



LA BISTECCA  
Pasta Grill

# Escuela Profesional "Puerto Madero"

Recursos Humanos 2018





# LA ESCUELA

LA BISTECCA  
Pasta Grill

Puerto Madero se enorgullece en presentar su nuevo proyecto la “Escuela Profesional Puerto Madero”. Se trata de un área enfocada en el entrenamiento, capacitación y finalmente el desarrollo de conocimientos y habilidades para todos los colaboradores de la empresa, que les permitan alcanzar elevados estándares de desempeño y productividad en un marco conductual que fomente un clima laboral saludable y maduro.

Cada persona que desee crecer y desarrollarse en la organización, tendrá la oportunidad de inscribirse en la Escuela y recibir la formación y entrenamiento necesarios para cumplir con funciones de mayor responsabilidad de forma adecuada.

Si quieres crecer personal y profesionalmente, y aumentar tus oportunidades, este es el lugar para ti. Los invitamos a todos a inscribirse para el ciclo 2018-I que iniciará sus clases en el mes de febrero.

Los esperamos!!!



# PROCESO FORMATIVO INTEGRAL



LA BISTECCA  
Pasta Grill





# LINEA DE CARRERA

LA BISTECCA  
Pasta Grill

La Línea de Carrera de Puerto Madero SAC ahora será más accesible a través de la Escuela Profesional. Queremos que todos tengan la misma oportunidad de crecer personal y profesionalmente con nosotros.

Cualquiera que quiera acceder a la oportunidad de crecer en la empresa, podrá hacerlo solo con inscribirse en los programas de la Escuela. Por supuesto deberá aprobar todos los cursos y cumplir con los requisitos del puesto.

El objetivo es que las oportunidades de crecer sean principalmente por mérito del colaborador. Desde el 2018 para postular a las posiciones superiores deberás siempre tener la certificación de La Escuela.

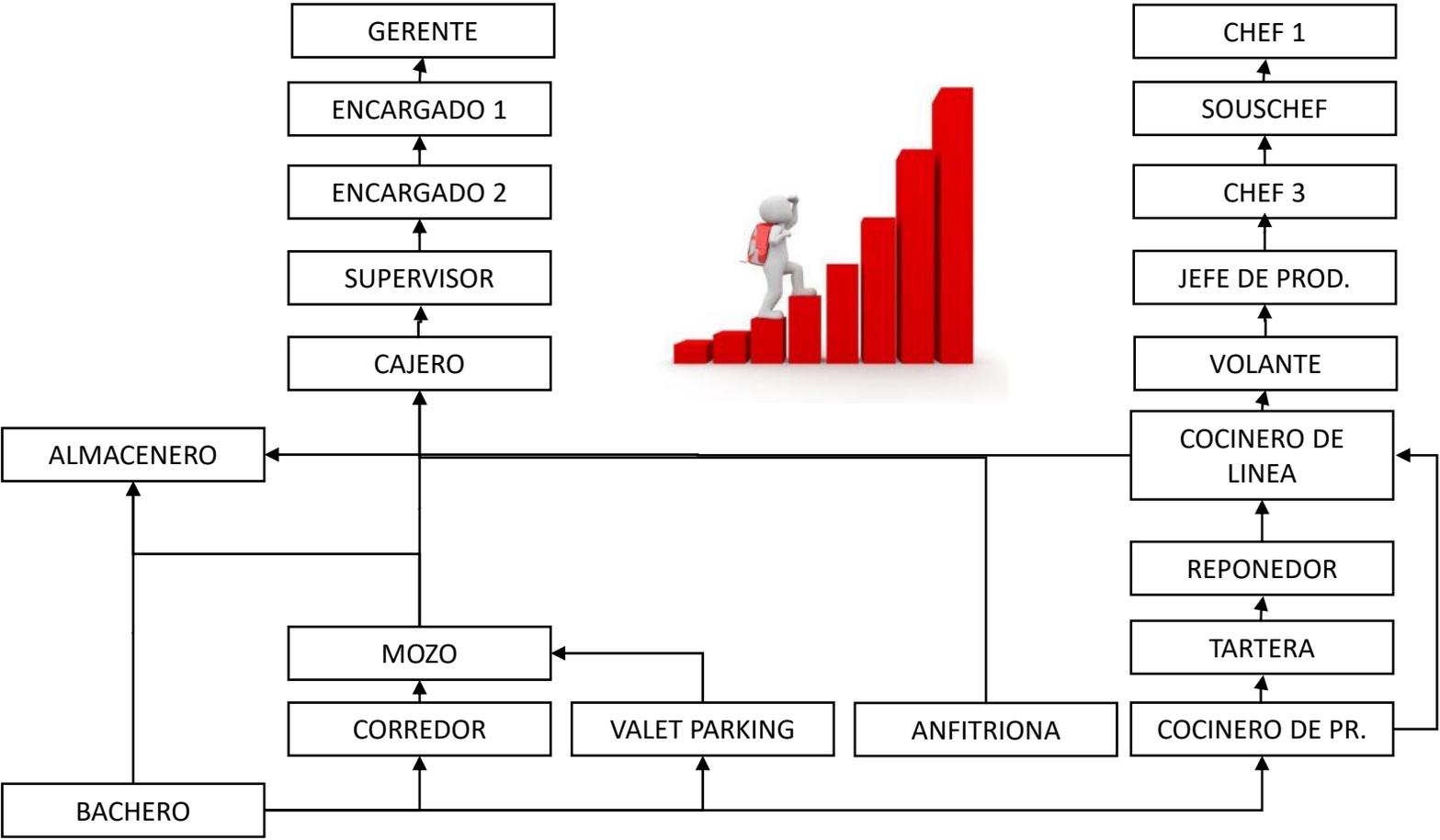
¡Anímate!



