

12 Ideas geniales de trabajo en restaurantes

Definitivamente si estás buscando **trabajo en restaurantes**, es por te gusta estar bajo presión. No importa en qué ares de local te encuentres, es una tensión única y fascinante.

Un restaurante es tan exitoso como el equipo que lo dirige. Pregúntele a cualquiera que haya trabajado en uno y te dirá que sus compañeros de trabajo lo son todo. Llegan a trabajar juntos durante más de 12 horas al día en un entorno más que desafiante: hace calor, es impredecible y requiere mucho trabajo manual. Sin embargo, los resultados de satisfacción son increíbles.

A medida que muchos lugares se encuentran en medio de una escasez de mano de obra en restaurantes, encontrar y retener a los miembros del personal de calidad se ha convertido en un gran desafío; En pocas palabras, *hay demasiadas cocinas y no hay suficientes cocineros para todas.*

Ya sea que estés en busca de empleo o eres un nuevo propietario que tiene problemas en estructurar su equipo, no sabes dónde buscar personal o cuáles son las cualidades de un candidato de calidad, o si eres un operador veterano que se pregunta qué puestos son los más esenciales para la salud de tu negocios y qué lugares debes priorizar llenar primero; tranquilo, en [Grand Hotelier](https://grandhotelier.com/) tenemos las respuestas para ti.

12 ideas de trabajo en restaurantes

Aquí hay 12 ideas geniales de trabajo en restaurantes que nunca debe faltar.

1- Chef Ejecutivo / Gerente de Cocina



Este es el jefe de cocina del restaurante. Él es el chico (o chica) que crea los especiales, ordena los alimentos y trabaja como gerente general de la cocina. Probablemente también se encarga de programar, contratar y despedir al personal de esta área.

Un buen candidato para el puesto de chef ejecutivo normalmente lo ocupa alguien con varios años de experiencia en cocina y administración de restaurantes.

2- Gerente del restaurante



Los gerentes de restaurantes tienen una serie de responsabilidades en el día a día de administrar el local. Las calificaciones requeridas para ser gerente de un restaurante incluyen conceptos básicos, tales como habilidades de personas y organización.

Sin embargo, dependiendo del tamaño y el concepto de un restaurante, los candidatos pueden necesitar un título en negocios u hospitalidad.

3- Mesero



Un servidor de restaurante es el representante de servicio al cliente del negocio. **Un buen servidor de restaurante puede convertir a cualquier cliente en un cliente habitual,** mientras que un servidor deficiente puede rechazar fácilmente a los clientes.

La descripción del trabajo del servidor puede incluir muchas tareas diferentes más allá de simplemente servir comida.

4- Barman



El barman es la posición más alta de la parte delantera del personal de la casa. Dependiendo del tipo de restaurante, el mesonero puede ser responsable de conseguir las bebidas de las personas que están en sus mesas (servicio de bar), así como el servicio de los clientes que eligen comer en el bar.

Es posible que se requiera una educación formal de barman en algunos restaurantes, pero muchos contratarán según su experiencia.

5- Anfitrión



El trabajo general de un anfitrión de restaurante es conocer, saludar y sentar a los clientes. Por lo tanto, **es un excelente trabajo de nivel básico para alguien sin mucha experiencia en restaurantes (o cualquier otro).**

El anfitrión debe ser amable y cortés, así como organizado y proactivo, sabiendo cómo manejar los turnos ocupados.

6- Lavavajillas



Por lo general, el lavavajillas es la posición más infravalorada de todo el restaurante. Más allá de lo obvio de lavar los platos, otros deberes incluyen lavar los pisos, limpiar los baños y otras pequeñas tareas de mantenimiento.

Aunque lavar los platos no es el trabajo en restaurantes soñado de la mayoría de las personas, definitivamente **es uno de los más importantes**, después de todo, si el lavavajillas no se presenta a su turno, puede hacer que el restaurante se detenga en una noche ajetreada.

