

PERFILES

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES
DE LAS OCUPACIONES



GOBIERNO
FEDERAL

STPS



Empleado de cafetería

77

Las cafeterías son negocios que, a la vez que atienden la necesidad de consumo de comida rápida, ofrecen al público un espacio para degustar bebidas preparadas a base de café o alimentos para acompañarlas. El Empleado de Cafetería es el trabajador que cubre las necesidades del servicio en este tipo de establecimientos.

El Empleado de Cafetería prepara diversos alimentos y bebidas para su consumo en el establecimiento o para llevar. Él tiene a su cargo la preparación de bebidas a base de café o de otros sabores. Las más conocidas son el café capuchino, express, americano, latte (capuchino cargado sin canela y sin espuma), frapé (capuchino o moka fríos) y smoothies (bebida dulce y fría de sabores). Para ello, opera diversos equipos: molino dosificador para el café a consumir en el establecimiento, molino para venta de café a granel, cafetera express, cafetera de vapor, máquina de frío, máquina de granita para preparar café de sabores. También prepara y/o vende alimentos a base de pan y cereales como son donas, panqués, sandwiches, bocadillos... y otras bebidas tales como té, refrescos, jugos, etc. Para ello, utiliza tostadores de pan, hornos de microondas, cuchillos, palas...

Cuando el Empleado de Cafetería atiende el consumo en el establecimiento, él entrega la carta, toma la orden, proporciona información sobre los ingredientes y forma de preparación de los alimentos y bebidas, sirve éstos, retira de la mesa los "muertos" (vasos, platos, cubiertos... sucios) y cobra el importe del consumo. Cuando él vende café a granel, pregunta

al cliente la cantidad a pesar en una báscula y el tipo de procesamiento (molido fino, molido grueso, tostado medio...). Puede informar al cliente la variedad de granos de café y respecto de sus atributos, es decir, si es de sabor fuerte y concentrado, grano ideal para la preparación de café express o capuchino..., esto para facilitar su decisión.

Ese Empleado también puede tomar pedidos que se formulen vía telefónica. Para ello, recaba información sobre el nombre, domicilio y teléfono del cliente, elabora la comanda, calcula el importe del consumo, llena la nota de remisión e informa al cliente el tiempo que llevará la entrega. Él puede encargarse de surtir el pedido, entregarlo al cliente en el lugar convenido y cobrar el importe.

La limpieza del local y de los utensilios de cocina son tareas del Empleado de Cafetería. A ellas suelen sumarse otras relativas a la compra de insumos para la preparación de los alimentos, el trato con proveedores, la apertura y cierre del local, el acomodo del mobiliario, sobre todo en los establecimientos que dan el servicio aprovechando el área de la banqueta y, en ocasiones, el "corte de caja".

El Empleado de Cafetería posee un perfil polifuncional que se caracteriza por aplicar capacidades como son el cálculo aritmético, la facilidad de palabra, el trato con el público y el trabajo en equipo, además de la habilidad manual. También debe tener nociones de contabilidad, compras y computación.

¡Nuestros servicios son gratuitos!



Vivir Mejor