

INDUSTRIA RESTAURANTERA



El término restaurante se usa para referirse a la preparación de alimentos con la finalidad de venderlos. Dividiendo el trabajo en:

1 COCINA



Cocinero (a)

Son los que ponen la magia en sus recetas para elaborar los platos más deliciosos y especiales que hacen que los comensales tengan ganas de repetir.



Ayudante de cocina

Se encargan de brindar apoyo a los chefs o cocineros con tareas sencillas como: Limpiar, pelar y cortar las verduras, mezclar los ingredientes, etc.



Lava loza

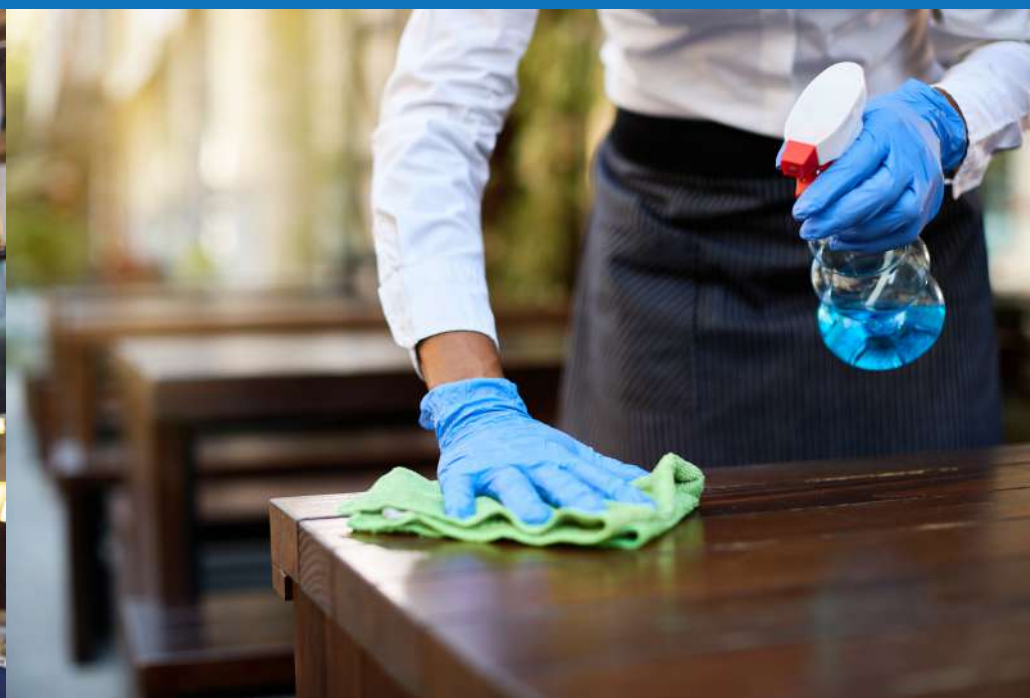
Se encarga de la limpieza de campanas, planchas, parrillas, tarjas, mesas de trabajo. Así como el lavado de vajilla, plaque y cristalería.

2 PISO



Mesera

Tiene la responsabilidad de atender a los clientes de un establecimiento de hostelería, banquete u evento, proporcionándoles alimentos, bebidas y asistencia durante su estancia.



Ayudante de mesera

Da soporte a los meseros con el abastecimiento y limpieza de las mesas, para lograr la satisfacción de los clientes. También es conocido como garrotero.



Hostess

Se encarga de dar la bienvenida a los clientes o comensales, acompañarlos a su ofrecerles el menú y mencionar que a partir de ese momento el mesero estará atento a sus servicios.



Cajera

Es responsable de procesar el pago del comensal, por lo que puede ser el último en tener contacto con el cliente en el establecimiento.