



DESCRPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

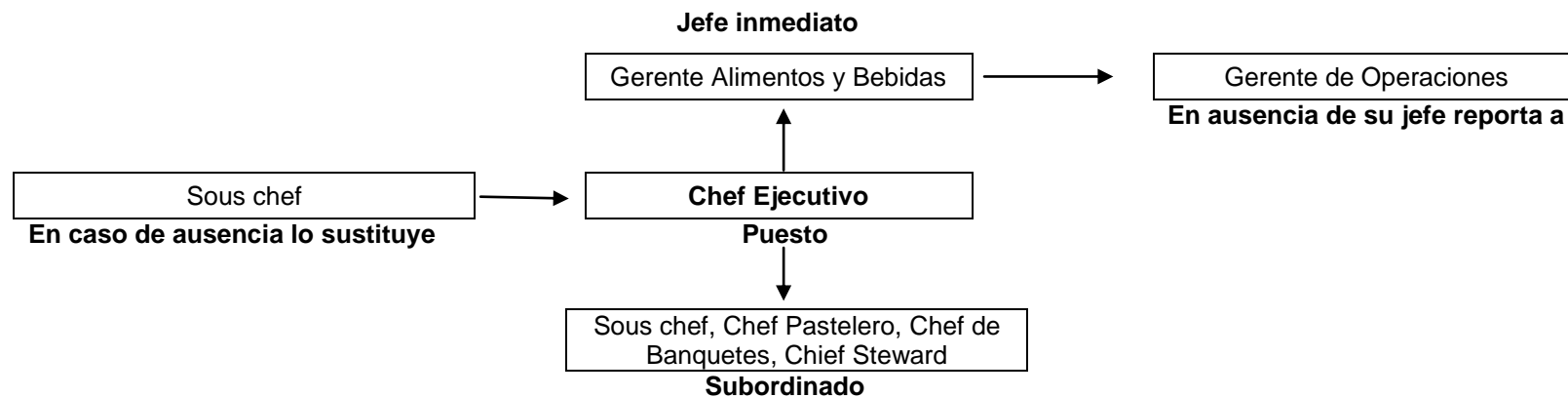
I. Identificación del puesto

Gerencia de Alimentos y Bebidas

II. Propósito General

Administrar, supervisar, programar, organizar, integrar, dirigir y controlar las actividades relacionadas con la preparación, presentación y costo de los alimentos del departamento de cocina, así como del equipo humano y de operación, de acuerdo con las políticas, procedimientos, estándares y criterios de calidad e higiene y seguridad establecidos en los sistemas de gestión de la organización.

III. Posición en el Organigrama



Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

Relaciones al interior de la organización

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Dirección General▪ Dirección Operativa▪ Almacén general▪ Capitanes▪ Costos | <ul style="list-style-type: none">▪ Compras▪ Meseros de restaurantes▪ Reservaciones▪ Banquetes▪ Todo el personal de cocina |
|--|--|

Relaciones al exterior de la organización

- Proveedores
- Clientes

IV. Atribuciones jurídico-administrativas del puesto

De acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Interno de la empresa

V. Riegos de trabajo

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Incendios▪ Descargas eléctricas▪ Golpes y cortes con objetos/herramientas▪ Lesiones músculo esqueléticas debido a sobreesfuerzos▪ Afecciones a la salud por cambios bruscos de temperatura▪ Falta de ventilación y climatización | <ul style="list-style-type: none">▪ Exposición a quemaduras▪ Exposición a caídas al mismo nivel▪ Exposición a inhalación de sustancias nocivas o tóxicas▪ Exposición a temperaturas extremas▪ Fatiga física |
|---|---|

VI. Perfil del puesto

Disciplinas relacionadas y/o competencias comprobables

	Idiomas	Básico	Medio	Avanzado
Licenciado en Gastronomía	Inglés			X
Licenciado en Administración Gastronómica	Francés			X
Competencia comprobable en gastronomía				

Edad

De 30 años en adelante

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

Experiencia laboral

Se considera un promedio de 3 años de experiencia en Hotelería, manejando cocina mexicana e internacional, preparación de Buffets, atención a centros de consumo, Administración de Recursos Humanos, Manejo de recursos humanos, financieros y materiales, así como Supervisión y Coordinación.

VII. Comportamientos, actitudes y valores asociados al puesto

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicar ideas e información ▪ Analizar y resolver problemas del servicio. ▪ Trabajar con otros y en equipo. ▪ Tomar decisiones sustentadas. ▪ Supervisar el trabajo de otros. ▪ Liderar el trabajo de equipos y personas para lograr objetivos. ▪ Evaluar el trabajo de otros y el propio ▪ Planear y organizar actividades de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover el liderazgo en su área de responsabilidad. ▪ Aplicar y fomentar la cultura organizacional ▪ Negociar con otros y con grupos. ▪ Establecer redes para el desarrollo personal y organizacional ▪ Mantener un actitud positiva y centrada en el cliente ▪ Evaluar el desempeño, valor e impacto de los servicios. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsabilidad ▪ Ética en el trabajo ▪ Discreción ▪ Honradez ▪ Manejo de conflictos ▪ Ser imparcial y objetivo con el personal a su cargo ▪ Respeto
--	---	--

