



## VACANTE

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

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

**Vacante:** Encargado/a de turno

**Modalidad de trabajo:** Presencial

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

**Breve descripción del puesto:** Coordinar, verificar, apoyar, y controlar el manejo completo de la sucursal asignada, asegurando calidad en el servicio, en preparación, y en imagen, buscando alcanzar el objetivo de ventas mensual indicado por la coordinación.

### Principales responsabilidades:

1. **Caja:** Responsable de supervisar el manejo de la caja. Informar al gerente las situaciones o problemas del día a día.
2. **Servicio de café:** Responsable de coordinar, verificar y asegurar el correcto montaje que el cliente requiera, conocimiento de armado de bocadillos y crudités.
3. **Cuidado de las Instalaciones:** Responsable directo de la apertura o cierre en la hora señalada del turno correspondiente. Supervisión, coordinación y apoyo para realizar las labores de limpieza, acomodo, e imagen de la cafetería. Trabajar en coordinación con el gerente, para reportar las anomalías de inmediato y darles solución para evitar que afecten la operación diaria. Cuidar, revisar, y reportar cualquier falla de los equipos para evitar que afecte o se pare la operación diaria por falta de seguimiento.
4. **Control de calidad:** Responsable directo en la verificación física de la buena calidad de bebidas que se sirven al cliente y la aplicación de medidas correctivas en caso contrario. Responsable directo de la vigilancia y coordinación para evitar desperdicio y merma del producto. Manejo y llenado de checklist requeridos para la operación de la cafetería. Encargado del seguimiento y supervisión de los estándares de calidad de la cafetería – Distintivo H.



5. **Proveedores y almacén:** Coordinación de las compras necesarias de insumos para la preparación de los alimentos ofrecidos en el menú, cuidando siempre el control de gasto. Encargado directo del manejo y control de inventarios. Encargado del manejo, recepción y coordinación de los proveedores. Coordinar el acomodo de galletas y comida, asegurando el abasto en barra como en bodega. Coordinar y asegurar el correcto etiquetado de los productos, asegurando el sistema PEPS. Manejo de pedidos de insumos en general. Encargado de coordinar la llegada del proveedor/proveedores de comida, asegurando calidad, tiempo y temperaturas.

**Escolaridad:** Preparatoria terminada.

**Experiencia:** Deseable experiencia en industria de servicios y/o alimentos. Formación en la preparación de bebidas de café. Experiencia en el mercado de café tostado. Experiencia en servicios de café con alimentos.

**Habilidades y conocimientos:** Manejo integral de la caja. Interés y gusto por el café y su entorno. Relaciones interpersonales enfocadas en el servicio y la atención.

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