

## Deberes y funciones de un mesero de restaurante

Los que asistimos a comer en un restaurante, tenemos la idea de que las **funciones de un mesero** es solo servir la comida a los comensales. Por el contrario, si somos quienes regentamos el lugar, la perspectiva cambia.

Como propietario de un restaurante, tendrás personal que contratar, entrenar y supervisar. Puede que conozcas intuitivamente cada papel por años de trabajar en cocinas, detrás de las rejillas o en restaurantes.

Pero ¿Lo conoces lo suficientemente bien como para enseñarlo a tu personal de servicio lo que se espera de ellos? ¿Tienes las descripciones reales de los puestos de trabajo escritas para los empleados actuales y potenciales?

Tener descripciones claras de los puestos de [trabajo de tu personal](#) actual y potencial no sólo te ayudará a gestionar mejor a los empleados, **sino que también ayuda a al personal a sobresalir en su trabajo en la medida de sus posibilidades.**



Piensa en ello. Es mucho más fácil sobresalir en algo si tienes una idea súper clara de la meta final - en este caso, es tu personal sabiendo exactamente cuáles son sus deberes, qué se espera de ellos, y cómo serán evaluados.

De esta manera sabrán exactamente cómo ser un buen servidor en tu restaurante.

Además, detallar claramente los deberes y responsabilidades del servidor también **te**

**ayudará a calcular los salarios de los meseros y a responder a las leyes laborales de los restaurantes.** Un triunfo para todos.

## **Funciones de un mesero**

**Al final, parece que las responsabilidades del mesero se reducen a hacer y mantener a tus clientes felices,** idealmente hasta el punto de que quieren seguir volviendo una y otra vez.

Sin embargo, lo que se necesita para que los [clientes](#) sigan volviendo, una y otra vez, es diferente en todas partes.

Si tu restaurante es un establecimiento de alta cocina, los huéspedes esperarán que el personal de servicio conozca muy bien los platos que se sirven y el vino que debe acompañarlos.

En las articulaciones de alimentos más rápidos, será importante que el personal enfatice la velocidad al ser puntual en todo lo que hacen.

**El primer punto para empezar es identificar lo que implica un buen servicio en tu establecimiento específico.**



Desde allí, aplicar ingeniería inversa a las cualidades que un servidor necesitaría para conseguirlo desde allí, teniendo en cuenta tanto los requisitos de cara al cliente como los de cara al no cliente.

¿Espera que tus mesoneros preparen las comidas o tienen a alguien más que se ocupe de eso con quien esperas puedan comunicarse eficazmente?

Pon eso en la lista. **Siempre es mejor empezar con demasiadas responsabilidades y reducirlas que tener muy pocas y terminar contratando a un grupo de personas que no encajan bien.**

También pueden variar de acuerdo a cada restaurante, pero aquí hay una lista de tareas de mesero con algunos conceptos básicos para ayudarte a comenzar.

### **Lista de tareas de un mesero**

¿Todavía no estás seguro de lo que buscas en un mesonero estelar? **Las responsabilidades variarán de acuerdo a cada restaurante** como se mencionó previamente, pero aquí hay una lista de algunas funciones de un mesero para ayudarte a comenzar:

- Proporcionar un excelente servicio al cliente y a todos los que visitan tu restaurante.
- Ayudar a los comensales a ordenar respondiendo a las preguntas del menú o haciendo recomendaciones si así lo solicitan.
- Tomar los pedidos exactos de comida y bebida y comunica los detalles del pedido al personal de cocina según sea necesario.
- Revisar la identificación del cliente, si es necesario, para asegurarse de que sea mayor de edad. Además, esto es si se servirán bebidas alcohólicas.
- Informar a los clientes sobre el programa de lealtad de los clientes del restaurante, o sobre cualquier otra oferta especial y promociones.
- Actualizar y vender cualquier producto adicional cuando sea apropiado.
- Dar las órdenes de comida y bebida a los invitados.
- Servir la comida y las bebidas inmediatamente para que no se enfríen (o calienten). ¡No hay nada peor que morder comida tibia o tomar un sorbo de café frío!
- Presentar y verter las selecciones de vino con la vajilla apropiada.
- Mantenerse al tanto de cualquier cambio en el menú y de las ofertas del día.
- Revisar los platos y utensilios de cocina en busca de abolladuras o roturas. Los clientes no quieren sentarse ante vasos o platos rotos; es una gran desilusión y reduce las posibilidades de que vuelvan.
- Verificar con los comensales para asegurarse de que están disfrutando de sus comidas y corregir cualquier problema.
- Si hay problemas, que tratar las quejas de los clientes correcta y cortésmente, ya que a nadie le gusta un camarero grosero.
- Tener habilidades superiores de equilibrio y reflejos felinos. Vas a estar de pie y llevando comida todo el día, y nadie quiere escuchar ese temido aplauso sarcástico por haber tirado un plato.

### **Además, existen otras tareas importantes:**

- Limpiar los platos sucios, la cristalería, los cubiertos y la ropa blanca y limpie las mesas después de que los comensales hayan terminado.
- Mantener un área de comedor limpia y ordenada.

- Preparar la vajilla de plata, los puestos de comida y prepararse para el siguiente turno.
- Reponer los recipientes de condimentos y servilletas.
- Entregar cheques y procesar pagos de facturas.
- Presentarse bien y cumpla con las normas de aseo y apariencia adecuadas. ¡Los servidores son la cara de un restaurante completo!

**Todas las funciones de un mesero son cruciales** para asegurar un buen funcionamiento del restaurante y una experiencia agradable para los clientes.



Los gerentes deben asegurarse de que todos los camareros y camareras estén al tanto de estos deberes desde el momento en que empiezan a trabajar en tu restaurante.

Obviamente, esta lista será diferente para los detalles de tu restaurante. ¿Qué tareas del mozo no son exclusivas de tu restaurante? ¿Qué responsabilidades espera de tus empleados que puedan ser especiales para tu restaurante en particular?

Si tienes los recursos de [entrenamiento](#) para enseñar habilidades, pero estás buscando personalidades chispeantes, puedes concentrarte menos en la experiencia laboral. Pero si quieres que los nuevos empleados empiecen a trabajar, lo contrario debiera ser lo indicado.

¡La belleza es que depende de ti!