

Funciones de un Ayudante General en un Restaurante

Las **funciones de un ayudante general en un restaurante** incluyen ordenar los utensilios y equipo de cocina basados en las necesidades del establecimiento, y otras diferentes actividades que los superiores le deleguen.

Para tener éxito en este papel, la persona interesada en este trabajo debe estar familiarizado con las operaciones del restaurante y tener un buen entendimiento de lo que es hacer un gran servicio al cliente.

También debe estar disponible para trabajar dentro de las horas de apertura, incluyendo fines de semana y días festivos.

Conoce las funciones de un ayudante general en un restaurante



En una ciudad cosmopolita como Ciudad de México, donde hay muchos restaurantes excelentes, y hoteles que también tienen restaurantes muy buenos, es posible conseguir empleo en cualquiera de los puestos vacantes que tengan.

Entra a Grand Hotelier y visita nuestra [Bolsa de Trabajo Online](#)

En grandhotellier.com se puede encontrar información de los mejores restaurantes y hoteles en México, con ofertas de trabajo para diferentes plazas, incluyendo la de ayudante general. Sin embargo, es importante conocer las funciones de un ayudante general en un restaurante, si aspiras a este empleo.

Funciones del asistente general

Los asistentes generales pueden trabajar en cualquier campo o negocio. Hay asistentes dentales, asistentes médicos, asistentes de oficina, asistentes de construcción, asistentes de negocios, etc.

Generalmente, el objetivo de un asistente es ayudar a una persona o negocio específico realizando las tareas de oficina necesarias para que la persona o el equipo pueda completar el trabajo.

Pero dependiendo de la industria, los deberes y responsabilidades del trabajo pueden cambiar. Cuando se trabaja en un restaurante, cuyo principal objetivo es servir alimentos y bebidas de la más alta calidad, en un ambiente ameno, limpio y agradable, puede deducirse que las funciones del asistente general van de la mano con el [servicio al cliente](#).



A continuación, se muestran las funciones de un ayudante general en un restaurante. Por supuesto que, cada establecimiento de comida, sea gourmet, comida rápida o self-service, tiene su propia dinámica y de acuerdo a las necesidades se pueden ejercer cualquiera de ellas o solo alguna de ellas. Lo mejor es estar preparado.

1- Limpieza de los espacios del restaurante y cocina

Tiene que asegurarse de que la cafetería/restaurante se presente con un alto nivel de calidad durante todo el día y realizar una limpieza a fondo al final del día.

Tienes que estar atento de que la cocina y las áreas de servicio estén limpias y ordenadas, ayudar a la eliminación de residuos y a la limpieza.

Para ello, tiene que realizar cualquier combinación de los siguientes deberes para mantener las áreas de trabajo de la cocina y el equipo y utensilios del restaurante en condiciones limpias y ordenadas:

- Barre y trapea los pisos, del área de servicio al cliente o los baños, de ser requerido.
- Lava mesas de trabajo, paredes, refrigeradores y bloques de carne.
- Lava ollas, sartenes y bandejas a mano.
- Raspa la comida de los platos sucios y los lava a mano o los coloca en los estantes o en la cinta transportadora hacia la lavadora de platos.
- Pule la plata, utilizando el vaso de la máquina de pulido, inmersión química, rueda de pulido, y el paño de mano.
- Sostiene los vasos invertidos sobre los cepillos giratorios para limpiar las superficies internas.
- Toda la vajilla usada y los utensilios de servicio deben ser llevados a la cocina y dejados en forma ordenada al momento de lavar.

2- Manipulación de desechos sólidos

Como es natural, en los locales de comida se generan muchos desechos sólidos, por lo cual el asistente general puede prestar apoyo en las siguientes áreas.

- Separa y remueve la basura y la coloca en los contenedores designados.
- Limpia a vapor o con mangueras para sacar los botes de basura.
- Clasifica las botellas y rompe las desechables en la máquina trituradora de botellas. Esto en el caso de que el restaurante posea un sistema para el tratamiento previo del plástico recuperable.

3- Traslado de insumos dentro del local y chequeo de existencias

- Transfiere los suministros y equipos entre el almacenamiento y las áreas de trabajo a mano o mediante el uso de carretillas.
- Carga o descarga camiones que recogen o entregan suministros y alimentos.
- Prepara las mesas del banquete.
- Verificar los niveles de stock y reponer cuando sea necesario.
- Ayudar a la gestión eficaz del control de existencias y de las porciones

Descubre cuáles son [las funciones de un Sommelier](#)



4- Colaboración en la cocina

- Lava y pela los vegetales, usando un cuchillo o una máquina peladora.
- Garantiza el cumplimiento de las normas de salud y seguridad

5- Colaboración en las estancias donde se atiende a los comensales

- Ayuda a preparar y servir todas las comidas y bebidas a los clientes, asegurando un gran servicio al cliente en todo momento.
- Plantea cualquier problema o sugerencia de los clientes y quejas al Gerente de Catering.
- Ayuda con el pedido y las entregas según sea necesario.
- Asegura un buen conocimiento de los productos en venta y en oferta especial.
- Está atento a todos los requisitos de hospitalidad asegurando que todos los artículos estén disponibles, realizar un chequeo de servicio para cada solicitud de hospitalidad.

6- Algunas funciones administrativas básicas

- Usa la caja registradora, sirve a los clientes y cobra al final del servicio
- Completa cualquier administración según lo solicitado, incluyendo temperaturas de los alimentos, desperdicios y horarios de limpieza
- Mantiene un registro de toda la hospitalidad entregada y asegurarse de que se recoja a la hora indicada.

Conoce [cuanto gana un Hostess](#)

Actitud para el trabajo

EL asistente general, como miembro de los empleados del restaurante, tiene que promover el buen trabajo en equipo y trabajar de manera amigable y eficiente. Participar activamente en el espíritu de "un equipo" del sitio.

Además, tiene que cumplir con todas las políticas y procedimientos de la Compañía y del Cliente, las regulaciones estatutarias relacionadas con su lugar de trabajo, esto incluirá, pero no se limitará a incendios, salud y seguridad, higiene y trabajo seguro, entre otros.

A los aspirantes...

Para aspirar a este empleo, la mayoría de los negocios de comida, exigen el bachillerato completo y en algunos casos, carrera técnica relacionada con el área. Puede que exijan experiencia previa de trabajo en un restaurante.

Como se acaba de mostrar, las responsabilidades del [trabajo de ayudante general](#) en un sitio donde expendan comida, este ubicado o no en un hotel, son muy variadas y de vital importancia para el funcionamiento armonioso del lugar, para lograr la satisfacción total de los clientes.