VIII. Actividades del puesto

Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Sustantivas	Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Asociadas
La organización que utilice este descriptivo de puesto tipo integrará en este apartado las claves correspondientes y definidas por su propio sistema de	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planear, organizar y coordinar las actividades del personal de cocina, así como la operación del área en general. 2. Verificar que los sabores y presentaciones de los platillos cumplan con los estándares establecidos. 3. Elaborar menús para el restaurante y el comedor de empleados de acuerdo a las políticas de la empresa. 4. Determinar los costos de operación y producción del área de cocina. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Probar la receta con colegas y clientes y tener en cuenta sus opiniones. ▪ Verificar el almacenamiento inmediato de los ingredientes y de los alimentos cocinados ▪ Atender los problemas que pueden alterar la prestación del servicio ▪ Buscar y analizar información de los clientes sobre nuevos elementos de menú ▪ Proporcionar información al personal directivo sobre los problemas reales y potenciales que se han identificado y proponer soluciones.

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Sustantivas	Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Asociadas
gestión.	<ol style="list-style-type: none"> 5. Sugerir el precio de venta de los diferentes productos que integran el menú. 6. Elegir los insumos para la preparación de los alimentos y supervisar la adquisición, conservación y calidad de los suministros. 7. Definir los estándares de calidad de los platillos de conformidad con los establecidos en las mejores prácticas. 8. Realizar las fichas técnicas de elaboración de platillos (receta estándar). 9. Supervisar el proceso de producción de platillos para garantizar que éstos cumplen con los requisitos establecidos. 10. Supervisar y verificar los procedimientos de limpieza, los procesos de operación y el registro de documentos de control establecidos. 11. Coordinar la cocina del restaurante, menú del día y eventos en el área del comedor y los eventos programados con el área de cocina de banquetes. 12. Supervisar las líneas (cocina caliente y fría). 13. Planear, supervisar y revisar el mise & place de las áreas de servicio. 14. Recibir y autorizar las requisiciones y trasposos. 15. Establecer las funciones del personal a su cargo. 16. Capacitar al personal de cocina de acuerdo a las necesidades detectadas. 17. Evaluar al personal a su cargo. 18. Elaborar los horarios de trabajo, las liquidaciones de sueldo y finiquitos, así como minutas, programa de descanso y vacaciones. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colaborar con otros para seguir los planes para mejorar el servicio al cliente. ▪ Mantener a otros informados de las situaciones que puedan afectar los planes para mejorar el servicio al cliente. ▪ Solicitar personal eventual. ▪ Elaborar descriptivos de puestos. ▪ Revisar facturas y guías de despacho.

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Sustantivas	Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Asociadas
	19. Integrar los equipos de trabajo. 20. Desarrollar nuevas ideas de recetas, considerando los recursos requeridos. 21. Dirigir los procesos de mejora continua 22. Verificar la aplicación de las normas de higiene, seguridad y otras aplicables al trabajo. 23. Buscar retroalimentación para la mejora del producto. 24. Dar seguimiento a los planes para mejorar el servicio al cliente, trabajando con sus colegas y otros. 25. Entrevistar a aspirantes y seleccionar al personal.		

IX. Capacitación recomendada

Organizacional	En el puesto	Para la persona
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inducción a la organización: Misión, Visión, políticas y estrategias de la organización ▪ Reglamento Interno de la Organización ▪ Aplicación de Sistemas de gestión organizacional y estándares internacionales relacionados con el sector turismo ▪ Cultura organizacional y filosofía de la organización 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementos de dirección ▪ Administración gastronómica ▪ Sistemas de gestión organizacional aplicables al puesto ▪ Competencias transversales relacionadas con el puesto: Liderazgo, Trabajo en equipo, Toma de decisiones, Solución de problemas, Comunicación, Uso de tecnología de información, Enfrentar contingencias e imprevistos, Planeación y organización de actividades, Negociación y Liderazgo. ▪ Matemáticas aplicadas a costos ▪ Ciencia y tecnología de los alimentos ▪ Cultura gastronómica ▪ Primeros auxilios 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Una vez asignado el puesto, se establecerá la capacitación a la persona de acuerdo a las brechas que presenta, tanto técnicas como organizacionales

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

X. Normas de competencia con que se relaciona el puesto de trabajo

Clave	Título de la Norma	Tipo de Norma	Tipo de relación		Certificación
			Obligatoria	Optativa	
Unit HS9	Contribuir al desarrollo de recetas y menús	Internacional			
Unit HS23	Contribuir al control de los recursos	Internacional			
Unit 638 (2FPC3)	Realizar acciones de abastecimiento	Internacional			
A56	Implementar sistemas de aseguramiento de la calidad	Internacional			
A322	Liderazgo en el área de responsabilidad.	Internacional			
A332	Construir y gestionar equipos.	Internacional			
ASTC202	Comunicarse efectivamente con clientes y otras personas.	Internacional			
CCSCCS11	Tomar decisiones informadas.	Internacional			
COGPACK54	Fomentar la innovación en su área de responsabilidad.	Internacional			
EUSWS03	Supervisar el trabajo de otros.	Internacional			
LANAHMNCU118	Proporcionar visión y dirección a otros.	Internacional			
PPLMRPT18	Trabajar con otros para mejorar el servicio al cliente.	Internacional			
SCDCPC413	Tomar decisiones y resolver problemas.	Internacional			
LSIILARA7v2	Evaluar el desempeño, valor e impacto de los servicios.	Internacional			
Unidad D14	Implementar mejoras en la calidad para el servicio al cliente.	Internacional			

