

# Gestión de Cocina

## Operación



# Encargado de cocina

## Responsabilidades:

- Realizar el cantado y asignación de ordenes
- Asegurar la calidad y presentación de los productos.
- Supervisar los tiempos de elaboración de los alimentos

## Entre cada arranque de función:

- Supervisar la limpieza de las estaciones de trabajo
- Supervisar el abastecimiento de insumos



# Tipo de ordenes

## Con sistema:

- Orden de producción de la impresora



- ✓ Toma orden
- ✓ Revisa los comentarios de los productos a elaborar y a que estación de trabajo corresponden

## Manual:

- Comanda amarilla es la Orden de producción.
- Comanda Rosa es el vale de producto.



## APP:

- Se generan al inicio de la función.
- En la parte superior de la orden se especifica APP.



Nota: Cuando no se tenga sistema se deberán consultar las órdenes que el cliente realiza por medio de la APP en el correo electrónico del conjunto y elaborarlas para la hora que el cliente indicó que quería recibir su orden.

# Cantado de ordenes

- Colócalas en el porta comandas ordenadamente
- Voz fuerte y clara
  - ✓ Estación
  - ✓ Cantidad
  - ✓ Producto
- Recuerda considerar las características especiales del producto
  - ✓ Tamaño
  - ✓ Sabor
  - ✓ Temperatura
  - ✓ Comentarios adicionales
  - ✓ Extras
- Inicia con los productos de mayor tiempo de elaboración

Nota: en alta afluencia el encargado puede agrupar productos por estaciones y cantar un máximo de 5 ordenes de producción para asegurar tiempos de entrega

# Cantado de ordenes

Orden de cantado:



Sushi



Snacks



Bebidas frías y calientes



Crepas y Baguis

Consideraciones para el cantado de ordenes:

- Vigila que los productos se elaboren de acuerdo al proceso.
- Cuida que se respeten los tiempos de elaboración.
- Revisa que los productos cumplan con los estándares de calidad y presentación.
- Marca en la comanda los productos que se vayan colocando en la barra de entrega.

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.  
Gracias

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER