

Código de la Clasificación Nacional de
Ocupaciones:

5030

Jefe de comedor



Formación para Hostelería

Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

La labor del Jefe de comedor o maestra sala consiste en planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación de servicios de comida y/o bebida, en el comedor del restaurante del establecimiento de hostelería.

Coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad.

Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas que realizan, comienzan con la organización, supervisión y finalmente el control de la preparación y puesta a punto tanto del comedor del restaurante, realizada por los camareros, para posteriormente poder ofrecer a los clientes del establecimiento correspondiente, todos aquellos servicios y productos que soliciten, de forma rápida y ofreciendo un servicio de calidad.

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

NTIFICAR EL CONTEXTO EN EL CUAL SE HALLA LA RESTAURACIÓN, ASÍ COMO LAS TENDENCIAS MÁS IMPORTANTES QUE ESTÁN APARECIENDO EN EL MERCADO.

-Identificar productos característicos de la Restauración.

-Conocer establecimientos significativos y característicos de la Restauración.

APLICAR, CREAR Y DESARROLLAR POLÍTICAS DE COMERCIALIZACIÓN EN LA EMPRESA Y, ESPECIALMENTE, LAS RELACIONADAS CON LA PROMOCIÓN Y VENTA.

-Conocer los elementos claves para una investigación de mercado cuyo objetivo sea la implantación de un establecimiento.

-Saber realizar un plan y presupuesto para el desarrollo de unas jornadas gastronómicas.

-Analizar los anuncios de la prensa nacional y local, relacionados con la Restauración.

-Realizar análisis de las "críticas" más conocidas de la prensa.

-Realizar valoraciones de la cultura de empresa e imagen corporativa de un establecimiento.

LOS PRODUCTOS/SERVICIOS DE LA RESTAURACION, CUALES SON SUS CONTENIDOS Y CARACTERISTICAS.

-Saber realizar la valoración de Cartas y Menús.

-Establecer los precios de platos/bebidas para Menús y Cartas.

-Valoración de márgenes en relación con la rotación de platos/bebidas.

-Determinar precios de venta.

LA ORGANIZACION EN LOS DEPARTAMENTOS DE RESTAURACION.

- Gestionar los recursos humanos, dependiendo del tipo de establecimiento, organización y demanda.
- Elaborar Cuadros de turnos y horarios teniendo en cuenta el Convenio.
- Elaboración diagramas de diferentes tareas.
- Elaborar planes de formación para el personal de Cocina y Comedor, dependiendo de las necesidades formativas de los diferentes puestos.

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA Y MATERIALES EN LA RESTAURACION.

- Organizar y aplicar el plan de mantenimiento y aprovechamiento de las instalaciones, equipos, útiles y herramientas de las cuales se puede hacer uso en las actividades de servicio al cliente.

LOS BANQUETES Y OTROS EVENTOS ESPECIALES.

- planificar, organizar, supervisar y controlar los Banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Realización de diferentes menús para bodas, banquetes, comidas de trabajo, cócteles, etc.

TECNICAS DE DECORACION.

- Aplicar y desarrollar técnicas de decoración con los elementos que pueden intervenir para lograr el ambiente más adecuado.
- Conocer las diferentes tendencias en decoración aplicadas a la restauración.
- Aplicar las diferentes técnicas de montaje para un buffets.

LA BODEGA DEL RESTAURANTE Y GESTION DE BEBIDAS

- Hacer catas de vinos y de otras bebidas para diferenciar tipos, calidades y, desarrollar las actividades de conservación de instalaciones y equipos de la bodega, así como hacer una correcta distribución de las bebidas que en ella se encuentran.

PROTOCOLO Y ATENCIÓN AL CLIENTE. PREPARACION DE PLATOS DELANTE DEL CLIENTE

- Preparar los platos más característicos que se elaboran delante de los clientes.
- Aplicar las técnicas e instrumentos de venta, así como las reglas de protocolo a cumplir en cada situación
- Conocer las diferentes tipologías de clientes, como recibirlos y atenderlos.
- Toma de comandas de bebidas y comida a los clientes.
- Preparación de platos a la vista del cliente. (ensaladas, consomé, cóctel de langostinos, lenguado, merluza, etc.)
- Saber gestionar las quejas y reclamaciones de los clientes
- Como recibir al cliente.

