



Jefa/e de comedor

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando asesoramiento y atención especial a los clientes.



Dominio profesional: Sector económico de Hostelería

Principales rasgos

Las personas que desarrollan esta ocupación, se caracterizan en sus:

Intereses

- Saber ofrecer aquello que la gente desea.
- Ofrecer buenos servicios al público.
- Relacionarse con la gente.
- Resolver problemas imprevistos

Aptitudes

- Agudeza y memoria visual, gustativa y olfativa.
- Intuición
- Fluidez verbal
- Rapidez de reflejos.
- Resistencia física.
- Capacidad de comunicación.
- Creatividad
- Dinamismo.

Cualidades

- Amabilidad.
- Capacidad de motivarse y motivar a los demás.
- Colaboración.
- Pulcritud.
- Responsabilidad.
- Atención al detalle.

Descripción

La jefa o el jefe de comedor es la encargada o el encargado de supervisar y controlar todo lo concerniente a la sala. Desarrolla su trabajo en restaurantes, salones de banquetes y hoteles. Tiene a su cargo a un equipo de camareros y ayudantes de camarero, a los cuales deberá controlar y supervisar.

Entre sus funciones también está la de coordinarse con el departamento de cocina, el departamento de comidas y bebidas, la bodega y el departamento de banquetes. Está en contacto directo con el cliente, tanto durante la ejecución del servicio de la sala como para posibles reclamaciones. Es un trabajo muy dinámico que requiere aparte de los conocimientos técnicos: don de gentes y vocación.

Condiciones

El trabajo en el sector de la hostelería es duro y sacrificado, por una parte y al mismo tiempo muy gratificante. Una jefa o un jefe de comedor dedica parte de su jornada atendiendo directamente la sala, y otra a tareas más administrativas.

La jefa o el jefe de comedor es una persona con capacidad para observar los pequeños detalles, debe ser capaz de crear un ambiente agradable a los comensales atendiéndoles con agrado y amabilidad. Es una ocupación que requiere un trabajo organizado y coordinado con los demás departamentos (cocina, bodega,...) del establecimiento.

En algunas empresas se empieza haciendo extras de fin de semana y luego ya te incluyen en la plantilla fija. Es una ocupación a tiempo completo, a título orientativo el sueldo mensual oscila entre 1.300 €



y 1.800 €. Es una ocupación que permite tener movilidad geográfica, relacionarse con mucha gente de diferentes países...

Tareas

- Supervisar el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área.
- Realización de catas de vinos, así como el análisis sensorial de la misma.
- Ejecución de maridajes de vinos y platos.
- Comprobar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para su puesta a punto.
- Controlar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas y adecuándose a los requerimientos de estos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción
- Cumplir con los objetivos de la producción.
- Resolver problemas y tomar decisiones siguiendo las normas y procedimientos establecidos.

Entornos de trabajo

Esta ocupación se desarrolla, normalmente tanto en grandes como en medianas empresas del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración.

Este perfil profesional se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como es el sector de hostelería y en su marco, las áreas de hotelería y restauración, tanto la tradicional como la moderna y la colectiva.

Máquinas, herramientas e instrumentos

- Herramientas de servicio: sacacorchos, decantadores, copas-termómetros y otros.
- Maquinaria, material y mobiliario propio del área de bar.
- Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de restauración.

Perspectivas

En la actualidad, esta ocupación se encuentra en un sector muy dinámico, en el que existe mucha demanda en los diferentes niveles. Normalmente las empresas del sector proporcionan estabilidad y prefieren tener plantillas fijas.

Otros datos de interés

Existen diferentes asociaciones profesionales:

- FEHR, Asociación española de hostelería.
- FASCV, Federación de Asociaciones de sumilleres de la Comunidad Valenciana.

Titulación orientativa

Técnico Superior en Restauración de la Familia profesional de Hostelería y Turismo