

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS COMPLETO

Nombre del puesto: Gerente general

Descripción de puesto

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Es el máximo responsable de la dirección estratégica, operativa y comercial de Las Amarguitas S. de R.L., la fábrica de cerveza artesanal y destilados premium. Es el fundador y maestro cervecero con experiencia académica y técnica internacional, Su rol es asegurar la rentabilidad del modelo de negocio (maquila) y liderar la marca en el nicho premium de bebidas artesanales.

Objetivos del puesto:

- Mantener los estándares de calidad premium en todos los lotes de producción (maquila y marca propia), basados en la certificación alemana y las técnicas cerveceras avanzadas.
- Dirigir la planificación a corto, mediano y largo plazo para asegurar la rentabilidad, crecimiento y expansión del negocio, especialmente en el servicio de maquila a nivel nacional.

Responsabilidades:

- Supervisión técnica estar al frente de la innovación y el desarrollo de nuevas recetas (propias y de maquila), y validar la calidad técnica de la materia prima (lúpulo y malta importados).
- Participar activamente en la negociación con clientes clave de maquila, reforzando el marketing relacional y la confianza técnica de la empresa.
- Aprobar presupuestos, controlar los estados financieros y gestionar el capital humano de la empresa.

Habilidades:

- Capacidad para establecer una dirección clara, motivar al equipo y representar la visión y cultura premium de la marca.
- Habilidad para analizar el entorno de competencia (precios, nicho) y tomar decisiones que aseguren la ventaja diferencial de la empresa.
- Dominio práctico y teórico de la microbiología, bioquímica y procesos de la cervecería y destilación.

Perfil curricular

Formación académica:

Licenciatura en biología, certificación oficial de maestro cervecero, acreditaciones especializadas en cata y servicio de cerveza (Cicerone o Beer Sommelier).

Competencias:

Habilidad para entender las necesidades de los clientes de maquila y diseñar soluciones de producto personalizadas.

Experiencia:

Experiencia de más de 10 años como el principal responsable técnico y comercial de una cervecería artesanal o destilería.

Nombre del puesto: Gerente de Producción

Descripción de puesto

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Encargado de supervisar y optimizar todos los procesos de fabricación de cerveza artesanal y destilados, asegurando que se cumplan los estándares de calidad requeridos por la marca. Su responsabilidad principal es la gestión eficiente de la nueva maquinaria y el control estricto de la materia, garantizando la consistencia del producto, tanto para la marca propia como para los clientes de maquila.

Objetivos del puesto:

- Asegurar que cada lote de producción cumpla con las especificaciones técnicas y sensoriales establecidas por el gerente general/maestro cervecero.
- Maximizar la eficiencia productiva de la nueva maquinaria, minimizando mermas y optimizando tiempos de ciclo para asegurar la entrega oportuna de los pedidos.
- Supervisar y asegurar el cumplimiento de todos los protocolos de sanidad, limpieza y seguridad industrial, conforme a los requisitos de protección civil.

Responsabilidades:

- Estar al frente de la innovación y el desarrollo de nuevas recetas (propias y de maquila), y validar la calidad técnica de la materia prima (lúpulo y malta importados).
- Participar activamente en la negociación con clientes clave de maquila, reforzando el marketing relacional y la confianza técnica de la empresa.

Habilidades:

- Planificar, organizar y dirigir los calendarios de producción, desde la maceración hasta el envasado final, para productos propios y de maquila.
- Realizar pruebas de laboratorio y monitoreo constante de los procesos de fermentación y maduración, manteniendo la trazabilidad completa de los insumos (lúpulo y malta).
- Supervisar la operación, mantenimiento preventivo y solución de fallas de la nueva maquinaria de producción para maximizar su vida útil y rendimiento.
- Controlar el inventario de materia prima, producto en proceso y producto terminado, asegurando condiciones óptimas de almacenamiento.

Perfil curricular

Formación académica:

Certificación en procesos cerveceros industriales y destilación. Ingeniería en alimentos.

