

## **PERSONAL DEL RESTAURANTE...**

### ***Cualidades principales:***

- ***Constitución física y mental saludable.***
- ***Estatura, constitución y edad según el establecimiento.***
- ***Higiene personal.***
- ***Cortés, educado y con buenos modales.***
- ***Espíritu de servicio.***
- ***Escolaridad mínima de secundaria.***
- ***Conocimientos mínimos de servicio de comedor.***
- ***Simpatía, personalidad y responsabilidad.***
- ***Puntualidad y obediencia.***
- ***Capacidad de retención.***
- ***Conocimientos básicos de gastronomía.***
- ***Conocimientos básicos del servicio de bebidas.***
- ***Trato agradable y buen juicio.***
- ***Presentación impecable.***
- ***Bilingüe de preferencia.***
- ***Habilidad y responsabilidad para tomar decisiones.***
- ***Aptitud para control y manejo de personal.***
- ***Conocimiento de relaciones humanas.***

### ***Salud e Higiene de los empleados:***



**Es necesario comprobar, con un certificado médico, el perfecto estado de salud de los empleados , ya que debe comprobarse que no padezcan enfermedades infecciosas como tuberculosis, infecciones venéreas, padecimientos en la piel, disentería amebiana o bacilar, tifoidea, etc., y verificar que gozan de una buena salud y no padecen alguna enfermedad transmisibles.**

**Todos los restaurantes deben dar las facilidades mínimas a los empleados, no contar con un cuarto de baño, el cual no debe estar cerca, y mucho menos dentro de un cuarto con alimentos, bebidas o utensilios almacenados. Las puertas de estos cuartos deben tener mecanismo de cierre automático. El piso de las paredes deben estar pintados de blanco y de ser un material fácil de limpiar. Debe estar bien ventilado y solamente para los empleados.**

**El baño siempre debe tener jabón y toallas de papel de desechable. Se recomienda que estos cuartos tengan siempre carteles visibles donde se les indique a los empleados que deben lavarse las manos antes de y después de usarlos y, por su puesto, antes de empezar trabajar.**

**Cada empleado tendrá su propio armario y será responsable de las condiciones sanitarias del mismo. En ninguna circunstancia le será permitido guardar alimentos dentro de él.**

**Los empleados deben evitar:**

- ***Dos ser sin cubrirse la boca***
- ***Rascarse la cabeza***
- ***Limpiarse las orejas y la nariz con las manos***
- ***Peinarse en el comedor***
- ***Charlar con compañeros***
- ***Fumar, mascar chicle y chiflar***
- ***Sentarse a descansar en presencia de la clientela***
- ***Usar joyas, a excepción de la argolla de matrimonio y el reloj de pulso***
- ***Usar perfumes o colonias muy aromáticas.***
- ***Jugar con sus compañeros o discutir arduamente con ellos en las áreas de servicio.***
- ***Ausentarse del servicio sin motivo justificado.***

- ***Adoptar posturas incorrectas (recargarse en las paredes, sillas, mesas o cualquier mueble)***
- ***Hacer movimientos nerviosos***

### **USO DEL UNIFORME**

***El uniforme del establecimiento debe de estar siempre limpio, bien planchado y con la botonadura completa. el calzado debe encontrarse bien lustrado y es recomendable el tacón de goma. Las recomendaciones especiales para los empleados son:***

- ***Al ponerse el uniforme, cuidara de conservarlo limpio y sin arrugas. Los zapatos deben estar brillantes y con las correas bien amarradas.***
- ***Nunca se pondrá un uniforme que presente roturas, descocidos y falta de botones.***
- ***Se pondrá camisa limpia para cada ocasión***
- ***La corbata deberá ser de tipo del uniforme, y no una parecida***
- ***Deberá cambiarse de calcetines cada día y para cada tipo de uniforme***
- ***Al vestirse y al desvestirse, trate de no estropear el uniforme***
- ***Al marcharse, no olvidará despedirse de su jefe inmediato superior, para recibir indicaciones de la siguiente jornada de trabajo.***

## **PRINCIPALES EMPLEADOS DEL RESTAURANTE**

***Maître: Es la persona en los restaurantes responsable de planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación del servicio, tanto en la comida como en las bebidas, coordinando y supervisando los distintos recursos que intervienen en el departamento para conseguir el máximo nivel de calidad.***



***Mesero: Es la persona que tiene como oficio atender a los clientes de un establecimiento proporcionándoles alimentos, bebidas, asistencia durante la estancia, proporcionar la cuenta (en establecimientos de mayor categoría, la cuenta y el cobro lo realiza el Maître) cobrar el importe y devolver el cambio. Controla un rango de varias mesas en establecimientos grandes o todas las mesas si es un lugar pequeño.***

***Chef: Es todo aquel que aparte de aprender el oficio, tiene estudios culinarios, este no solamente cocina, también toma platos de la cocina tradicional (mundial) y a su vez crea platos convirtiéndolos todos en Arte.***

***Gourmet: Es la persona capaz de juzgar y degustar la succulencia de un platillo a bebida***



***Catador o Sommelier: Es el experto en vinos que sugiere a la clientela de los grandes restaurantes el vino apropiado para la ocasión.***

***Barman : es la persona que atiende a los clientes en la barra de un bar, pub o local de ocio.***

***Hostess o Recepcionista: Es la persona que está en la entrada de un restaurante o bar y es la encargada de recibir y atender en primera instancia a los clientes que llegan al restaurante o bar, si es preciso los anota en una lista de espera o bien les asigna una mesa disponible.***

