
- Indicación de almuerzo o la cena
- Relación de platos por grupos
- Precio por persona con o sin IVA.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- Menú:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- A la Carta:

Es el impreso que recoge las especialidades y oferta del establecimiento preparadas por la cocina en cualquier momento a solicitud del cliente.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- A la Carta: Grupos:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

b) Servicio de almuerzos y cenas:

- A la Carta: Grupos:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

c) Salones para banquetes:

Este servicio lo pueden ofrecer aquellos establecimientos gastronómicos y de alojamiento con capacidad de albergar en sus dependencias en forma independiente un evento.

El único inconveniente es que es necesaria la disponibilidad de grandes espacios con una gran cantidad de medios y material que, en último caso, se pueden alquilar.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

c) Salones para banquetes:

El servicio de banquetes se organiza a través de cuatro procesos:



2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

En el "servicio de bufé" los productos se exponen en mesas "calientes y frías" para libre consumo del cliente e, incluso, algunos platos se realizan in situ.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Clases de bufé son las siguientes:

Tradicional o
convencional

De
presentación

Medio bufé

De desayuno

El brunch

Coffee break

Bufé de
almuerzo o
cena

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Ingredientes típicos:

Frutas naturales	Tartas variadas	Flanes	Natillas	Zumos	Mermeladas
Mantequilla	Bollería	Cereales	Huevos	Fiambres	Yogures

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Consejos para la prestación del servicio:

Materiales y maquinaria necesarios:

- ❖ Vajilla
- ❖ Cubertería
- ❖ Mesas calientes
- ❖ Mesas frías, etc.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Consejos para la prestación del servicio:

Colocación de
productos:

- ❖ Creatividad
- ❖ Imaginación
- ❖ Colorido
- ❖ Relieve
- ❖ Resultando atractivo

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Consejos para la prestación del servicio:

Distribución de
productos:

- ❖ Ensaladas
- ❖ Pescados
- ❖ Carnes
- ❖ Platos fríos
- ❖ Postres, etc.

2.2. Organización del restaurante

2.2.1. Oferta de Servicios

d) Restaurante-bufé (desayuno, almuerzo, cena):

➤ Consejos para la prestación del servicio:

Debe cuidarse la reposición continuada de los productos evitando que exista desabastecimiento

Asistencia en todo momento del personal necesario

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

a) Características:

- Deberá ser lo suficientemente amplio la demanda del establecimiento
- La sala deberá ser diáfana, sin columnas ni huecos
- Se encontrará cercana a la cocina
- El acceso desde el exterior será fácilmente localizable

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

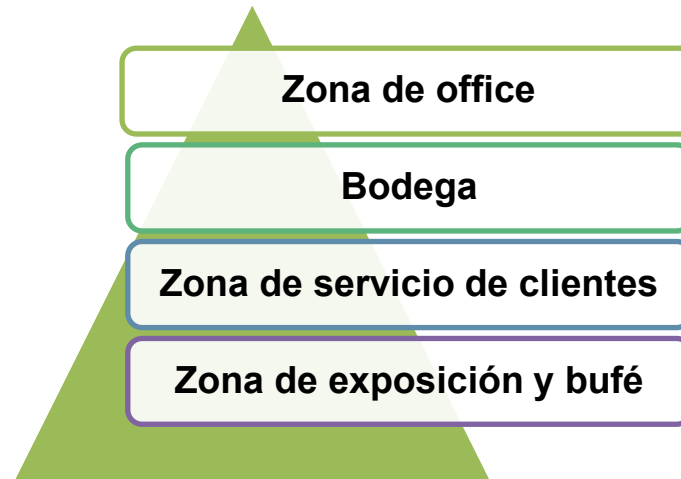
a) Características:

- Los materiales utilizados estarán en consonancia con la categoría
- La instalación de la luz debe crear ambientes relajados
- Se insonorizarán las cocinas
- Se contará con instalación de aire acondicionado

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

b) Distribución:



2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

c) Mobiliario y útiles del comedor:

- En consonancia con la categoría del restaurante u hotel
- Confortable para el cliente
- Cómodo para el personal
- Fácil su limpieza y mantenimiento
- Sencillo de reponer

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

c) Mobiliario y útiles del comedor:

➤ Mobiliario de uso de clientes:

Mesas: altura 0,75 m: redondas, cuadradas o rectangulares

Tableros: Se suelen colocar en servicios especiales, banquetes

Sillas: altura del asiento 0,45 m.

