



DESCRPTIVO DE PUESTO
ARTICULACIÓN CON SISTEMAS Y ESTANDARES DE EXCELENCIA

Código del documento:

Fecha de emisión:

Cocinero

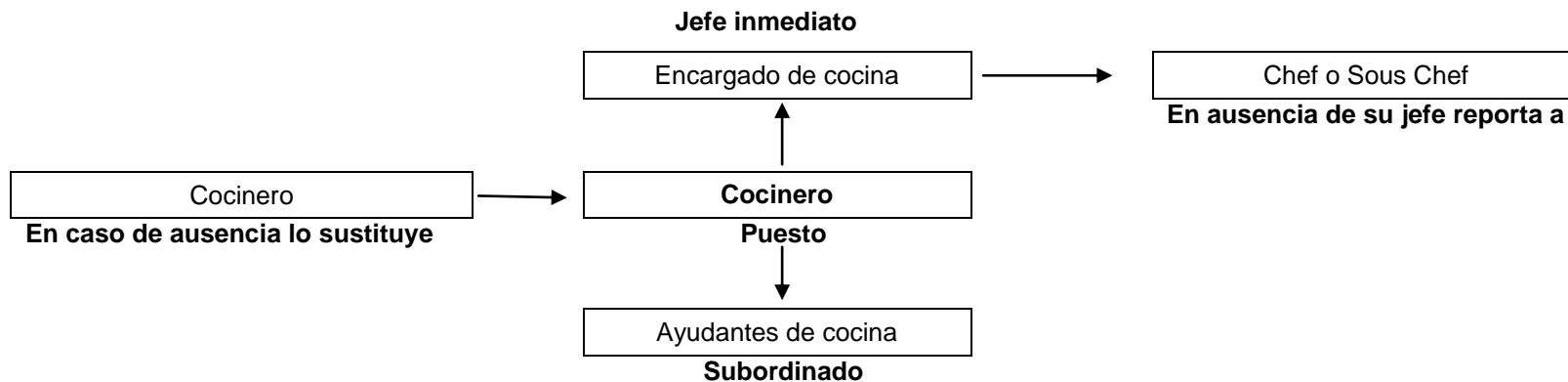
I. Identificación del puesto

Gerencia de Alimentos y Bebidas

II. Propósito General

Realizar las preparaciones culinarias conforme a las recetas indicadas, empleando las técnicas, tipo, calidad y cantidad de ingredientes requeridos, así como los equipos y utensilios, con base en los estándares de calidad y procedimientos de la empresa, la reglamentación sanitaria vigente y los sistemas de gestión en higiene de los alimentos que marcan las normas nacionales e internacionales, a fin de contribuir al logro de los objetivos del servicio.

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:

Cocinero

Relaciones al interior de la organización

Relaciones al exterior de la organización

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meseros ▪ Capitán ▪ Chef o Sous Chef ▪ Ayudantes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Almacén ▪ Mantenimiento ▪ Cocineros 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No aplica
---	---	---

IV. Atribuciones jurídico-administrativas del puesto

No aplica	
-----------	--

V. Riesgos de trabajo

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendios ▪ Descargas eléctricas ▪ Golpes y cortes con objetos/herramientas ▪ Sobreesfuerzos ▪ Falta de ventilación y climatización 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición a quemaduras ▪ Exposición a caídas al mismo nivel ▪ Exposición a sustancias nocivas o tóxicas ▪ Exposición a temperaturas extremas ▪ Fatiga física
---	---

VI. Perfil del puesto

Disciplinas relacionadas y/o competencias comprobables	Idiomas	Básico	Medio	Avanzado
Técnico en gastronomía	Inglés	X		
Competencia demostrable en manejo de alimentos				
Secundaria				

Edad

De 20 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:

Cocinero

Experiencia laboral

Ayudante de cocina 1 año

VII. Comportamientos, actitudes y valores asociados al puesto

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planear y organizar actividades con base en objetivos. ▪ Trabajar en equipo. ▪ Comunicar ideas e información en el trabajo ▪ Tomar decisiones en el trabajo. ▪ Solucionar problemas en el trabajo. ▪ Usar y aplicar la tecnología para el trabajo. ▪ Aplicar políticas y comportamientos en el entorno laboral ▪ Supervisar el trabajo de otros. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Usar ropa y calzado adecuados al trabajo, conforme al estándar de la organización. ▪ Comprender, promover y apegarse a la política de turismo responsable establecida por la empresa. ▪ Mantener el entorno de trabajo limpio, higiénico y seguro. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ética en el trabajo ▪ Responsabilidad ▪ 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 gestión.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar y solicitar insumos de acuerdo a los requerimientos del servicio, siguiendo el procedimiento establecido. 2. Organizar los materiales, utensilios y equipo necesarios para preparar los alimentos a ofrecer. 3. Planear y preparar la producción del día. 4. Elaborar y ensamblar platillos de acuerdo al recetario maestro. 5. Supervisar la limpieza de las cocinas. 6. Elaborar la lista de materia prima para la producción del día siguiente, siguiendo el 		<ul style="list-style-type: none"> • Participar en los briefings de su departamento. • Usar el equipo y recursos de cocina de manera eficiente para reducir el gasto innecesario de energía y agua. • Identificar e informar a la persona correspondiente sobre riesgos laborales para su correcta atención. • Auxiliar en el montaje del bufete caliente. • Informar de cualquier falla en el equipo a la persona correspondiente. • Realizar trabajo de acuerdo con los requisitos legales, procedimientos de trabajo y la

