

# PERFILES

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES  
DE LAS OCUPACIONES



GOBIERNO  
FEDERAL

STPS



## Mesero

# 21

El Mesero es una figura principal en restaurantes, fondas, bares y otros establecimientos similares. Su tarea principal es la de servir alimentos y bebidas a los comensales. Para ello, antes recibe a los clientes, los sitúa en la mesa de su preferencia, cuando esto es posible, y les entrega el menú o carta. En establecimientos ubicados junto a otros restaurantes competidores o que cuentan con poca clientela, los meseros promueven la carta entre los transeúntes y pueden ayudar a éstos a acomodar sus vehículos para disfrutar del servicio de alimentación.

Es tarea del Mesero tomar la orden a los comensales y formularles sugerencias respecto de los alimentos que mejor convienen a su paladar y presupuesto. Para dar un buen servicio, él debe estar preparado para dar respuesta a preguntas sobre los platillos y bebidas que se ofrecen, incluidos sus ingredientes, tiempo de cocción y añejamiento en el caso de bebidas. Algunos restaurantes dotan a los meseros con computadoras de mano equipos portátiles— para el registro de la comanda.

La atención que brinda el Mesero es permanente. Ello significa que ha de estar al pendiente de mantener limpia la mesa y de servir los alimentos y bebidas a cada comensal en el orden solicitado y cuando éstos lo deseen. Para ello, debe coordinarse convenientemente

con el área de cocina. En ocasiones el Mesero debe preparar platillos sencillos que agilizan el servicio, tales como ensaladas, postres y bebidas.

A petición de la clientela, el Mesero entrega la orden de pago. En algunos establecimientos, él calcula la cantidad a cobrar y da el cambio correspondiente. En estos casos, el Mesero debe saber realizar operaciones aritméticas básicas, incluido el cálculo de porcentajes, y conocer el procedimiento para el cobro por medio de tarjeta de crédito y vales de descuento.

El Mesero realiza un trabajo que no es sencillo porque él debe atender con amabilidad, prontitud, oportunidad y de manera simultánea a clientes con gustos distintos. Por ello, él debe ser altamente sociable y perceptivo de las necesidades de las otras personas. Debe tener una buena memoria para reconocer facciones de clientes que merezcan un trato especial por ser comensales frecuentes para recordar la orden de platillos y bebidas que no haya sido posible anotar en la libreta.

La tecnología también ha de ser un recurso familiar al Mesero, ya que un creciente número de restaurantes utilizan la computadora, calculadoras y otros equipos para llevar el control de las comandas, estimar el monto a pagar por los clientes y efectuar el cobro.

¡Nuestros servicios son gratuitos!



Vivir Mejor