



UNIVERSIDAD VERACRUZANA

**FACULTAD DE NEGOCIOS Y TECNOLOGÍAS CAMPUS
IXTACZOQUITLÁN**

PROGRAMA EDUCATIVO:

Licenciatura en Administración

ACTIVIDAD:

Taqueria TAKIRIN

EXPERIENCIA EDUCATIVA:

Formulación y Evaluación de proyectos

DOCENTE:

Cecilia Goytia Acevedo

PRESENTAN:

Ibáñez Domínguez Carlos
Martínez Gorgonio Alfonso Mata
Martínez Ana Laura Ponce
Quiroz Flavio César Rivera Luna
Perla Guadalupe Tolentino
Campos Martín Velázquez
Pineda Gloria Anel

IXTACZOQUITLÁN, VER. A 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

Perfil de puestos

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Gerente	Servicio, producción, administración	Dirección
Objetivo		
<p>Se encargará de ofrecer un menú de alta calidad y de motivar a nuestro personal para ofrecer una excelente atención al cliente. garantizar que el funcionamiento del restaurante sea eficiente, además de mantener un nivel elevado de producción, productividad, calidad y estándares de servicio al cliente. Queremos que sepa cómo supervisar el restaurante, comprobar que todo está bien con los clientes y aprovechar la capacidad del restaurante al máximo. También es esencial experiencia en gestión de parrilla, ya que contratará parrilleros y personal de servicio, creará los horarios de trabajo, supervisará la preparación de la comida y garantizará que se cumplan las normativas de salud y seguridad en el restaurante. Esperamos que de ejemplo y anime a nuestro personal en los momentos más ajetreados en un entorno de ritmo rápido. En último término, se encargará de garantizar que nuestro restaurante funcione óptimamente y que los clientes tengan una experiencia culinaria agradable.</p>		
Responsabilidades y obligaciones		
<ul style="list-style-type: none"> Mantener los ingresos, rentabilidad y objetivos de calidad del restaurante Gestión del personal: Contratar, capacitar y motivar al equipo de trabajo Supervisión del servicio al cliente: Garantizar que los clientes tengan una experiencia excelente Control de costos y presupuesto: Seguir los ingresos y gastos, y ajustar los presupuestos Planificación de menús: Colaborar con el chef para planificar menús sostenibles Relación con proveedores: Gestionar la compra de ingredientes y la relación con proveedores Gestión de reservas y horarios: Coordinar para optimizar el flujo de clientes Gestión operativa: Asegurar que todas las operaciones fluyan sin contratiempos Planificación estratégica: Tomar decisiones clave para el éxito a largo plazo del restaurante 		
Relaciones externas		Relaciones internas
<ul style="list-style-type: none"> Comensales Proveedores 		<ul style="list-style-type: none"> Todo el personal del restaurante
Perfil:		Habilidades:

Edad mínima: 25 años Edad máxima: 50 años Sexo: Indistinto Estado civil: Indistinto Escolaridad: Lic. en gastronomía Idiomas: español Experiencia: 1 año en puestos a fin Conocimientos: En administración y gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liderazgo ▪ Comunicación ▪ Gestión del tiempo ▪ Habilidades interpersonales ▪ Adaptación ▪ Resolución de problemas ▪ Orientación al cliente ▪ Conocimiento gastronómico ▪ Habilidades financieras ▪ Capacidad de trabajo bajo presión ▪ Dotes de parrilla y servicio
---	--

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Jefe de compras	Compras	Gerencia
Objetivo		
Realizar, controlar y validar las compras de productos o servicios que requiera el restaurante tanto en las cantidades y plazos establecidos, con los niveles de calidad necesarios y al mejor precio que permita el mercado		
Responsabilidades y obligaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar las compras diarias, manteniendo los diferentes almacenes bajo la estrategia de máximos y mínimos sin poner el riesgo de algún faltante 		
Relaciones externas	Relaciones internas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clientes ▪ Proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerente ▪ Meseros ▪ Parrillas 	
Perfil:	Habilidades:	
Edad mínima: 22 años Edad máxima: 50 años Sexo: Indistinto Estado civil: Indistinto Escolaridad: Preparatoria	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Excelentes habilidades organizativas ▪ Fuertes habilidades de comunicación ▪ Buena comprensión de las matemáticas 	

Idiomas: español Experiencia: 1 año en puestos similares Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad para comprender los riesgos potenciales y las recompensas de varias compras. ▪ Comprensión del mercado y el valor de los bienes de consumo
---	---

