

| | |
|--|--|
| MAPA FUNCIONAL | Mozo |
| Propósito clave: Atender al cliente prestando un servicio que satisfaga sus necesidades según criterios de establecimiento gastronómico, preservando las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | |
| UNIDAD DE COMPETENCIA | ELEMENTOS DE COMPETENCIA |
| 1. Reunir la información relativa al menú según la modalidad de servicio del establecimiento cotejando la existencia de alimentos y bebidas. | <p>1.1 Reunir la información relativa a los platos de comida según la modalidad de servicio del establecimiento y el tipo de menú, cotejando la existencia de sus ingredientes.</p> <p>1.2 Reunir la información relativa a las bebidas según la modalidad de servicio del establecimiento y el tipo de menú, cotejando su disponibilidad y variantes.</p> |
| 2. Organizar su plaza de trabajo preparando y acondicionando los recursos materiales considerando la demanda prevista. | <p>2.1 Preparar y mantener la disponibilidad de los elementos de trabajo y materias primas para el desarrollo de las actividades según modalidad del establecimiento.</p> <p>2.2 Acondicionar y reorganizar el área para el desarrollo de las actividades de acuerdo al servicio previsto.</p> <p>2.3 Armar la mesa en función del servicio a prestar, considerando la demanda requerida.</p> <p>2.4 Retirar los elementos de trabajo y mantelería contemplando las actividades subsiguientes.</p> |
| 3. Atender al cliente en tiempo y forma aplicando reglas de cortesía. | <p>3.1 Recibir, tomar solicitudes y pedidos y atender al cliente conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía.</p> <p>3.2 Presentar el plato en la mesa respondiendo al pedido solicitado atendiendo a nuevos requerimientos.</p> <p>3.3 Cerrar el servicio de atención al cliente considerando formas de pagos y su conformidad.</p> |
| 4. Promover y vender los alimentos y bebidas considerando las necesidades de los clientes y los requerimientos de la organización. | <p>4.1 Promover y vender bebidas considerando las necesidades de los clientes y criterios de comercialización y producción del establecimiento, aplicando criterios de seguridad alimentaria.</p> <p>4.2 Promover y vender alimentos considerando las necesidades de los clientes y criterios de comercialización y producción del establecimiento, aplicando criterios de seguridad alimentaria.</p> |