Competencias:

Habilidad indispensable para el monitoreo de procesos técnicos que exigen precisión. También para diagnosticar y solucionar rápidamente problemas relacionados con los procesos o el funcionamiento de la maquinaria.

Experiencia:

Manejo de equipos de procesamiento industrial y en la gerencia de producción de cerveza artesanal.

Nombre del puesto: Maestro Cervecero

Descripción de puesto

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Su función principal es ejecutar y estandarizar las recetas patentadas y las técnicas cerveceras alemanas en la producción diaria. Es responsable de la innovación controlada en destilados y cervezas, y de asegurar que la materia prima se utilice de manera óptima para garantizar la consistencia sensorial que el cliente y el consumidor final esperan.

Objetivos del puesto:

- Asegurar la consistencia del sabor, aroma y cuerpo de todos los productos (cerveza, ginebra, ron) lote tras lote, manteniendo el estándar que justifica el precio alto.
- Liderar el desarrollo de nuevas recetas y la adaptación de sabores personalizados para los clientes de maquila, manteniendo la viabilidad técnica y comercial.
- Aplicar su conocimiento técnico para optimizar los tiempos de fermentación y maduración e instruir al personal sobre el uso de la nueva maquinaria para maximizar la calidad y eficiencia.

Responsabilidades:

- Dirigir la ejecución práctica de los procesos cerveceros (maceración, cocción, fermentación) e instruir en el manejo de los equipos de destilación.
- Realizar la inspección y análisis de la materia prima importada, asegurando la calidad del lúpulo y la malta antes de su uso.
- Determinar el momento óptimo para el traspaso de tanques, la adición de lúpulo y la carbonatación, basándose en la cata y los datos de laboratorio.

Habilidades:

- Profundo conocimiento en bioquímica cervecera, microbiología, fermentación y formulación de destilados.
- Capacidad excepcional para el análisis sensorial y la detección de defectos o desviaciones en el producto.
- Habilidad para aplicar metodologías de control de calidad y trazabilidad.

Perfil curricular

Formación académica:

Certificación en procesos cerveceros industriales y destilación.

Competencias:

Meticulosidad y atención al detalle necesarias para el control estricto de temperaturas y tiempos de proceso.

Experiencia:

Experiencia comprobable como maestro cervecero o jefe de producción técnica en cerveza artesanal.

Nombre del puesto: Supervisor de calidad

Descripción de puesto que se integrará

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Es el responsable de monitorear, validar y documentar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena de valor en Las Amarguitas. Su función principal es realizar los análisis y controles necesarios para asegurar que los productos (cerveza y destilados) cumplen con las especificaciones técnicas y sanitarias, lo cual es fundamental para mantener la reputación premium de la marca y cumplir con los requerimientos de los clientes de maquila.

Objetivos del puesto:

- Garantizar que los procesos productivos y los productos terminados cumplen con todas las normativas de sanidad e higiene aplicables al sector de alimentos y bebidas, incluyendo el visto bueno de protección civil.
- Ejecutar y documentar los protocolos de control de calidad en las etapas críticas para garantizar la consistencia en el perfil sensorial y la estabilidad del producto final.

Responsabilidades:

- Realizar pruebas de rutina (pH, densidad, alcohol, color, amargor) y análisis microbiológicos en los tanques de fermentación, tanques de guarda y producto final.
- Realizar controles de recepción de los insumos clave, especialmente la malta y el lúpulo importados, verificando que cumplan con las especificaciones de compra.
- Monitorear las variables críticas de la producción (temperatura, tiempo y presión) y verificar el correcto funcionamiento de los equipos, incluyendo la nueva maquinaria.

Habilidades:

- Capacidad para interpretar resultados de pruebas y correlacionarlos con problemas potenciales en la producción.
- Habilidad para gestionar protocolos de control, inventarios de reactivos y sistemas de documentación de calidad.

Perfil curricular

Formación académica:

- Ingeniería Química, Química de Alimentos, Biotecnología o carreras afines.
- Cursos o certificaciones en Higiene y Sanidad Industrial.