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Cajera	Servicio	Gerencia
Objetivo		
Administrar y procesar los pagos de los clientes, entregar facturas y atender el servicio a domicilio		
Responsabilidades y obligaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibir pagos en efectivo, tarjetas, cheques, vales, entre otros ▪ Emitir recibos, reembolsos y cambios ▪ Resolver dudas y quejas de los clientes ▪ Mantener el orden y la limpieza de la zona de caja ▪ Ayudar a mantener el comedor limpio y surtido ▪ Realizar ventas adicionales ▪ Cumplir con las normas de seguridad e higiene 		
Relaciones externas	Relaciones internas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clientes ▪ Proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerentes ▪ Meseros ▪ Parrilla 	
Perfil:	Habilidades:	
Edad mínima: 20 años Edad máxima: 50 años Sexo: Indistinto Estado civil: Indistinto Escolaridad: Preparatoria Idiomas: español Experiencia: 1 año en puestos Similares	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Liderazgo ▪ Comunicación ▪ Gestión del tiempo ▪ Resolución de problemas ▪ Conocimiento gastronómico ▪ Capacidad de trabajo bajo presión ▪ Buen trato al cliente 	

Conocimientos: Manejo de aplicaciones, manejo de preferencias del sistema SOF restaurant, Manejo de office	
--	--

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Parrillero	Parrilla	Gerencia
Objetivo		
Preparar y asar alimentos a la parrilla en un restaurante		
Responsabilidades y obligaciones		
<ul style="list-style-type: none"> Preparar, sazonar y condimentar la carne Asar diferentes cortes de carne, pollo y vegetales Controlar la temperatura de la parrilla Mantener la limpieza y organización de la estación de la parrilla Trabajar en la colaboración con otros puestos de cocina Supervisar y capacitar al personal de la parrilla 		
Relaciones externas	Relaciones internas	
<ul style="list-style-type: none"> Clientes Proveedores 	<ul style="list-style-type: none"> Gerente Personal de servicios Supervisor de envíos Lavaloza Producción 	
Perfil:	Habilidades:	
Edad mínima: 20 años Edad máxima: 50 años Sexo: Indistinto Estado civil: Indistinto Escolaridad: Preparatoria	<ul style="list-style-type: none"> Ser organizado y ordenado Saber manejar varios procesos al mismo tiempo Trabajar bajo presión 	

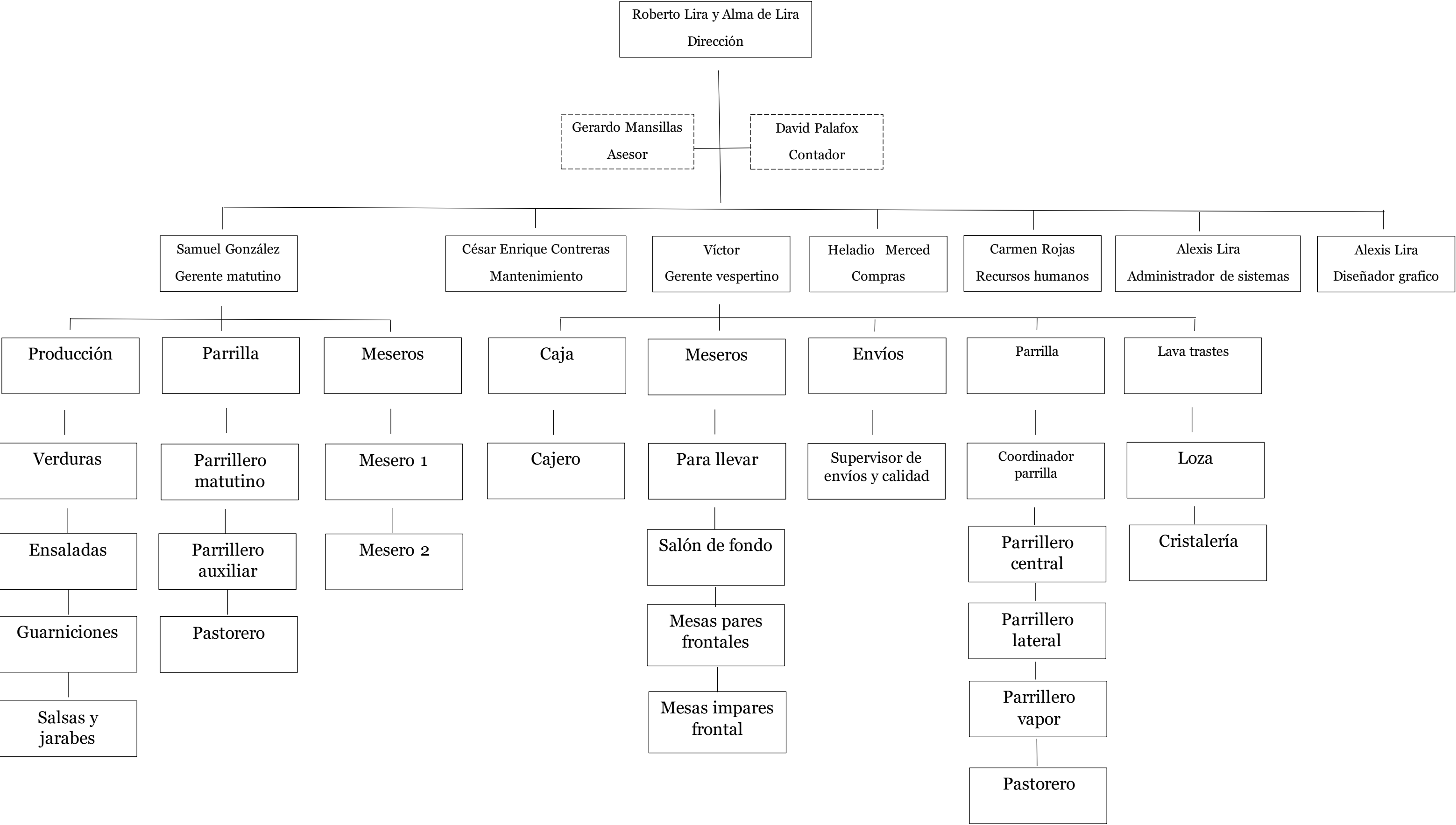
<p>Idiomas: español</p> <p>Experiencia: 1 año en puestos a fin</p> <p>Conocimientos:</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Tener buenos hábitos de higiene personal▪ Cumplir con el código de vestimenta de la empresa▪ Ser capaz de trabajar en horario flexible▪ Tener conocimientos básicos de funcionamiento y mantenimiento de equipos de cocina▪ Manejo y conocimiento de las normas y procedimientos para la seguridad alimentaria
--	--