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

c) Mobiliario y útiles del comedor:

➤ Mobiliario y la maquinaria destinados al personal:



2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

d) Distribución del mobiliario:

- Las mesas se suelen colocar en fila y en posición oblicua
- Es conveniente emplear mesas de distintos tamaños y formas
- El espacio libre entre mesas debe oscilar entre 1,2 m y 1,5 m.

2.2. Organización del restaurante

2.2.2. Organización interna del Restaurante

d) Distribución del mobiliario:

- Ningún comensal frente a la pared, cerca de la entrada o cocina
- En cada rango situará un aparador, calentaplatos y mesa auxiliar
- El espacio mínimo para cada comensal es de 0,65 m.

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

a) Organigrama:

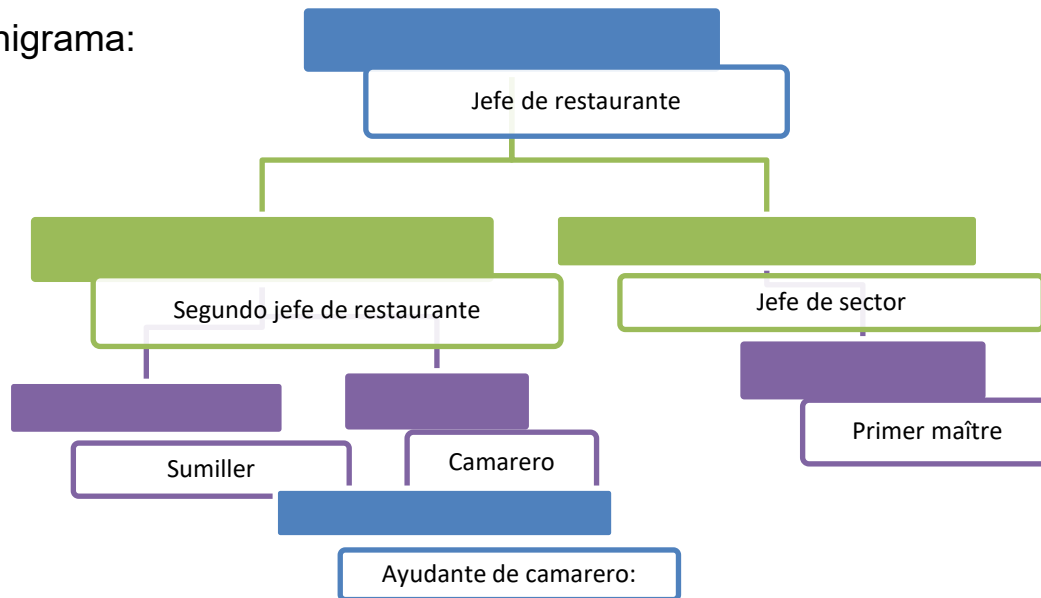
El departamento encargado de la acogida, recepción y servicio a los clientes del restaurante es el departamento de sala o comedor.

Su importancia es similar a la de la cocina, ya que "el servicio de restauración lo conforman no sólo el producto o manjar, sino también el personal que interviene, es decir, la atención que recibe el cliente".

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

a) Organigrama:



2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:



- ✓ Realizar las funciones de dirección, planificación, organización y control del restaurante-bar-cafetería
- ✓ Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- ✓ Dirigir, planificar y realizar el conjunto de actividades de su área

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:

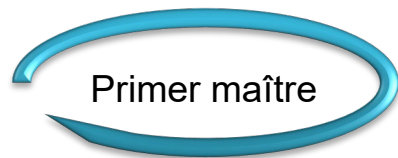


- ✓ Realizar de manera cualificada las funciones de dirección, planificación y control del restaurante-bar-cafetería
- ✓ Colaborar y sustituir al jefe de restaurante en las tareas propias del mismo

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:

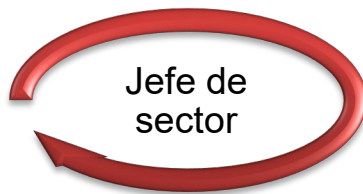


- ✓ Organiza el trabajo del personal a su cargo: tareas, funciones y horarios
- ✓ Basándose en las previsiones de ocupación, prepara de la manera más eficiente la distribución y disposición de las mesas
- ✓ Es el responsable del cumplimiento de todas las normas referentes a la seguridad e higiene en el trabajo

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:

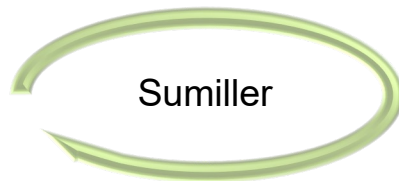


- ✓ Realizar de las funciones de control y supervisión de su sector de responsabilidad y de las tareas realizadas a la vista del cliente
- ✓ Realizar trabajos a la vista del cliente (flambear, cortar, trinchar, desespinar, etc.)
- ✓ Revisar los objetos de uso corriente

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:



- ✓ Participar en la elaboración de la carta de vinos y bebidas y en la promoción de ventas
- ✓ Aconsejar al cliente en la elección de las bebidas conforme a la comida escogida
- ✓ Colaborar en el pedido y administración de las reservas en vinos y en el cálculo de ventas

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:



- ✓ Ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable el servicio y venta de alimentos y bebidas
- ✓ Preparar las áreas de trabajo para el servicio
- ✓ Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas

2.2. Organización del restaurante

2.2.3. Organigrama y funciones del restaurante o sala de comedor

b) Funciones del personal:



- ✓ Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio de venta de alimentos y bebidas
- ✓ Realizar labores auxiliares
- ✓ Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Importancia:

Dentro del departamento de alimentos y bebidas o de un restaurante, se podría decir que la cocina desempeña un papel fundamental. El valor de un restaurante se encuentra principalmente en ésta.

No es efectivo ofrecer un servicio excelente, si el producto que se vende no se ajusta a la calidad que espera el cliente. Por tanto, el objetivo primordial de este departamento es el de ofrecer la máxima calidad culinaria al mejor precio posible.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Importancia:

Dentro del departamento de alimentos y bebidas o de un restaurante, se podría decir que la cocina desempeña un papel fundamental. El valor de un restaurante se encuentra principalmente en ésta.

No es efectivo ofrecer un servicio excelente, si el producto que se vende no se ajusta a la calidad que espera el cliente. Por tanto, el objetivo primordial de este departamento es el de ofrecer la máxima calidad culinaria al mejor precio posible.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina





b) Diseño:

- Deberá estar próxima al comedor o sala y al economato y bodega
- Que sea al menos igual a la mitad de la superficie del restaurante
- Los suelos deben ser antideslizantes
- Paredes alicatadas hasta el techo

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

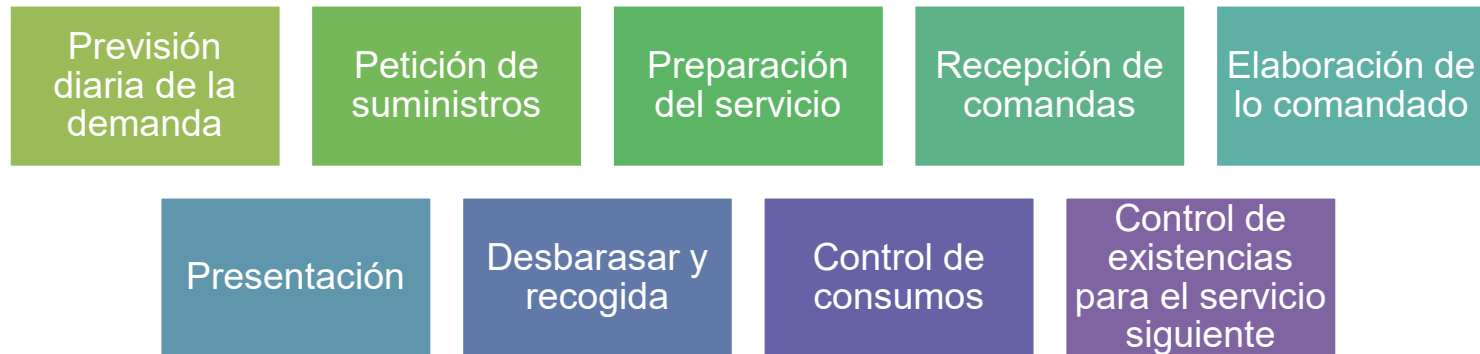
b) Diseño:

-  Tomas de agua en diferentes puntos
-  Es preferible que cuente con iluminación natural
-  Extractores que renueven el aire
-  Deberá disponer de un office y cámaras frigoríficas

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

c) Funciones principales de cocina:



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

d) Organización:

En relación al personal, es necesario definir cuáles son las exigencias cualitativas y cuantitativas, dependiendo de:



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

d) Organización:

La organización en la cocina ha cambiado enormemente en nuestros días debido principalmente a tres causas:

Tecnológicas (maquinaria, utensilios, nuevos productos, etc.)

Laborales (reducción de las jornadas, mayores costes laborales, etc.)

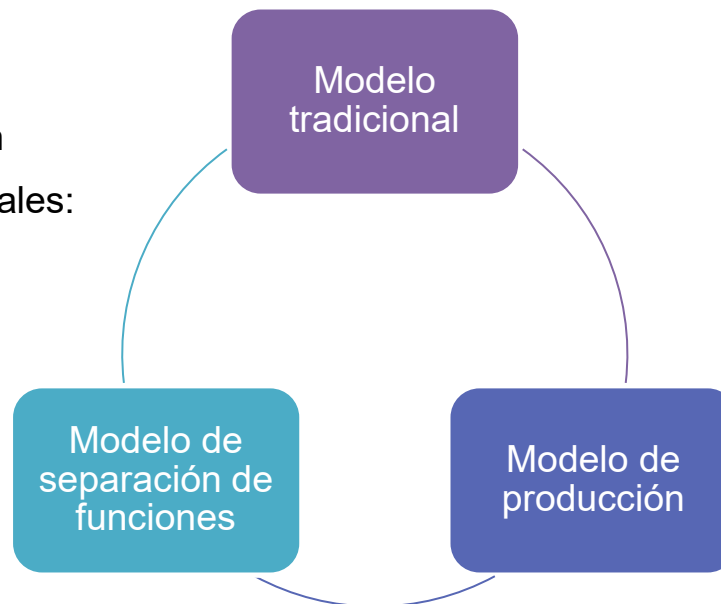
Sociales (comida rápida, ecológica, etc.)

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

d) Organización:

➤ Modelos de Organización según Estándares fundamentales:



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

d) Organización:

➤ Modelos de Organización:



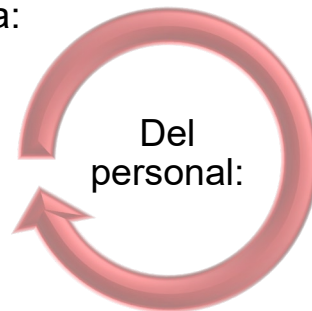
- ✓ Cuarto frío
- ✓ Salsera
- ✓ Entremetier
- ✓ Rôtisseur
- ✓ Pescadero
- ✓ Repostería/pastelería

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Funciones del personal:

- Jefe de cocina:



- Organización
- Distribución del trabajo
- Horarios
- Vacaciones
- Promociones
- Selecciones.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Funciones del personal:

- Jefe de cocina:
 - ✓ Controlará el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en la cocina.
 - ✓ Asesorará la confección de:

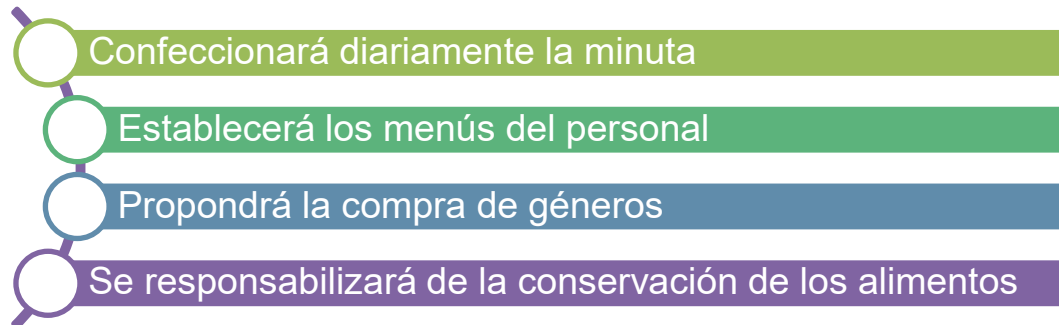


2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Funciones del personal:

- Jefe de cocina:



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

a) Funciones del personal:

- Jefe de cocina:

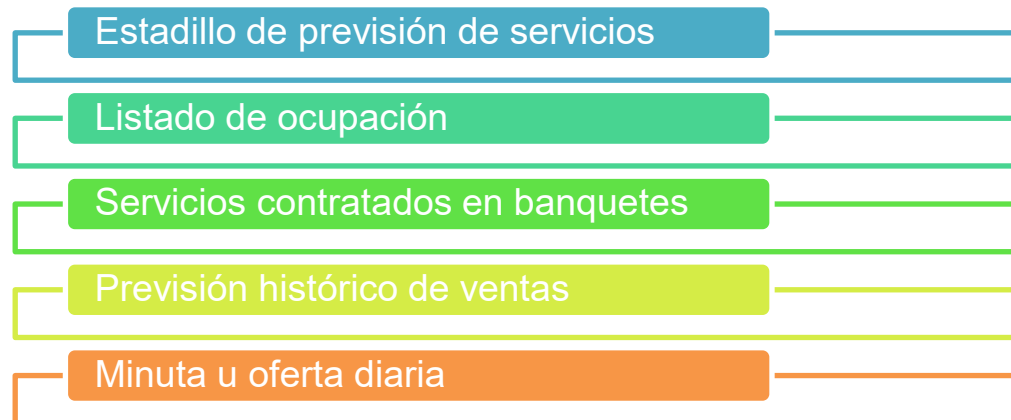
- Comprobará que todos los platos salgan con la calidad debida
- Coordinará con el maître el desarrollo del servicio
- Confeccionará el relevé o parte de consumos diarios
- Calculará el costo diario de cocina
- Realizará el inventario de cocina

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

f) Operaciones, procesos y documentos del departamento de cocina:

- Planificación:



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

g) Petición de Suministros:

El jefe de cocina se relaciona directamente con los proveedores de carne, pescado y marisco. Normalmente, la petición de estos suministros se realiza por teléfono a proveedores que, previamente, han sido seleccionados y aprobados por la dirección.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

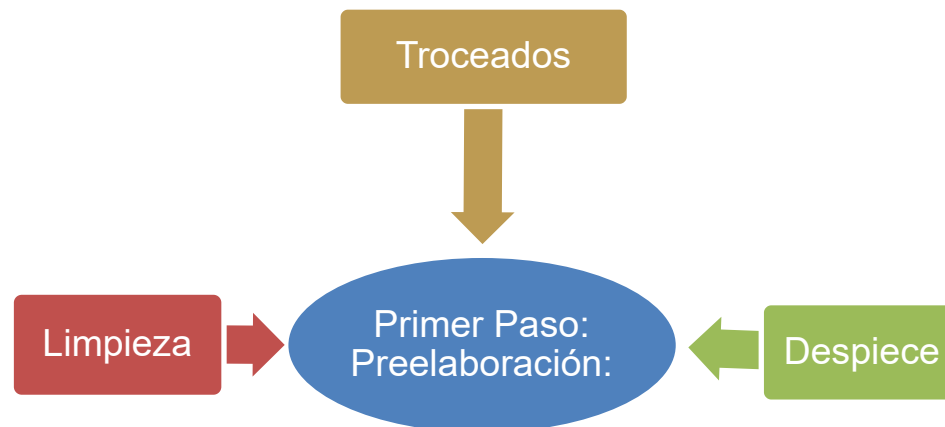
El jefe de cocina organizará los turnos y horarios (días libres, contratación de personal temporal, etc.) y distribuirá las funciones del personal de una manera racional intentando sacar la mayor productividad de los recursos humanos de que dispone.