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:

Cocinero

Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Sustantivas	Clave del Doc. Con que se relaciona la actividad	Actividades Asociadas
	<p>procedimiento establecido.</p> <p>7. Realizar el trabajo en línea, cumpliendo requisitos, procedimientos de trabajo y legislación vigente en materia de higiene y prácticas de trabajo seguras en la preparación de los alimentos</p> <p>8. Comprobar que los ingredientes seleccionados para el platillo cumplen con los requisitos establecidos</p> <p>9. Verificar que el sabor, color y presentación del platillo cumplen con los estándares establecidos</p> <p>10. Supervisar el almacenamiento de los insumos y alimentos cocinados, de acuerdo a procedimiento.</p> <p>11. Verificar que el almacenamiento de los ingredientes y alimentos de cocinados se realice de manera inmediata.</p> <p>12. Operar el equipo de cocina, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando los parámetros establecidos.</p> <p>13. Clasificar y separar los desechos de acuerdo a su composición, reutilización y reciclaje, en su caso.</p>		<p>legislación vigente relacionados con la higiene y prácticas seguras de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> Reportar cualquier accidente de forma inmediata a la persona adecuada, de acuerdo al procedimiento establecido.

IX. Capacitación recomendada

Organizacional	En el puesto	Para la persona
<ul style="list-style-type: none"> Inducción a la organización Políticas, procedimientos y reglamento interno de la organización Concepto de Calidad Gestión del medio ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> Sistemas de gestión organizacional aplicables al puesto Competencias transversales relacionadas con el puesto: Trabajo en equipo, solución de problemas, Comunicación en el trabajo, 	<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:

Cocinero

- Toma de decisiones
- Principios básicos de higiene
- Tratamiento para la manipulación de alimentos
- Conocimientos de la normatividad y disposiciones sanitarias para cocinas comerciales

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	
1PR20	Mantener un uso eficiente de los recursos en la cocina	Internacional			
2P&C2/09	Abrir y cerrar la cocina	Internacional			
1GEN1/09	Mantener un ambiente de trabajo higiénico y seguro	Internacional			
2GEN3/09)	Mantener la seguridad de los alimentos al almacenarlos, prepararlos y cocinarlos	Internacional			
SFSSLP2	Comunicación efectiva en el lugar de trabajo	Internacional			
COGODR2	Establecer y mantener relaciones efectivas con otros.	Internacional			
LSIWWP311	Contribuir al trabajo del equipo	Internacional			
PPLMRPT18	Trabajar con otros para mejorar 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:

Cocinero

Clave	Título de la Norma	Tipo de Norma	Tipo de relación		Certificación
			Obligatoria	Optativa	
SCDCPC413	Tomar decisiones y resolver problemas.	Internacional			

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			
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point	Internacional			
	Buenas Prácticas Ambientales/Familia Profesional: Turismo y Hostelería	Internacional			
Distintivo Cristal	Critical risk identification, using strategy, technology, analysis and logistics	Internacional			
	Modelo Great Place to Work	Internacional			
	Green Globe	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:

Cocinero

Siglas o Clave	Título del Estándar o Sistema	Tipo	Tipo de relación		Certificación
			Obligatoria	Optativa	
Biosphere	Cuerpo Global de Acreditación en Programas de Certificación de Turismo Sostenible y Ecoturismo	Internacional			
PROFEPA	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente. Programa Nacional de Auditoría Ambiental	Nacional			
MARTÍ	Sistema de Administración Ambiental MARTÍ	Nacional			

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. 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.
3. La organización debe verificar, de manera permanente, la aplicación de los criterios establecidos en los sistemas de gestión relacionados en los puestos operativos en materia de gestión y ahorro de recursos.
4. 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.
5. Asegurarse de que las competencias requeridas por los sistemas de gestión relacionados con el puesto estén relacionadas con

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:

Cocinero

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.

6. En el caso de las empresas pequeñas, esta posición tendría relación con proveedores, cuando las políticas de la organización así lo consideren.
7. En las empresas de alto turismo, el idioma en nivel básico es una exigencia para efectos de comprensión de recetas en otro idioma.
8. Las actividades de manipulación de alimentos en la preparación y servicio se consideran como procesos "críticos" del turismo, razón por la cual todos los sistemas de gestión orientados a la aplicación de procedimientos para buenas prácticas ambientales, normas de calidad, higiene y seguridad deben estar disponibles y ser un elemento de formación permanente para este puesto.

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