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Mesero	Servicio	Gerente
Objetivo		
<p>El objetivo principal de un mesero es atender y satisfacer las necesidades de los clientes asegurarse de que los clientes en el restaurante tengan una experiencia agradable y satisfactoria. Esto implica ser amable, atento y dispuesto a responder cualquier pregunta que los clientes puedan tener sobre el menú o el servicio.</p> <p>también aumentar las ventas, promocionando los especiales del día, ofreciendo sugerencias y complementarios, asegurándose de que la experiencia gastronómica supere las expectativas de los clientes.</p>		
Responsabilidades y obligaciones		
<p>Este es el tipo de servicio más común: los meseros se encargan de todas las actividades necesarias en la sección de las mesas. Desde tomar la orden y servir a los alimentos hasta gestionar el pago. En este tipo de restaurantes, el servicio es más personalizado, ya que se atiende a los clientes directamente y por ende se pueden satisfacer solicitudes especiales, en comparación con otros tipos de establecimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llevar las comandas de la cocina a las mesas de los clientes con rapidez y precisión • Actuar como punto de contacto entre el personal de salón y el de cocina • Comunicar las comandas en el sistema de comida a los parrilleros, prestando atención a prioridades y peticiones especiales (Alergias alimentarias) • Llevar las comandas de la cocina a las mesas de los clientes con rapidez y precisión • Poner las mesas, llevando y colocando los platos, saleros y servilletas • Servir bebidas y entrantes cuando lleguen los clientes • Asegurarse de que la comida se sirva siguiendo los estándares de seguridad • Comprobar si todo está bien con los clientes y llevar cualquier comanda adicional o servir más agua, según sea necesario • Retirar los platos y utensilios sucios • Responder a las preguntas de los clientes sobre los ingredientes y artículos de menú • Informar al gerente del restaurante sobre la opinión de los clientes 		
Relaciones externas		Relaciones internas

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comensales 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerente ▪ Parrilleros ▪ caja
Perfil:	Habilidades:
<p>Edad mínima: 21 años</p> <p>Edad máxima: 40 años</p> <p>Sexo: Indistinto</p> <p>Estado civil: Indistinto</p> <p>Escolaridad: Preparatoria</p> <p>Idiomas: español</p> <p>Experiencia: 1 año en puestos a fin</p> <p>Conocimientos: Básico de atención a clientes</p>	<p>Este es el tipo de servicio más común: los meseros se encargan de todas las actividades necesarias en la sección de las mesas. Desde tomar la orden y servir los alimentos hasta gestionar el pago. En este tipo de restaurantes, el servicio es más personalizado ya que se atiende a los clientes directamente y por ende se puede satisfacer solicitudes especiales en comparación con otros tipos de establecimientos.</p>

III. Descripción de puestos		
Puesto	Área	Reporta a:
Lavalozza	Cocina	Gerencia
Objetivo		
La limpieza, organización de todos los utensilios de cocina		
Responsabilidades y obligaciones		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavar y desinfectar platos, utensilios y equipos de cocina ▪ Raspar en caso necesario los utensilios ▪ Sacar los platos, vasos y cubiertos y organizarlos ▪ Vaciar los contenedores de basura ▪ Barrer y fregar la cocina ▪ Limpiar los lugares de preparación de alimentos 		
Relaciones externas	Relaciones internas	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gerente ▪ Parrilla ▪ Servicio 	
Perfil:	Habilidades:	
Edad mínima: 18 años Edad máxima: 50 años Sexo: Indistinto Estado civil: Indistinto Escolaridad: Preparatoria Idiomas: español Experiencia: Ninguna Conocimientos: Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estar de pie durante un turno de 8 horas ▪ Levantar y llevar hasta 20 kg ▪ Agacharse, trepar, alzarse, inclinarse y moverse rápidamente ▪ Organización ▪ Trabajar bajo presión ▪ Buena actitud ▪ Trabajar en equipo 	

9.6 Organigrama



9.6.1 Organigrama de la nueva sucursal

