



Manual de Chef



<i>Responsable</i>	<i>Fecha Edición</i>
Guillermo Fernandez	12/06/2025



Chef Principal

Funciones

- Garantizar la preparación y presentación de los alimentos de manera adecuada y eficiente, y de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos para su área.

Responsabilidades

1. Asegurar el cumplimiento de los procedimientos y estándares establecidos para su área.
 - ✓ Prepara los platillos de acuerdo a lo establecido en las recetas aprobadas.
 - ✓ Participa en la elaboración del menú..
 - ✓ Asegurarse de contar con los productos y el mise en place para la operación de la cocina, de acuerdo al pronóstico de cubiertos para evitar escasez o desperdicio.
 - ✓ Se asegura de utilizar los productos estandarizados.
 - ✓ Cuenta con el recetario corporativo.
 - ✓ Utiliza básculas y medidas estándar de acuerdo a la receta.
2. Supervisar la preparación y presentación oportuna de los alimentos.
 - ✓ Controla o Lava toda la fruta y verdura en la tarja con desinfectantes en las cantidades necesarias por turno.
 - ✓ Prepara alimentos fríos y frescos, diariamente.
 - ✓ Verifica que las ensaladas se preparen en el menor tiempo posible antes del servicio, preferentemente en el momento que se ordenan.
 - ✓ Descongela las piezas de carne, aves o mariscos un día antes de utilizarlos en la antecámara.
 - ✓ Porciona y cubre con film, y almacena correctamente por centro de consumo.
 - ✓ Almacena los cortes de carne sumergidos en aceite natural limpio (sin ningún condimento).
 - ✓ Se asegura de la frescura y presentación óptima de los platillos.
3. Asegurarse de contar con el equipo, materiales y suministros adecuados para la operación.
 - ✓ Se asegura de mantener su equipo de trabajo en óptimas condiciones.
 - ✓ Mantiene su lugar de trabajo limpio y ordenado.



- ✓ Verificar que se cuente con los recetas necesarios para la elaboración de los platillos del menú.
- ✓ Participa en la recepción de mercancías de carnes y pescados.
- ✓ Elabora sus requisiciones para la producción de alimentos.

4. Cumplir con los requisitos de manejo de alimentos, limpieza e higiene de acuerdo a la política "Estándares de Higiene".

- ✓ Evita mezclar las carnes con pescados y mariscos.
- ✓ Trabaja con pulcritud en su área de acuerdo a un programa de "Limpieza sobre la marcha".
- ✓ Mantiene las cámara/heladeras/freezer limpios.
- ✓ Se asegura que las temperaturas de refrigeración y congelación son las adecuadas constantemente.

5. Asegurarse de contar con el personal adecuado para la operación de la cocina.

- ✓ Supervisa la higiene y presentación del personal a su cargo.
- ✓ Cumple con el programa anual de Prácticas de Operación.
- ✓ Supervisa y cumple que todo el personal de cocinas use la red para cubrir su cabello.
- ✓ Supervisa y cumple que el personal de cocinas no use joyas o adornos.

Horarios

Ingreso Turno Mañana : 08:00 hs

Ingreso Turno Tarde : 17:00 hs



Organigrama de Mando