Competencias:

Alta adherencia a los procedimientos estandarizados y meticulosidad en la ejecución de análisis.
Compromiso con la honestidad en la documentación de resultados, reportando desviaciones sin sesgos.

Experiencia:

Mínimo 2 años de experiencia en funciones de control o aseguramiento de calidad en el sector de alimentos y bebidas, o en una planta con altos estándares sanitarios.

Nombre del puesto: Encargado de almacén

Descripción de puesto que se integrará

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Es el responsable de la gestión integral del inventario de Las Amarguitas. Esto incluye la correcta recepción, almacenamiento, control de existencias y distribución de la materia prima crítica (como la malta y el lúpulo los materiales de envasado y el producto final (cerveza y destilados). Su principal función es mantener la trazabilidad y las condiciones ambientales necesarias para la calidad del producto, minimizando mermas y garantizando el flujo de trabajo para la Gerencia de Producción.

Objetivos del puesto:

- Mantener un sistema de inventario preciso que permita el rastreo de cada lote de materia prima y producto terminado, esencial para el control de calidad y los pedidos de maquila.
- Asegurar que la línea de producción y envasado cuente con los insumos necesarios en tiempo y forma, previniendo paros en la operación y cumpliendo con los plazos de entrega.
- Mantener las condiciones óptimas de almacenamiento (temperatura, humedad) de la materia prima y el producto final, protegiendo así la inversión y la calidad premium del producto.

Responsabilidades:

- Recibir, clasificar y registrar la materia prima, verificando que las cantidades y la calidad de la malta y el lúpulo importados coincidan con las órdenes de compra.
- Utilizar el método de gestión de inventarios y llevar registros físicos y digitales precisos de existencias, alertando sobre niveles mínimos y máximos.
- Organizar y preparar el producto terminado para su distribución, asegurando que el envasado y etiquetado sean correctos.

Habilidades:

- Habilidad para optimizar el espacio físico del almacén y establecer zonas claras de cuarentena, materia prima y producto terminado.
- Competencia para manejar software de inventarios y sistemas de registro.
- Meticulosidad necesaria para la verificación de lotes y fechas de caducidad de insumos costosos (lúpulo, malta, levadura).

Perfil curricular

Formación académica:

Formación en Administración o carreras afines.

Competencias:

Capacidad para anticiparse a las necesidades de la línea de producción y reaccionar rápidamente ante discrepancias de inventario.

Experiencia:

Mínimo 2 años de experiencia comprobable como Encargado o Auxiliar de Almacén, preferentemente en el sector de alimentos, bebidas, o farmacéutico, donde los estándares de control de calidad y temperatura son estrictos.

Nombre del puesto: Encargado de mantenimiento

Descripción de puesto que se integrará

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Responsable de la salud operativa de toda la infraestructura, con un enfoque primordial en la nueva maquinaria de producción de cerveza y destilados. Su misión es garantizar la disponibilidad continua de los equipos y las instalaciones a través de planes de mantenimiento preventivo y la solución rápida de fallas, minimizando los tiempos de inactividad que podrían afectar los compromisos de calidad y los plazos de entrega de la maquila.

Objetivos del puesto:

- Mantener todos los equipos críticos (fermentadores, calderas, enfriadores, líneas de envasado, nueva maquinaria) en perfecto estado de funcionamiento, alcanzando un porcentaje mínimo de tiempo de inactividad no planificado.
- Ejecutar programas de mantenimiento preventivo rigurosos para prolongar la vida útil de la nueva maquinaria de alto costo.

Responsabilidades:

- Planificar y ejecutar el calendario de mantenimiento preventivo para todos los equipos eléctricos, mecánicos e hidrosanitarios, priorizando la nueva maquinaria.
- Responder y resolver de manera eficiente cualquier falla o avería inesperada en la maquinaria o instalaciones, diagnosticando la causa raíz.
- Controlar y administrar el inventario de refacciones y herramientas críticas para asegurar la capacidad de respuesta inmediata.