Establecerá los objetivos a cubrir por cada partida.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:



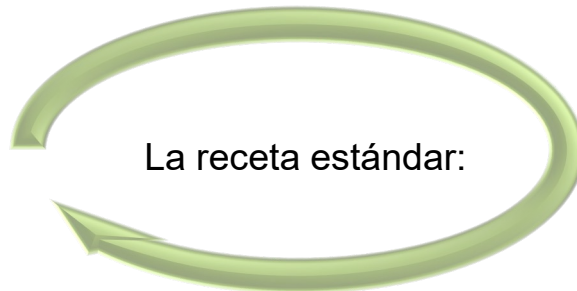
2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

✓ Primer Paso: Preelaboración:

➤ Documentos utilizados:



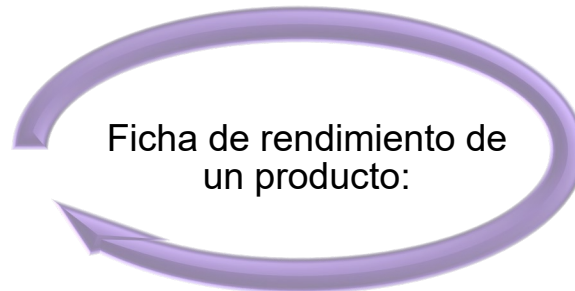
- ❖ Cantidades
- ❖ Utensilios
- ❖ Métodos
- ❖ Procedimientos

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

- ✓ Primer Paso: Preelaboración:
- Documentos utilizados:



- ❖ Trata de conocer el rendimiento exacto o neto de determinados productos que sufren variaciones derivadas de los procesos de transformación a los que son sometidos.

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

- ✓ Primer Paso: Preelaboración:
- Documentos utilizados:



Por ejemplo: cuando entran piezas enteras de carne sufren reducciones o mermas:

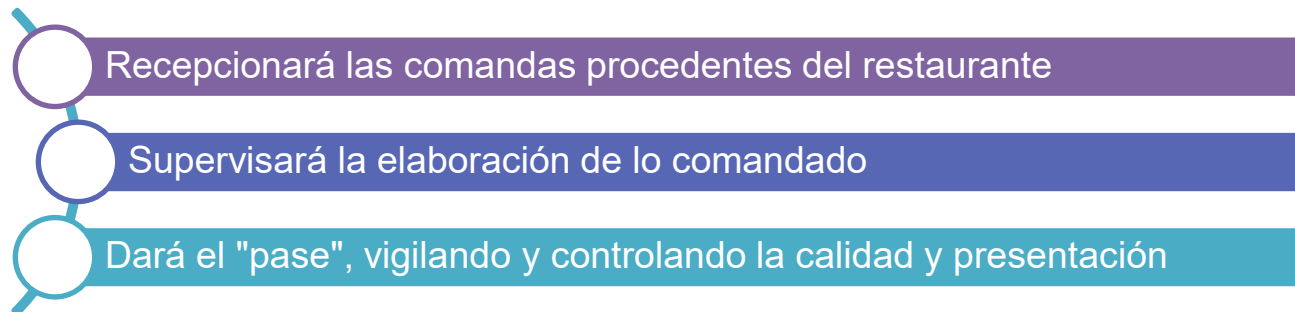
- ❖ En la conservación
- ❖ En el despiece
- ❖ Limpieza
- ❖ En el cocinado

2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

✓ Segundo Paso: Desarrollo del servicio (salida de los platos):



2.2. Organización del restaurante

2.2.4. Organización interna de la Cocina

h) Organización de las tareas del personal:

✓ Tercer Paso: Finalización del servicio:

Una vez finalizado el servicio, se procede a la recogida o "desbarase" dejando todo preparado para el próximo servicio (desayuno, almuerzo, cena).