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

XI. Estándares que orientan el desempeño del puesto de trabajo

Siglas o Clave	Título del Estándar o Sistema	Tipo	Tipo de relación		Certificación
			Obligatoria	Optativa	
Distintivo H	Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.	Nacional			
Preverisk	Metodología para la Prevención de Riesgos Sanitarios	Internacional			
Saniconsult	Asesoría en Higiene Alimentaria, Control de Instalaciones de Riesgo para la Prevención de la Contaminación Alimentaria y Análisis de Riesgos en Aguas de Recreo	Internacional			
Distintivo M	Programa de Calidad Moderniza	Nacional			
MARTÍ	Sistema de Administración Ambiental MARTÍ	Nacional			
ISO 9001	Sistema de Gestión de la Calidad	Internacional			
Distintivo CRISTAL	CRISTAL: Identificación de riesgos críticos, usando estrategias, tecnología, análisis y logística (Critical Risk Identification, Using Strategy, Technology, Analysis and Logistics) Modelo Great place to Work	Internacional			
	Buenas Prácticas Ambientales, Familia profesional de Hostelería y Turismo	Internacional			
Biosphere	Global Green/Earth Check	Internacional			
	Cuerpo Global de Acreditación en Programas de Certificación de Turismo Sostenible y Ecoturismo	Internacional			

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRIPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

Siglas o Clave	Título del Estándar o Sistema	Tipo	Tipo de relación		Certificación
			Obligatoria	Optativa	
PROFEPA	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente. Programa Nacional de Auditoría Ambiental	Nacional			
AAA	Stars and Diamonds de la American Automobile Association	Internacional			
ISO 14000	Sistema de Gestión Ambiental	Internacional			

Observaciones

1. Se requiere tomar como base de la formación todos aquellos estándares que sustentan el desarrollo de competencias técnicas, transversales y comportamientos eficaces en el trabajo para este puesto tipo, verificando que éstos den respuesta a los requerimientos de aplicación de los sistemas de gestión de la empresa.
2. El desarrollo de capacidades técnicas dependerá del nivel de desarrollo organizacional con que cuente la empresa de pertenencia. Es necesario verificar que la organización implemente las competencias técnicas requeridas en los sistemas de gestión para su correcta aplicación y funcionalidad.
3. Los Sistemas de Gestión señalados en el apartado de Normas y estándares serán aplicables de acuerdo al tipo de organización y los sistemas que ésta determine aplicar; por ejemplo, la adopción de buenas prácticas ambientales de operación en todas las áreas.
4. De acuerdo al tipo y tamaño de organización algunas de las funciones planteadas en el descriptivo tendrán que ser adaptadas para la gestión del puesto.

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de



DESCRPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Chef Ejecutivo

5. Los sistemas de gestión relacionados con la atención al cliente son sustantivos para garantizar el desempeño eficaz y eficiente en este puesto, por ejemplo Leading Hotels of the World e ISO 9001.
6. Asegurarse de que las competencias requeridas por los sistemas de gestión relacionados con el puesto estén relacionadas con la complejidad de las funciones que la persona desempeña, por ejemplo, el Sistema de Administración Ambiental MARTÍ define la forma de disponer de los desechos del área, función directamente relacionada con el puesto que se describe.
7. Este puesto requiere de una planificación precisa que propicie el desarrollo del trabajo de los subordinados, para lo cual es crítico supervisar y verificar la aplicación de los sistemas de gestión de la organización, garantizando así, la atención al cliente bajo criterios de calidad, el uso de recursos de manera responsable, la reducción de riesgos al mínimo y el aprovechamiento al máximo de las oportunidades de mejora, al establecer un esquema o plan de trabajo que promueve la eficiencia al eliminar la improvisación.
8. Dependiendo de la estructura, tamaño y políticas de la empresa, es posible ver al chef ejerciendo un papel representativo en eventos; siempre como muestra de cortesía y respeto hacia el cliente.
9. La experiencia requerida para ocupar el puesto de chef ejecutivo dependerá del tipo de hotel. Por lo general, en los hoteles de 5 estrellas o de Gran Turismo varía de 5 a 2 años de experiencia en el área de preparación de alimentos, considerando tanto cocina nacional como internacional, además de las funciones relacionadas con el servicio de banquetes y la parte administrativa en el caso de las personas que han aprendido la función en este tipo de hoteles. Para los postulantes que han adquirido la competencia en otros tipos de hoteles, la experiencia mínima solicitada es de 4 años.

Emitido por:	Revisado por:	Aprobado por:	Ult. Rev.	Pág.
Firma	Firma	Firma	Prox. Rev.	de