Habilidades:

- Capacidad experta para identificar rápidamente la fuente de problemas eléctricos, mecánicos, neumáticos y de automatización en equipos industriales.
- Competencia en el uso de herramientas de medición, calibración y reparación de maquinaria industrial.
- Familiaridad con las normas de seguridad e higiene industrial y los requisitos de Protección Civil.

Perfil curricular

Formación académica:

Ingeniería de Mantenimiento Industrial o Técnico Superior Universitario en Mantenimiento.

Competencias:

Meticulosidad en la ejecución de tareas preventivas que son críticas para la longevidad de la maquinaria. Habilidad para priorizar averías y responder rápidamente, entendiendo el impacto de la inactividad en la producción y la entrega.

Experiencia:

Mínimo 2 años de experiencia comprobable en el mantenimiento de equipos industriales, preferentemente en plantas de alimentos, bebidas o procesos continuos.

Nombre del puesto: Auxiliar de producción

Descripción de puesto

Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.

Tipo de empleo:

- Tiempo completo

Área: Producción

Funciones y actividades para desarrollar

Descripción del puesto:

Su principal función es la ejecución práctica y estandarizada de las tareas operativas, desde el manejo de la materia prima (incluyendo el lúpulo y malta) hasta el envasado final, asegurando el cumplimiento de las técnicas y los protocolos de higiene necesarios para un producto.

Objetivos del puesto:

- Asistir en la ejecución de los planes de producción diarios, asegurando que los procesos se realicen a tiempo y sin desviaciones.
- Aplicar consistentemente los protocolos de limpieza y sanitización de tanques y equipos para prevenir cualquier contaminación de los lotes.
- Preparar las materias primas con precisión (pesaje, molienda) y asistir en la toma de muestras.

Responsabilidades:

- Asistir en la operación básica de la nueva maquinaria (molienda, maceración, filtración, llenado) bajo la supervisión del Gerente de Producción.
- Realizar el pesaje y preparación precisa de la malta, lúpulo y otros ingredientes, asegurando que las cantidades coincidan con las recetas.
- Ejecutar los procedimientos de limpieza y desinfección de tanques, tuberías y áreas de trabajo, lo cual es crítico para la calidad de la cerveza y los destilados.

Habilidades:

- Habilidad para operar equipos sencillos y realizar tareas físicas (mover sacos, operar bombas).
- Meticulosidad en la ejecución de los protocolos de limpieza y el pesaje de ingredientes.
- Capacidad para soportar jornadas con esfuerzo físico y adaptarse a ambientes con cambios de temperatura.

Perfil curricular

Formación académica:

Bachillerato concluido.

Competencias:

Iniciativa para buscar tareas y mantener el área de trabajo ordenada sin necesidad de supervisión constante.

Experiencia:

Familiaridad con el uso de equipos básicos y en tareas de producción, operación y almacén.

Nombre del puesto: Gerente de restaurante	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo completo
Área: Restaurante	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Es responsable de la elaboración de los platillos y el expendio de la cerveza artesanal y destilados. Su misión es garantizar una experiencia de cliente premium y de alta calidad, se encarga de la gestión del personal de servicio y cocina, el control de inventarios de alimentos, y el cumplimiento de las normativas sanitarias y de venta de alcohol.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> Supervisar y ayudar en la elaboración de alimentos que se hacen para el consumo de los clientes. Mantener un control estricto de los inventarios de cocina y barra, minimizando mermas y asegurando la disponibilidad de los productos de alta rotación. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> Supervisar y capacitar al personal de cocina y meseros en técnicas de servicio (incluyendo el manejo y cata correcta de la cerveza artesanal) y en la preparación de alimentos. Gestionar las compras de insumos de cocina, planificar los menús y asegurar que la preparación de alimentos cumpla con los estándares de sabor, presentación e inocuidad. Realizar conteos físicos de productos de barra y cocina, coordinando con el Encargado de Almacén de Fábrica el suministro de cerveza y destilados. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> Capacidad innata para resolver problemas, manejar quejas y mantener una actitud de servicio de alto nivel. Competencia en la planeación de menús, el control de costos de alimentos y la gestión de stocks. Habilidad para motivar, entrenar y evaluar al personal de servicio y cocina en un entorno de alta demanda. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Licenciatura en Gastronomía.	
Competencias: Capacidad para resolver incidentes operativos (tanto de servicio como de cocina) bajo presión. Habilidad para comunicarse claramente con los equipos de cocina, barra y servicio, y reportar resultados al Gerente General.	Experiencia: Experiencia comprobable como el encargado del restaurante bar y otros establecimientos de comida.

