

| N° | AREA | SELECCIONE CON UNA "X" SEGÚN CORRESPONDA | | | | PERSONA RESPONSABLE | SISTEMAS DE CONTROL UTILIZADOS |
|----|------------------------|--|-----------------|----------------|------------------|---|--|
| | | ÁREA DE PRODUCCIÓN | CENTRO DE COSTO | PUNTO DE VENTA | PUNTO DE CONTROL | | |
| 1 | RECEPCIÓN MERCADERÍAS | | X | | X | Jefe de bodega y Chef | Termometro, pesa, ordenes de compra, cotejo de guías y facturas |
| 2 | PRE-ELABORADO | X | X | | X | Persona encargada | Chequear limpieza, sanitizado de productos, porcionamiento, fichas de stock, ficha de mermas |
| 3 | BODEGA | | X | | X | Jefe de bodega | Fichas de stock, Inventario, Informes diarios de ingresos y salidas de bodegas, listado de precios |
| 4 | CAMARAS | | X | | X | Jefe de bodega | Control de temperaturas, ficha de stock, inventarios. |
| 5 | CUARTO FRÍO | X | X | X | X | Chef y encargado del área | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 6 | CUARTO CALIENTE | X | X | X | X | Chef y encargado del área | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 7 | REPOSTERÍA | X | X | X | X | Chef y encargado del área | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 8 | COCINA | X | X | X | X | Chef | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 9 | COMEDOR | | X | | X | Maitre o jefe de garzones | Inventarios de productos y de materiales, solicitud de pedido a bodega, comandas, control de la calidad de servicio |
| 10 | BAR | X | X | X | X | Jefe de bar | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 11 | CAFETERÍA | X | X | X | X | Jefe de bar | Inventario del área, comandas, solicitud de pedido a bodega, fichas técnicas, check list, control ventas. |
| 12 | CAVA | | X | X | X | Sommelier o Jefe de bar | Fichas de stock, inventarios, control de ventas, solicitud a bodega, control de temperatura. |
| 13 | OFFICE | | X | | X | Maitre o jefe de garzones | Inventarios de productos y de materiales, solicitud de pedido a bodega, comandas, check list |
| 14 | MESON DESPACHO COCINA | | X | | X | Chef y administrador | Planilla de control de comandas y salidas de platos, control de calidad de los productos entregados. |
| 15 | RECEPCIÓN RESTAURANTE | | X | | X | Hostess o recepcionista | Reservas, listado de clientes y empresas, libro de sugerencias, |
| 16 | OFICINA ADMINISTRACIÓN | | X | | X | Administrador (finanzas, personal, marketing, control de costos, operación) | Informes de costos y ventas por cada area (diario, semanal y mensual), ingeniería de menú, presupuestos y planificación del restaurante, pago sueldos y proveedores. |
| 17 | CAMARINES DEL PERSONAL | | X | | X | Jefe de Steward | Ficha de procedimientos, plan de higiene, control de plagas |
| 18 | BAÑOS PUBLICOS | | X | | X | Jefe de Steward | Ficha de procedimientos, plan de higiene, control de plagas |