

*Servicio integral
en gestión de
restaurantes*



FrackChefs
asesoría gastronómica

Búsqueda y selección de personal

OBJETIVO

Encontrar a la persona idónea para cubrir un puesto de trabajo conjugando los requisitos de la empresa con los objetivos y las motivaciones del candidato.

METODOLOGIA

Anuncio en prensa y web especializadas

Entrevista telefónica

Entrevista personal (valoración de competencias)

Comprobación de referencias

Presentación de los candidatos a la empresa

Búsqueda y selección de personal

BENEFICIOS

- Gente profesional
- Personal acorde a los requisitos de la empresa
- Disminución de la rotación del personal
- Adaptación entre el puesto a cubrir y el candidato

Búsqueda y selección de personal

BENEFICIOS

- Gente profesional
- Personal acorde a los requisitos de la empresa
- Disminución de la rotación del personal
- Adaptación entre el puesto a cubrir y el candidato

Entrenamiento y capacitación

OBJETIVO

- Proporcionar al personal a las habilidades que éstos necesitan para realizar su trabajo.

METODOLOGIA

- Realización de cursos teóricos y prácticos que permitan comprender el funcionamiento de un sistema nuevo y eficiente.

BENEFICIOS

- Personal competente y formado para mejora continua de la empresa.

Diseño de cocina

- Especificación del equipamiento gastronómico.
- Soluciones ergonómicas de la cocina.
- Búsqueda de maquinaria en atención a las novedades del mercado tecnalimentario ofrecer herramientas mas ventajosas y novedosas para la disminución de costes

Diseño de reglas generales

Seguridad laboral :

- Responsabilidad
- Prevención
- mantención y reparación de equipos
- Accidentes laborales
- Primeros auxilios

Seguridad :

- Equipo y maquinaria
- Equipo gas
- Cuchillos
- Superficies del suelo

Higiene personal y general:

- Superficies
- Ventilación
- Equipos
- Presentación personal

Higiene áreas:

- Depósitos
- Mantelería
- Lavado vajilla
- Pastelería
- Maquinaria
- Cuarto caliente
- Cuarto frío

Organización y preparación de las partidas

ANTES



- Pedidos
- Recepción
- Mice en place

DURANTE



- Organización
- Preparación
- Puntos de cocción
- Presentación

DESPÚES



- Limpieza
- Revisión cámaras
- Check out

Diseño de carta/menú

- La carta o menú son los medios de comunicación con el cliente
- El tipo de carta depende de la lógica del negocio, no es lo mismo desarrollar un menú para un restaurante que ofrece platos altamente estandarizados y que tiene una expectativa de alta rotación de público para generar rentabilidad, que diseñar para un restaurante gourmet cuya expectativa de rentabilidad está dada no por un volumen de ventas en términos cuantitativos sino cualitativos

Sintonía y coordinación entre sala / cocina

Gestión de cocina y sala en base a :

- Coordinación entre departamentos.
- Número de empleados.
- Nivel profesional.
- Necesidades del Restaurante.
- Maquinaria.

Análisis de compras

- Precio
- Calidad
- Recepción
- Stock conveniente
- Formas de conservación

Compra con criterio

Calidad y cantidad todos los días

Confección y diseño de la oferta gastronómica

- Escandallos
- Margen de beneficio
- Fichas técnicas de los productos vigentes y de nuevas creaciones

Control diario de cumplimiento Appcc

CAMARAS-COCINA-SALA

- Limpieza
- Orden
- Temperaturas
- Sellado productos
- Fechas
- Entradas/Salidas
- Higiene

Ajuste de plantilla y rendimiento

- Control de ajuste de personal en función al volumen de venta
- Tecnología: a objeto de bajar costos
- Personal Formado: mejoras continuas de la empresa
- Libranza: confección a modo equilibrado y en post del buen funcionamiento de la empresa

Búsqueda de proveedores

Selección de proveedores:

- Calidad
- Competencia de precios
- Facilidades de pago

Contacto

Andrea Bernardi

+34 626450212

info@frackchefs.com



Fernanda Fuentes

+34 656468431

info@frackchefs.com