

RUC

0992785136001

La capacidad del hotel depende de las personas que lleguen al mismo, tienen un aforo de entre el 50% de la capacidad del hotel.

Los eventos que realiza, suelen tener varios eventos seguidos, 1 evento por semana de aproximadamente 100 personas.

La lista de tareas que me asignan son las siguientes:

Funciones Generales Practicantes	
TURNO AM /PM	A. DE COCINA .C/F, C/C,porcionamiento/pasteleria. ( eventual )
	<b>Atender y disponer de forma adecuada el servicio de alimentos del Desayuno Bufet hacia los huespedes. (turno am) self sevice.</b>
	1.-Revisar el check list produccion.
	2.- Realizar la comida del personal bajo standares de calidad.
	4.-Apoyo de las demas estaciones de trabajo.
	5.-Elaborar la Micen place según check de procesos.
	6.-Estoquearse de los productos necesarios para la micen place empacado y etiquetado .
	8.-Elaboracion de salsas, fondos, viangretas, según R.E.
	9.-Elaboracion y correcta manipulacion de pescados y mariscos
	10.-Tener las estaciones listas y ordenadas para el despacho.
	11.-Disponer de la vajilla lavada , pulida, en la linea de calor para su posterior despacho de platos.
	11.-Limpieza general de cocina.
	12.-Reporte de novedades con el jefe de cocina.
	13.-Llenar formatos de control de produccion.
	15.- Usar los equipos de trabajo , según manual de usuario, recuerde
	que es su responsabilidad el uso del mismo de forma adecuada.
	17.- Trabajar bajo las normas Bpm's.
	18.- Realizar el montaje de platos según el book o display de fotos.

Estas tareas serán evaluadas cada semana para luego seguir con otras tareas

Las tareas que me asignaran en los eventos, serán dependiendo del evento tendré una tarea especifica.