- La atención durante el servicio.
- La despedida a los clientes.
- La utilización de la carta y otras ofertas como instrumento de venta.
- Como ofrecer vinos y otras bebidas.
- El maridaje de vinos y platos (que vino va con cada tipo de comida)
- Los platos que se pueden preparar delante de los clientes.
- Como vender postres, cafés, infusiones, licores, etc..

LA GESTION DE LA CALIDAD

- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/servicios que se ofrecen.
- Diferenciación entre producto y servicio, tangible e intangible.

TÉCNICAS DE DIRECCIÓN

- Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.

GESTIÓN ECONÓMICO FINANCIERA EN LA RESTAURACIÓN

- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos.
- Elaboración de presupuestos controlando los gastos y beneficios para el establecimiento.

PLANIFICACION DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RESTAURACION

- Conocer y aplicar la normativa vigente en cuestiones de seguridad e higiene.
- Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la Restauración.
- Saber elaborar un plan de formación para el departamento, sobre la prevención de accidentes.
- Conocer y hacer aplicar la ergonomía correctiva.
- Simulación de incendio, como actuar en caso de incendio.
- Saber como actuar ante la desaparición de un "objeto valioso".
- Conocer el origen y consecuencias de una toxiinfección alimentaria.

Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: Se recomienda BUP/COU/FP1 Hostelería y Turismo-Servicios. Deberá tener conocimientos avanzados de un idioma.

Nivel profesional o técnico: Haber superado con notable aprovechamiento el curso de "Camarero" o "Barman" o demostrar poseer mediante examen teórico-práctico, los conocimientos y destrezas requeridos en dicho puesto de trabajo.

Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.

Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)

Condiciones físicas: Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión

Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Su trabajo se realiza en los comedores donde debe supervisar la correcta actuación de los camareros en la prestación del servicio de comedor, teniendo todo a punto y en su sitio, para el comienzo del servicio.

Riesgos profesionales

Problemas de columna o dolores lumbares.

En algunas ocasiones problemas respiratorios provocados por el ambiente cargado de humos.

Problemas de conjuntivitis por el humo.

En determinadas circunstancias, los derivados del estrés acumulado, por una elevada carga de trabajo en la supervisión y control diario del trabajo de sus subordinados.

¿Qué herramientas emplean?

Equipo

- Vitrina expositora.
- Rechauds.
- Sauteses.
- Cafetera express.
- Productora de hielo.
- Terminal de ordenador.
- Molinillo y dosificador de café
- Termo para leche.
- Licuadora, batidora, exprimidor.
- Frigorífico botellero.
- Picadora de hielo.

Herramientas y utillaje

Aparador de comedor.

- Aparatos para self-service.
- Carros diversos.
- Ficheros.
- Mesas auxiliares.
- Fuentes, campanas.
- Números de mesa.

Gueridones.

- Fichas de planos y/o recetas.
- Fichas de menús.

- Mantelerías con sus complementos.
- . Litos y paños diversos.
- Recogemigas, sacacorchos, abrebotellas.
- Vajilla, cubertería, cristalería.
- . Garra para jamón, salmonera.
- Bandejas
- Útiles para el servicio de cigarros puros.
- Cartas.

Material de consumo

- Cuadernos de comanda.
- Cuadernos de inventario de material.

Material de oficina diverso.

- Cuadros de turnos, horarios y vacaciones.

Consejos para ser un buen profesional ¿Qué se necesita para tener éxito?

Deberá poseer gran capacidad de organización, dotes de mando y liderazgo, así como facilidad para motivar a un equipo de profesionales a su cargo.

Formación en el área de recursos humanos y conocimientos de gestión.

Formación específica de carácter ocupacional relacionada con su área de trabajo.

Deberá obtener el permiso de manipuladores de alimentos.

Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)