

Personal del bar o la cafetería

También llamado brigada, es el conjunto de personas que trabajan en el establecimiento sea cual sea su departamento. Para trabajar en este tipo de establecimientos es conveniente el personal cuente con las siguientes características:

- Cualificación profesional.
- Tener imagen personal aseada y correcta.
- Ser personas amables, divertidas, de carácter abierto y extrovertido.
- Ser correcto en los gestos, los movimientos y las actitudes.
- Necesitan bastante psicología debido al continuo trato con todo tipo de clientes, con mentalidades y formas de pensar muy distintas.
- Ejercer una buena memoria.
- Fomentar el trabajo en equipo y la buena relación entre compañeros .

Funciones del personal:

Para que un establecimiento funcione y mantenga su categoría es preciso dividir, organizar y asignar funciones a los miembros del personal.

Existen ciertas tareas que no pueden ser llevadas a cabo a la vez por una misma persona; por este motivo se lleva a cabo una división de las funciones, las tareas y las zonas de trabajo, por ejemplo: la zona de la cafetera se asigna al cafetero, la zona de los fuegos y las cámaras frigoríficas se encomienda al cocinero/a, la zona de barra se designa al barman, y la zona de las mesas o la terraza se asigna al camarero/a. A continuación veremos más en detalle las características de cada uno.



Encargado/a o jefe/a

Es la persona que organiza y supervisa todo el personal del establecimiento.

- Inspecciona el cumplimiento de las normas de seguridad laboral, de higiene, y las actitudes y aptitudes del personal durante el trabajo.
- Atiende las sugerencias, quejas y reclamaciones de los clientes.
- Controla el funcionamiento y el mantenimiento de los equipos y el material del establecimiento.
- Organiza, controla las hojas de pedido de los productos necesarios y los precios de venta de la materia prima que hay en la carta.
- Revisa el proceso de facturación, los inventarios, los stocks, la plantilla, la caja del día y otros documentos importantes de la empresa.

Barman

Recibe el nombre de jefe de barra. Se encarga de:

- Controlar, dirigir y planificar la puesta a punto de la zona de trabajo del interior de la barra, las elaboraciones de las bebidas que se sirven tanto en la barra como en la sala, y la recogida de toda la zona al acabar el trabajo.
- Confecciona la carta de bebidas frías y calientes, alcohólicas y no alcohólicas.
- Sabe preparar todo tipo de bebidas nacionales e internacionales.
- Dependiendo de la zona donde esté ubicado el establecimiento, será necesario que hable varios idiomas.

Segundo barman

Realiza todas las funciones del barman siempre que este no esté trabajando y le ayuda cuando es necesario.

Dependiente/a o camarero de barra

Su principal función es la de atender y servir al cliente en la barra, así como la de preparar los servicios que le sean solicitados por los camareros de sala.

Cafetero

Es la persona encargada de preparar todas las bebidas calientes que se elaboran en la zona de la cafetera (café, infusiones, chocolates, etc.)



Office o fregadero

El fregadero es la persona encargada de mantener la zona de limpieza (office) pre parada y organizada, en relación con las máquinas y con los productos de limpieza. Durante sus horas de trabajo, su función es fregar, limpiar y recoger todo el material que se va empleando.

Camarero/a de sala

Su función principal es la de atender, servir alimentos y bebidas en todas las mesas de la zona de clientes de forma rápida y correcta, También realiza toda la mise en place y efectúa la recogida final después de terminar el servicio.

Ayudante de camarero/a

Es el que sustituye, ayuda o cubre la zona del camarero de sala siempre que sea necesario

Planchista

Es la persona encargada de realizar todas las elaboraciones necesarias que haya en la carta y que se realicen en la plancha, es decir, realiza la mise en place de su zona, prepara los ingredientes previstos para el servicio, y limpia y recoge la zona después de terminar el servicio.



Cocinero/a

Es la persona encargada de realizar todas las elaboraciones de cocina y de organizar toda la brigada de la misma.

Ayudante de cocinero/a

Ayuda en las funciones del cocinero/a y realizará las operaciones que este le encomiende..

Plonge

Es la zona de fregado del menaje pesado de cocina (ollas, sartenes, etc.).

ORGANIGRAMA DE PERSONAL:

La brigada es el conjunto de personas que trabajan en un establecimiento, desde el jefe hasta el ayudante o auxiliar. A los miembros de la brigada se les asignan unas funciones y una zona de trabajo determinadas, además de una altura mayor o menor en el escalafón, según la responsabilidad que sus funciones conlleven.

La representación gráfica de la jerarquía de la brigada u organigrama de personal puede representarse de la siguiente manera:

