



HOTEL CALINDA BEACH ACAPULCO

MANUAL DEL DEPARTAMENTO DE BANQUETES

FECHA: 2010

HOJA: Pág. 1 de 7

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ejecutiva
de
Banquetes

Chief Steward



HOTEL CALINDA BEACH ACAPULCO

MANUAL DEL DEPARTAMENTO DE BANQUETES

FECHA: 2010

HOJA: Pág. 2 de 7

**DESCRIPCION DE PUESTO, PERFIL, FUNCIONES Y
PROCEDIMIENTO**

Puesto
Ejecutiva de
banquetes

Departamento
Alimentos y
bebidas

Ocupante
America Bernal

Jefe Inmediato
Alimentos y
Bebidas/Ventas

**Jefe inmediato
Superior**
Gerencia General

**Descripción del
Puesto**
Es una vendedora
que trae negocio
al Hotel,
supervisa,
coordina, planea y
ejecuta eventos
sociales

Perfil de puesto:

Amplio conocimiento en eventos sociales, edad de 25 a 40 años, estado civil indistinto, sexo femenino, responsable, social y agradable, disponibilidad de horario, experiencia en el puesto mínimo de tres años, administración de ventas, manejo de costos, manejo de personal, atención a comensales y actitud de servicio

**DESCRIPCION DE PUESTO, PERFIL, FUNCIONES Y
PROCEDIMIENTO**



HOTEL CALINDA BEACH ACAPULCO

MANUAL DEL DEPARTAMENTO DE BANQUETES

FECHA: 2010

HOJA: Pág. 3 de 7

Puesto Chief Stewar
Departamento Alimentos y Bebidas
Ocupante Roberto Molina

Jefe Inmediato Felipe Solís
Jefe inmediato Superior Lic. Eduardo Godinez Legorreta

Descripción del Puesto Encargado supervisar y coordinar el lavado de la loza usada en el servicio de restaurant y banquetes, así como apoyar a la cocinera y al chef en el montaje y en la limpieza del área de cocina y banquetes
--

Perfil de puesto:

Mínimo secundaria terminada, edad de 20 a 40 años, estado civil indistinto, sexo femenino, responsable, disponibilidad de horario, disponibilidad para trabajar en equipo y poder rotar turno.

CONTENIDO

1. OBJETIVO



HOTEL CALINDA BEACH ACAPULCO

MANUAL DEL DEPARTAMENTO DE BANQUETES

FECHA: 2010

HOJA: Pág. 4 de 7

2. ALCANCE

3. RESPONSABILIDAD

4. REFERENCIAS

5. DEFINICIONES

6. POLITICAS O CRITERIOS

7. PROCESO

7.1 Ejecutiva de banquetes

8. ANEXOS

1. OBJETIVO

Vende, planea, coordina, supervisa y cierra eventos sociales

	<p style="text-align: center;">HOTEL CALINDA BEACH ACAPULCO MANUAL DEL DEPARTAMENTO DE BANQUETES</p>	<p style="text-align: center;">FECHA: 2010 HOJA: Pág. 5 de 7</p>
---	---	---

2. ALCANCE

Aplica al Ejecutiva de banquetes

3. RESPONSABILIDAD

- 3.1 Es responsabilidad del Gerente de Alimentos y Bebidas vigilar que se cumpla con lo establecido en el presente documento
- 3.2 Es responsabilidad del Ejecutivo de banquetes cumplir con lo establecido en el presente Manual

4. REFERENCIAS

- 4.1 Procedimiento Maestro

5. DEFINICIONES

5.1 Alimentos y Bebidas:

Es el área del hotel encargada de coordinar la operación de los siguientes departamentos:

- Departamento de Cocina
- Departamento de Centros de Consumo
- Departamento de Room Service

5.2 Centros de Consumo:

Se refiere a los lugares en los que se pueden consumir alimentos y bebidas dentro del hotel, y son:



- Room Service
- Restaurante "El Delfin"

6. POLITICAS O CRITERIOS

- 6.1 El personal del departamento debe atender con amabilidad, empatía y disponibilidad a los clientes

7. PROCESO

7.1 Ejecutiva de banquetes

- 7.1.1.1 Es responsable de notificar a su jefe inmediato las acciones preventivas que correspondan a su área
- 7.1.1.2 Supervisa las acciones correctivas inmediatas y permanentes, necesarias en los departamentos bajo su cargo
- 7.1.1.3 Propone acciones disciplinarias al personal a su cargo que no cumpla con las normas establecidas
- 7.1.1.4 Revisa diariamente los salones y bodegas, con el fin de obtener información productiva para la gerencia de alimentos y bebidas
- 7.1.1.5 Verifica que los eventos sociales se lleven a cabo acorde a la calidad estándar del Hotel
- 7.1.1.6 Supervisa en conjunto con el Gerente de Restaurante y Chef ejecutivo los diferentes eventos programados en el Hotel
- 7.1.1.7 Programa al personal de brigada externa (con sindicato) para eventos sociales
- 7.1.1.8 Programa citas a empresas con el fin de generar negocio
- 7.1.1.9 Conoce el set competitivo y siempre esta al tanto de los precios de los mismos
- 7.1.1.10 Mantiene una buena relación con los proveedores



- 7.1.1.11 El Ejecutivo de banquetes controla el costo de los eventos sociales, en conjunto con el Gerente de Alimentos y Bebidas
- 7.1.1.12 El Ejecutivo de banquetes verificará que todos los integrantes de brigada antes de entrar a áreas públicas de huésped, luzcan con los estándares de apariencia
- 7.1.1.13 El Ejecutivo de banquetes llevará un control de los eventos dónde tiene participación la brigada externa
- 7.1.1.14 Elabora requisiciones de compras, revisa la calidad de los alimentos no procesados y de los alimentos procesados
- 7.1.1.15 Controla la higiene reglamentaria de los alimentos así como los estándares de calidad y productividad de la cocina
- 7.1.1.16 Supervisa y reporta al gerente de alimentos y bebidas de irregularidades de infraestructura en el área de salones y bodegas

8 ANEXOS

No aplica