



Guía del Empresario

Ficha de descripción de trabajo

Puesto: Gerente general

Descripción del puesto	
Fecha de publicación: 01/05/2022	Fecha límite para recibir documentos: 31/05/2022
Nombre del puesto: Gerente general	Tipo de jornada: Jornada laboral completa
Departamento: Dirección	Horario y días laborales: 09:00 horas - 17:00 horas/ 1 hora de descanso para comida. Lunes- viernes. 2 días de descanso.
Ubicación: Av. Alegre #525, Colonia Centro, Ciudad de México.	Sueldo: \$12,000.00 MXN Bruto
Experiencia: 3 años en un puesto similar.	Idiomas: Inglés y español.

Descripción de etapas de selección
1. Publicación de la oferta de trabajo 01 de mayo de 2022.
2. Proceso de preselección 01 de junio a 07 de junio de 2022.
3. Evaluación de candidatos y exámenes psicométricos 08 al 10 de junio de 2022.
4. Entrevistas 10 al 12 de junio de 2022.
5. Publicación de resultados 15 de junio de 2022.



Guía del Empresario

6. Inicio laboral del puesto 01 de julio de 2022.

Descripción del puesto

Coordinar y monitorear el buen funcionamiento del negocio, y establecer y participar en el desarrollo de metas de mejora a corto y largo plazo.

La capacidad de liderar y conducir es indispensable. Debe ser un trabajador enfocado, ordenado, altamente analítico y capaz de coordinar el trabajo en diferentes áreas. Conocimiento de los principios y prácticas básicos de economía, contabilidad, elaboración de presupuestos, finanzas, costos, logística y operaciones, y conocimiento general de diversas leyes, prácticas y relaciones laborales.

La capacidad de liderar y conducir es indispensable. Trato con la oficina conocimiento y aplicación rigurosa en la gestión y administración. Visión estratégica, comunicación, apego a políticas y procedimientos, orientación a resultados y compromiso con los valores de la empresa.

Responsabilidades:

- Planificar, desarrollar, revisar y organizar todas las operaciones del restaurante.
- Implementar y seguir estrategias para aumentar las ventas.
- Esforzarse constantemente por reducir costos y administrar eficientemente las materias primas.
- Servicio de vigilancia en momentos críticos.
- Identificar continuamente áreas de oportunidad, capacitación y mejora.

Número de personas a cargo:
50 personas



Guía del Empresario

- Conocimiento exacto y detallado de todos los productos comerciales.
- Mantenga al equipo motivado a través de redes, competencias, reuniones y recompensas con todos los empleados.
- Atender de forma rápida, eficiente y eficaz los problemas e imprevistos que surjan en el restaurante.

Perfil curricular

Formación académica: Licenciatura en administración de empresas. Maestría deseable.	Certificaciones: Gestión de Riesgos y Seguridad y Gestión de calidad.
Competencias: Negociación, <i>Empowerment</i> , Habilidad analítica, Liderazgo para el cambio.	Experiencia: 3 años en un puesto similar.
Descripción de evaluación: La calificación mínima en la evolución es de 80/200.	Puntaje: 80/100.

Aclaraciones:

La empresa ofrece los siguientes lineamientos:



Guía del Empresario

- Prestaciones Superiores a las de Ley (SGMM, Vales de Despensa, Seguro de Vida, Bono anual).
- Oportunidad de crecimiento.
- Descuentos en nuestras marcas.