Nombre del puesto: Jefe de cocina	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo completo
Área: Restaurante	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Es el responsable de la elaboración, estandarización y calidad de todos los platillos que se sirven en el restaurante. Trabaja en coordinación con el Gerente de Restaurante para mantener los costos de alimentos, supervisar al personal de cocina y asegurar que se cumplan rigurosamente los estándares de higiene	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar la consistencia en el sabor, presentación y calidad de todos los platillos. • Administrar eficientemente el inventario y las porciones para mantener el costo de alimentos dentro de los límites presupuestados, maximizando la rentabilidad del punto de venta. • Garantizar que la cocina opere bajo los más altos estándares de higiene y seguridad, cumpliendo con la normativa sanitaria aplicable. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir la brigada de cocina distribuyendo las tareas y asegurando el flujo de pedidos durante los picos de servicio. • Realizar los pedidos de insumos a proveedores, monitorear la calidad y frescura de los alimentos recibidos y gestionar la rotación del inventario. • Supervisar la limpieza diaria de la cocina, equipos y utensilios, y reportar al Encargado de Mantenimiento cualquier falla en los equipos de cocina. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para dirigir y motivar al personal de cocina bajo presión y en un entorno de trabajo rápido. • Dominio de técnicas de cocina y experiencia en la creación de menús que maridan con cerveza artesanal. • Habilidad para planificar la producción diaria y gestionar el inventario de manera precisa. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Licenciatura en Gastronomía.	
Competencias: Capacidad para resolver imprevistos en el servicio, como la escasez de ingredientes o fallas en equipos. Habilidad para innovar en el menú respetando la estructura de costos.	Experiencia: Experiencia comprobable como jefe de Cocina en restaurantes, bares o establecimientos con altos volúmenes de servicio.

Nombre del puesto: Meseros	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo completo
Área: Restaurante	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Es responsable de brindar un servicio al cliente excepcional y experto, desde la recepción hasta la despedida, asegurando que la experiencia gastronómica y de bebida sea de calidad. Su rol incluye tomar pedidos de alimentos y bebidas, servir los productos correctamente, y mantener la limpieza y el orden del área de servicio.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> Asegurar la satisfacción total del cliente a través de un servicio atento, rápido y profesional, generando una experiencia que fomente la repetición de la visita. Actuar como asesor de bebidas, utilizando el conocimiento sobre los estilos de cerveza y destilados de la casa para sugerir bebidas, alimentos y fomentar la venta. Asegurar la rotación eficiente de las mesas y el manejo preciso de las cuentas y el sistema de punto de venta. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> Recibir a los clientes, presentar el menú (alimentos y bebidas), tomar y registrar los pedidos con precisión y responder preguntas sobre los productos de la fábrica. Servir la cerveza y los destilados de la marca aplicando la técnica correcta (temperatura, cristalería, vertido) para optimizar la experiencia sensorial del cliente. Realizar el cobro de la cuenta de manera eficiente y manejar los cortes de caja según los procedimientos del Gerente de Restaurante. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> Capacidad para comunicarse con claridad y escuchar atentamente las necesidades y preferencias del cliente, recordar pedidos, detalles de clientes y el menú de manera eficiente. Habilidad para manejar múltiples mesas simultáneamente y priorizar tareas bajo presión durante el servicio. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Bachillerato concluido.	
Competencias: Actitud positiva, proactiva y genuina para atender al público, incluso bajo presión. Capacidad y disposición para aprender los estilos de cerveza, las notas de cata y las sugerencias de la marca.	Experiencia: Experiencia como mesero, capitán o ayudante de mesero, preferiblemente en restaurantes, bares o establecimientos con un enfoque en la calidad del servicio.

Nombre del puesto: Cocineros	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo completo
Área: Restaurante	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Su función principal es la preparación, cocción y emplatado de los alimentos según las recetas estandarizadas. Es responsable de mantener la limpieza e higiene de su estación de trabajo y de asegurar que cada platillo cumpla con los altos estándares de sabor y presentación que complementan la experiencia premium ofrecida a los clientes.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> Preparar todos los platillos siguiendo rigurosamente las fichas técnicas para garantizar la uniformidad en sabor y porción. Asegurar que los pedidos se preparen y se entreguen al área de servicio con rapidez y calidad, especialmente durante los horarios pico. Cumplir estrictamente con las normas de higiene, manipulación de alimentos y seguridad dentro de la cocina. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> Ejecutar la producción diaria incluyendo cortar, marinar y pre cocinar los ingredientes necesarios para el servicio. Cocinar los pedidos según las especificaciones del cliente y el jefe de cocina, asegurando la presentación estética y el control de porciones. Limpiar y desinfectar la estación de trabajo, utensilios y equipos de cocina antes, durante y después del turno. Reportar al jefe de cocina la necesidad de ingredientes y apoyar en la rotación adecuada del stock de alimentos. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> Dominio de técnicas básicas y avanzadas de cocción, corte y preparación de alimentos. Competencia en el uso seguro y eficiente de cuchillos, equipos de cocción y utensilios de cocina. Habilidad para trabajar rápidamente y de manera organizada bajo la presión del servicio. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Carrera Técnica en Gastronomía.	
Competencias: Meticulosidad en la medición de ingredientes y la presentación de los platillos. Adhesión estricta a los protocolos de higiene y a las instrucciones del jefe de cocina.	Experiencia: Experiencia como cocinero o ayudante de cocina en restaurantes, hoteles o establecimientos de comida con un enfoque en la estandarización de procesos.

Nombre del puesto: Auxiliar de limpieza	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo completo
Área: Restaurante	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Su función principal es asegurar que todas las áreas comunes, administrativas y de servicio cumplan con los protocolos de higiene necesarios para un ambiente de trabajo seguro y una experiencia premium para los clientes, respaldando así el cumplimiento de la normativa sanitaria.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> • Mantener la limpieza general y la desinfección de las áreas de alto tráfico y contacto con clientes, como el restaurante, los baños y las oficinas. • Contribuir a la prevención de riesgos sanitarios en áreas sensibles, apoyando las rutinas de limpieza de pisos y exteriores en la planta de producción. • Asegurar que las instalaciones reflejen la calidad y el profesionalismo de la marca. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la limpieza diaria profunda de pisos, ventanas, oficinas administrativas, vestidores y baños en todas las instalaciones. • Clasificar y desechar correctamente los residuos orgánicos, inorgánicos y reciclables, siguiendo los protocolos de higiene establecidos. • Monitorear y reabastecer los insumos de higiene (jabón, papel, toallas) en baños y áreas comunes. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento básico en el uso seguro y eficiente de productos de limpieza y desinfectantes industriales. • Habilidad para planificar y ejecutar las tareas de limpieza en el tiempo asignado. • Meticulosidad necesaria para mantener los altos estándares de higiene requeridos en un negocio de alimentos y bebidas. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Bachillerato concluido.	
Competencias: Capacidad para seguir un programa de limpieza y realizar las tareas con iniciativa y sin supervisión constante. Compromiso con el mantenimiento de un ambiente de trabajo salubre y seguro.	Experiencia: Experiencia en tareas de limpieza en restaurantes.

