



Puesto
Chef

Edad
35 años

Nivel de educación más alto
Licenciatura

Redes sociales
Twitter, Facebook, Instagram

Canal favorito de comunicación

WhatsApp

Herramientas que necesita para trabajar

Cocina

Responsabilidades laborales

Supervisar a los cocineros, recibir a los proveedores, supervisar la correcta limpieza de la cocina y acomodo y etiquetado de insumos.

Su trabajo se mide en función de

Que logre sacar el trabajo del día en el restaurante

Su superior es

Gerente

Metas u objetivos

Ascender a chef ejecutivo

Industria

Gastronomía

Tamaño de la organización

Empresa gastronómica

Obtiene información a través de

Redes sociales

Dificultades principales

Comunicación con los proveedores