

## Descripción Específica de un Garrotero

Como su nombre lo indica, **un food runner o garrotero** aquí en México, son trabajadores de restaurantes que ayudan al personal de servicio y a los camareros a llevar la comida de la cocina a las mesas de los clientes. En [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com/) puedes encontrar la **descripción específica de un garrotero** si buscas un empleo en un restaurante.

También conocido como Asistente de Servidor, es un trabajador del restaurante que ayuda al personal de espera y a los camareros a mejorar la experiencia de la comida para los clientes.

Juegan un papel crucial en un restaurante, realizando una serie de tareas que incluyen la asistencia a los clientes con los pedidos, la recepción de comentarios y la preparación de los arreglos de mesa.

Visita Grand Hotelier si están buscando [Empleo de Garrotero o Food Runner](#)

## Descripción específica de un Garrotero

Algunos restaurantes requieren que los trabajadores sean garroteros antes de convertirse en meseros. Se requiere de habilidad y organización para ser un corredor de alimentos efectivo.



La responsabilidad principal de un food runner es proporcionar asistencia al personal de espera y a los camareros de los restaurantes. Los garroteros no toman órdenes o manejan pagos. Ayudan a los camareros ocupados a entregar los pedidos a los clientes de manera oportuna.

La descripción específica de un garrotero o ayudante de camarero es muy variada. En algunos restaurantes, eso significa literalmente llevar la comida de la cocina a la mesa.

Aunque parezca sencillo, es un trabajo importante que asegura una operación eficiente y sin problemas. Cuando el ayudante de camarero entrega la comida, también puede comprobar si el cliente tiene todo lo que necesita y puede proporcionar cualquier artículo adicional.

Encuentra aquí la [Bolsa de Trabajo en Restaurantes de CDMX](#) más completa

### **Posibilidades de empleo**

Los garroteros trabajan en todo tipo de restaurantes, bares y otros establecimientos donde se sirve comida. Se pueden encontrar tanto en restaurantes de alta gama como en la cafetería de la esquina.

En un país como México, o en ciudades como Ciudad de México, hay muchos restaurantes donde se puede aplicar para este empleo. Visita la página de [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com/) para más información.

Los food runners generalmente trabajan durante las horas más ocupadas de los restaurantes para asegurar el servicio oportuno de la comida. Esto libera a los camareros para que puedan atender más mesas y así ganar más en propinas, lo que resulta en propinas adicionales para el corredor.

Las horas en las que un ayudante de camarero trabaja dependen del tiempo ocupado de un restaurante, que típicamente es el almuerzo o la cena, o ambos.

Los garroteros pasan todo su turno de pie, lo que lo convierte en un trabajo agotador que tiene un costo físico muy alto. Los restaurantes también pueden ser ambientes de alta presión y estresantes debido al ritmo rápido y la constante atención al servicio al cliente.



### **Requisitos de educación**

Generalmente se requiere un diploma de escuela secundaria o equivalente para ser un asistente de servidos. Algunos restaurantes contratan a estudiantes de secundaria para el

trabajo, sin embargo, algunas personas con una buena cantidad de educación optan por ser garroteros.

Más que la educación, los corredores de alimentos necesitan resistencia física para estar de pie, cargar bandejas pesadas y correr alrededor de un restaurante concurrido. También necesitan buenas habilidades de servicio al cliente y deben ser competentes en mantener las cosas organizadas y a tiempo.

También es muy importante tener excelentes habilidades de comunicación y de trato con la gente, tener una capacidad para mantenerse profesional en un ambiente de trabajo estresante y poseer excelentes habilidades multitarea.

Conoce [Cómo preparar bebidas con Tequila](#)

### **Información sobre el salario**

Aunque el salario base es bajo, generalmente el [salario mínimo](#), los ayudantes de camarero reciben un porcentaje de las propinas que el personal de espera y los cantineros hacen durante un turno. En un restaurante de alto nivel y muy concurrido, eso se traduce en un salario más alto.

### **Años de experiencia**

Cuanta más experiencia se tenga como corredor de alimentos, más consejos se podrá dar. Esto se debe a que se ha desarrollado una mayor habilidad para responder a las solicitudes y proporcionar asistencia.



También se puede mover más rápido porque se siente más cómodo en el trabajo, lo que lleva a que se sirvan más mesas y se den más consejos. Si se cuenta con un ayudante de camarero experimentado, se puede confiar para sacar la comida rápidamente, así que generalmente dan las propinas correspondientes.

Algunos asistentes de servidor eventualmente se convierten en meseros o cantineros.

## Tendencia de crecimiento del empleo

Mientras se espera que el empleo total de los trabajadores de la industria de alimentos y bebidas crezca un 14 por ciento durante la próxima década, se espera que el crecimiento de los garroteros sea de alrededor del 7 por ciento durante el mismo período de tiempo.

Sigue siendo un aumento, pero menor que el crecimiento promedio de todas las ocupaciones. Aunque cada vez más personas comen fuera, muchas de ellas están comiendo en restaurantes de comida rápida, llevando comidas para llevar o recibiendo comidas en otros establecimientos donde los ayudantes de camarero no son generalmente utilizados.

Descubre las [Funciones de un Ayudante General en un Restaurante](#)

## Responsabilidades del Garrotero

Como food runner, tu objetivo final será proveer a los clientes con un excelente servicio al cliente y colaborar activamente a mejorar su experiencia en la cena. El candidato ideal será amigable, profesional y demostrará excelentes habilidades de comunicación.

Dentro de sus responsabilidades se pueden acotar las siguientes:

- Ayudar a los clientes con sus órdenes explicando los especiales, comidas y bebidas, y hacer recomendaciones.
- Entregar las órdenes de comida a una variedad de clientes de manera oportuna.
- Explicar con precisión las órdenes de comida a los chefs, con atención específica a las alergias y a los pedidos especiales.
- Ayudar al personal de servicio a preparar las mesas colocando la vajilla, los utensilios para comer, las decoraciones y las servilletas apropiadas.
- Mantener los principios de seguridad e higiene de los alimentos.
- Ocasionalmente, controlar a los clientes para manejar cualquier solicitud o problema improvisado.
- Retirar los platos sucios de la mesa.
- Informar a la gerencia sobre los comentarios de los clientes.

Si estás buscando un trabajo como ayudante de mesero, en [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com) puede hallar muchas ofertas de empleo. Ya que conoces la descripción específica de un garrotero, está atento a preparar las mesas, servir los pedidos, explicar las comidas y facilitar la colaboración entre el personal de cocina y el de servicio, en fin, ser uno de los garantes del servicio al cliente.