7- Contable o Contador



Al igual que con muchas partes del funcionamiento de un restaurante, el propietario puede actuar como contable o contador. Es importante entender la diferencia entre cada

uno de estos trabajos. Un [contador](#) registra las transacciones financieras, como los depósitos bancarios diarios y la emisión de cheques de nómina.

Un contable analiza esas transacciones, como la creación de cuentas de pérdidas y ganancias y la preparación de impuestos anuales. **El tiempo es un factor importante cuando se decide contratar a un contador o hacerlo tú mismo.**

Como propietario, ya tienes una lista interminable de cosas por hacer. Si no puedes dedicar el tiempo a administrar tus finanzas cotidianas, considera la posibilidad de contratar alguien, porque el dinero no es un área que desees descuidar.

Igual de importante es tu nivel de comodidad con la contabilidad. Si no tiene experiencia previa en finanzas, la complejidad de la operación de un restaurante puede ser difícil de rastrear.

8- Mantenimiento



El equipo puede dañarse en cualquier restaurante, desde congeladores hasta cocinas y refrigeradores completos, junto con la limpieza diaria. Al igual que la contabilidad, el mantenimiento diario puede ser un trabajo que desees hacer tú mismo.

Depende de lo útil que seas, el tamaño de tu restaurante y qué otras tareas ya estás asumiendo, es necesario pensar en alguien que se encargue.

Puede que te resulte más barato incluir a una persona de mantenimiento o limpieza a tiempo completo en el personal, en lugar de llamar a un técnico cada vez que algo se rompe.

9- Runner



La responsabilidad principal de un runner de alimentos es proporcionar asistencia a los mesoneros en los restaurantes. Los runners no reciben pedidos ni manejan pagos. Ayudan a los meseros ocupados a entregar pedidos a los clientes de manera oportuna.

El que ocupe este puesto debe ser bueno bajo presión, y bueno en la organización de muchas partes móviles a la vez, ya que tendrán bastantes boletos para ensamblar en cualquier momento dado. También habrá un breve momento de interacción entre ellos y el cliente cuando dejen la comida, por lo que este miembro del personal debe ser amable y social también.

Descubre más sobre [Las Estrellas Michelin en los Mejores Restaurantes](#)

10- Conductor de entrega



Obviamente, una posición necesaria para todos los restaurantes que ofrecen entregas o delivery, y de ahí que tu conductor deba ser alguien que valore la puntualidad. Él es una

referente del local, por eso es beneficioso cuando el conductor está familiarizado con el área a la que espera haga la entrega.

Además, como es probable que el conductor sea la única persona con la que el cliente debe interactuar, asegúrate de que sea amable y represente bien a tu restaurante, porque en la puerta del cliente, tú no podrás controlar lo que sucede.

11- Repostero



Algunos establecimientos de alta cocina emplean a un pastelero. Estas personas son las responsables de crear y decorar dulces de repostería para que los comensales disfruten a la hora del desayuno o del postre después de su comida.

También se le conoce como pastelero y están encargados de todo lo relacionado con la bizcochería, bollería, chocolatería, galletería, confitería, etc.

12- Barback



Aunque generalmente no están en el centro de atención de los clientes, los Barback pueden ser una parte integral de lo que hace que un bar de restaurante ocupado funcione sin problemas.

Si bien la contratación de un gran barman es una ventaja para cualquier bar, un barback podría ser la adición perfecta si los miembros del personal tienen problemas para mantenerse al día con los apuros del servicio.

Entre sus responsabilidades incluyen verter cerveza y vino para los invitados, obtener hielo, reponer las guarniciones, reponer los artículos de vidrio y asegurarse de que el bar tenga todo lo que necesita para funcionar bien.

No importa si el personal de tu restaurante está formado en todos estos puestos o solo en algunos de ellos, tu equipo al final del día debe funcionar como una máquina bien engrasada. Es por eso estudia bien que opción necesitas más en tu restaurante o que puesto te apasiona más en el trabajo en restaurantes.