Nombre del puesto: Gerente de finanzas	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo completo
Area: Comercial	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Su función principal es asegurar la rentabilidad del negocio, supervisar el flujo de efectivo, gestionar la relación con bancos e instituciones, y garantizar que los registros contables y fiscales se realicen conforme a la ley. Además de la contabilidad para maximizar la eficiencia de la inversión en maquinaria y optimizar la estructura de costos.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> • Analizar los costos de producción y fijar las políticas de precios para asegurar que el margen de ganancia sea consistente y viable. • Mantener un flujo de caja positivo y gestionar el capital de trabajo de manera eficiente, optimizando la liquidez de la empresa. • Asegurar que todos los estados financieros y reportes fiscales sean precisos y se presenten en tiempo y forma a las autoridades. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar el presupuesto anual, el plan de tesorería y las proyecciones financieras a corto, mediano y largo plazo. • Realizar análisis detallados del costo de ventas de la cerveza y los destilados, identificando oportunidades de ahorro y eficiencia, especialmente en el uso de la nueva maquinaria. • Llevar la contabilidad del negocio. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Competencia para crear y manejar modelos de proyección, valoración de inversiones y análisis de sensibilidad. • Sólido conocimiento de las normas de información financiera y de los principios de contabilidad de costos. • Habilidad para negociar términos con proveedores, bancos y clientes importantes de maquila. 	
Perfil curricular	
Formación académica:	
Licenciatura en Contaduría Pública	
Competencias: Capacidad para interpretar grandes volúmenes de datos financieros y traducirlos en estrategias de negocio accionables. Máxima integridad y discreción en el manejo de la información económica sensible de la empresa.	Experiencia: Experiencia en puestos de gerencia y de contabilidad.

Nombre del puesto: Contador	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo completo
Area: Comercial	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Reporta directamente al Gerente de Finanzas y es responsable de clasificar, registrar y procesar la información contable generada tanto por la fábrica (maquila, importación de insumos) como por el restaurante. Su función garantiza la exactitud de los estados financieros y el cumplimiento oportuno de las obligaciones fiscales.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar que todas las transacciones (ingresos, egresos, nómina, activos) se registren con precisión y conforme a las Normas de Información Financiera mexicanas. • Calcular y presentar correctamente las obligaciones fiscales (IVA, ISR, etc.) de la empresa en tiempo y forma, minimizando el riesgo de multas o recargos. • Colaborar con el Gerente de Finanzas en la documentación de costos, especialmente los relacionados con la importación de lúpulo y malta de y la depreciación de la nueva maquinaria. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Registrar pólizas contables, realizar conciliaciones bancarias y preparar la balanza de comprobación mensual. • Determinar y preparar las declaraciones de impuestos federales y locales, incluyendo la gestión de retenciones y pagos provisionales. • Procesar la nómina del personal, calcular las retenciones de impuestos y las aportaciones de seguridad social (IMSS, INFONAVIT). • Archivar y gestionar de manera ordenada la documentación soporte de las transacciones (facturas de clientes, de proveedores, pagos). 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Competencia avanzada en el uso de software de contabilidad y facturación electrónica (CFDI). • Capacidad para revisar y depurar cuentas contables, identificando errores o inconsistencias. • Sólido conocimiento de la Ley del Impuesto sobre la Renta (LISR) y la Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA) vigentes. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Licenciatura en Contaduría Pública	
Competencias: Meticulosidad indispensable para el registro exacto de las cifras y el cumplimiento de la normativa. Capacidad para gestionar grandes volúmenes de documentos y mantener los archivos contables actualizados y auditables.	Experiencia: Experiencia comprobable como Contador en restaurantes.

Nombre del puesto: Gerente de ventas	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> • Tiempo completo
Área: Administración	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Es el responsable de diseñar e implementar la estrategia comercial, enfocándose en el crecimiento del segmento de maquila y la expansión de la marca a nivel nacional (Ciudad de México, Monterrey, Querétaro). Es el principal punto de contacto con clientes corporativos, encargado de fortalecer el marketing relacional y negociar contratos de volumen, garantizando que el mensaje de la calidad y la capacidad técnica de la fábrica se transmita eficazmente.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> • Aumentar consistentemente la cartera de clientes de maquila y el volumen de producción bajo contrato. • Consolidar la presencia de la marca y sus productos en las ciudades estratégicas fuera de la región. • Fortalecer las relaciones comerciales clave, asegurando la satisfacción y la renovación de los contratos de servicio, gracias a la oferta diferencial de la empresa. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar, contactar y negociar contratos de maquila con nuevos emprendedores cerveceros, restaurantes y cadenas gastronómicas. • Fungir como el principal enlace con los clientes corporativos, asegurando una comunicación fluida entre el cliente y el equipo de Producción. • Monitorear los precios y ofertas de la competencia directa e indirecta, adaptando las tácticas de venta para mantener la ventaja competitiva. • Generar reportes semanales y mensuales de ventas, proyecciones de demanda y efectividad de las estrategias de promoción digital y asistencia a ferias. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para vender el servicio de maquila como una solución técnica y de valor (no solo como un precio), entendiendo las necesidades del cliente. • Dominio de técnicas de presentación y argumentación del valor diferencial de la cerveza premium de Las Amarguitas. 	
Perfil curricular	
Formación académica: Licenciatura en Administración.	
Competencias: Alto impulso por el logro de metas y cuotas de venta mensuales. Capacidad para ajustar las estrategias de venta en función de las tendencias del mercado y la nueva competencia.	Experiencia: Experiencia comprobable en ventas y como Asesor Comercial en el sector de alimentos.

Nombre del puesto: Relaciones Públicas	
Descripción de puesto	
Ubicación: Avenida 23 #2006, San Dimas, 94570 Córdoba, Ver.	Tipo de empleo: <ul style="list-style-type: none"> Tiempo completo
Área: Administración	
Funciones y actividades para desarrollar	
Descripción del puesto: Es responsable de la gestión de la reputación, comunicación externa e imagen de marca de Las Amarguitas. Su misión es construir y mantener una imagen premium y de alta credibilidad ante los medios, la comunidad de cerveceros artesanales y el público en general. Esto incluye organizar y promover eventos de alto valor (catas técnicas, festivales) y manejar la comunicación de crisis, asegurando que el mensaje de calidad técnica, técnicas alemanas y exclusividad se difunda correctamente.	
Objetivos del puesto: <ul style="list-style-type: none"> Aumentar la visibilidad y el prestigio de Las Amarguitas como el principal aliado técnico en maquila y como una cervecería de referencia en la región. Generar una percepción positiva de la marca que apoye los esfuerzos del gerente de ventas y atraiga tráfico de clientes de alto poder adquisitivo al restaurante. 	
Responsabilidades: <ul style="list-style-type: none"> Redactar comunicados de prensa, organizar conferencias y gestionar entrevistas con el Gerente General Planear y ejecutar eventos de alto impacto como lanzamientos de nuevos destilados, catas especializadas y la participación de la marca en ferias y festivales cerveceros. Asegurar que todos los materiales de comunicación (digitales e impresos) reflejen consistentemente el mensaje de las técnicas alemanas y la calidad premium. Monitorear la percepción pública de la marca y desarrollar planes de comunicación para mitigar cualquier reputación negativa, especialmente en el ámbito de la calidad o servicio. 	
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> Dominio de la comunicación escrita y oral, con la habilidad de redactar contenido persuasivo y profesional. Capacidad probada para establecer y mantener relaciones clave (medios e influencers). 	
Perfil curricular	
Formación académica: Licenciatura en Administración.	
Competencias: Habilidad para idear eventos y campañas que generen interés mediático sin recurrir a la publicidad tradicional. Presencia ejecutiva y habilidades sociales necesarias para representar a una marca premium.	Experiencia: Historial de éxito en la gestión de relaciones con medios y la organización de eventos de lanzamiento o catas.