



## VACANTE

**Fecha de publicación:** 15 de enero de 2024

**Fecha límite de recepción de CV:** 26 de enero de 2024

**Vacante:** Operario/a Barista

**Modalidad de trabajo:** Presencial

**Ubicación:** Av. Chapultepec Sur 376, Col Americana, Moderna, 44190 Guadalajara, Jal

**Breve descripción del puesto:** Responsable directo de la atención y servicio a los clientes de la cafetería, la preparación óptima y adecuada de las bebidas y alimentos de acuerdo con lo establecido por los parámetros de Capeltic, así como responsable de la limpieza general e imagen de la cafetería.

### **Actividades:**

- 1. Operación en Barras:** Apoyo directo en la barra de preparación. Encargado de apoyar la preparación de bebidas con leche, por medio de la colocación de esta en las jarras de preparación. Encargado directo de las barras externas, completas y limpias. Encargado de entregar las bebidas a los clientes. Encargado de vaciar los garrafones de desperdicio de café. Encargado de la preparación de cargas de café y apoyo a barista. Encargado de mantener el nivel del café en el molino. Encargado del abastecimiento de café descafeinado para el turno. Apoya la entrega de bebidas al cliente. Encargado de mantener limpia la máquina de espresso en la bandeja, jarras de extracción y molino.
- 2. Cuidado de las instalaciones:** Participar en el montaje y desmontaje del mobiliario de la cafetería, según sea el turno en el que se desempeñe, así como, en la limpieza completa de la cafetería. Revisión, acomodo y limpieza de las áreas (clientes, barra, cocina, terraza) durante todo el desarrollo de su turno laborado. Participación semanal en la limpieza general y a profundidad de la cafetería. Participación en el cuidado, manejo, y buen uso de los equipos de la cafetería. Encargado directo de la limpieza de las mesas cada vez que se desocupe una, así como los pisos interiores y exteriores, barras y contrabarras, bodega, etc.
- 3. Proveedores:** Participación en el levantamiento semanal de inventario. Revisión, acomodo, relleno y limpieza de las áreas de exhibición de productos.





- 4. Control de calidad:** Preparación de bebidas frías y calientes acorde al control de calidad. Preparación de alimentos según los pedidos acorde al control de calidad. Responsable del buen uso y manejo de los accesorios para la preparación de bebidas y alimentos. Uso obligatorio del uniforme completo y el esmero en su apariencia personal.
- 5. Personal:** Participación y proactividad en las juntas de personal cada que se le solicite su presencia. Seguimiento total de las normas, reglas y políticas de la empresa.

**Escolaridad:** Preparatoria terminada.

**Experiencia:** Experiencia en el ramo de servicios de preparación de alimentos y bebidas. Formación en la preparación de bebidas de café. Experiencia en el mercado de café tostado.

**Habilidades y conocimientos:** Interés y gusto por el café y su entorno. Relaciones interpersonales enfocadas en el servicio y la atención. Comunicación fluida con el equipo de trabajo y colaboradores externos. Proactividad para aprender cosas nuevas. Atención a clientes. Empatía, solidaridad y paciencia. Gusto y capacidad para trabajar en equipo. Higiene.

Si cumples con los requisitos y quieres ser parte del equipo Capeltic, envía tu CV a: [cristina@batsilmaya.org](mailto:cristina@batsilmaya.org)

**Atentamente**

Dirección de Capeltic