# LINEA DE CARRERA



LA BISTECCA  
Pasta Grill



# REQUISITOS ACADÉMICOS PARA EL CRECIMIENTO PROFESIONAL



LA BISTECCA  
Pasta Grill

Cargo	Requisitos
Bachero	N/A
Cocinero de Producción	Programa de Formación Integral de Cocina (Nivel 1)
Cocinero de Línea	Programa de Formación Integral de Cocina (Nivel 2)
Cocinero Volante de Línea	Programa de Formación Integral de Cocina (1 y 2)
Jefe de Producción	Programa Chef (Nivel 1)
Chef Corredor	Programa Chef (Nivel 2)
Souschef	Programa Chef+
Chef Principal	Programa Chef+



# REQUISITOS ACADÉMICOS PARA EL CRECIMIENTO PROFESIONAL



LA BISTECCA  
Pasta Grill

Cargo	Requisitos
Bachero	N/A
Corredor	Programa de Formación Integral Salón (Nivel 1)
Mozo	Programa de Formación Integral Salón (Nivel 2)
Cajero	Programa de Formación Cajero
Supervisor	Programa de Formación Supervisor (Nivel 1)
Encargado 2	Programa de Formación Supervisor (Nivel 2)
Encargado 1	Programa Supervisor+
Gerente de Local	Programa Supervisor+



# NUESTROS PROGRAMAS

PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA MOZOS



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA COCINEROS



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA ANFITRIONA



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA CAJERO



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA SUPERVISOR



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA CHEF



PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL PARA ALMACENERO



# PROGRAMAS ESPECIALES

PROGRAMA  
CHEF +



PROGRAMA  
SUPERVISOR +



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL MOZOS



LA BISTECCA  
Pasta Grill

	PROGRAMA INTEGRAL MOZO BISTECCA	PROGRAMA INTEGRAL MOZO MOZART
NIVEL 1	TALLER MISIÓN Y VISIÓN	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
	INTRODUCCIÓN AL MDA	INTRODUCCIÓN AL MDA
	MDA APLICADO I	MDA APLICADO I
	GESTIÓN DE ZONAS	GESTIÓN DE ZONAS
	PRODUCTO BAR	PRODUCTO BAR
	PRODUCTO COCINA	PRODUCTO COCINA
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN SALON	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN SALON
NIVEL 2	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	MDA APLICADO II	MDA APLICADO II
	VENTA ASISTIDA	VENTA ASISTIDA
	BAR BÁSICO	CAFÉTERÍA BÁSICA
	MARIDAJE	MARIDAJE
	RESPUESTA A ACCIDENTES DE TRABAJO	RESPUESTA A ACCIDENTES DE TRABAJO
	PRODUCTO BAR BEBIDAS CALIENTES	



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL

## COCINA



LA BISTECCA  
Pasta Grill

	PROGRAMA INTEGRAL DE COCINA BISTECCA	PROGRAMA INTEGRAL DE COCINA MOZART
NIVEL 1	TALLER MISIÓN Y VISIÓN	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
	INTRODUCCIÓN AL MDA	INTRODUCCIÓN AL MDA
	MDA LÍNEA	
	TALLER DE MAKIS	TALLER DE COCINA FRÍA
	TALLER DE CEBICHES	TALLER DE PASTAS I
	TALLER DE PASTAS	TALLER DE PRODUCCIÓN MOZART
	TALLER DE PARRILLAS	TALLER DE CLASICOS EUROPEOS I
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN COCINA	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN COCINA
NIVEL 2	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	MDA LÍNEA II	TALLER DE CLASICOS EUROPEOS II
	TALLER DE WOK	TALLER DE PASTAS II
	TALLER DE HAMBURGUESAS	TALLER DE SANDWICHES MOZART
	TALLER DE PARRILLAS II	ANALISIS DE COSTOS
	TALLER DE PASTAS II	PREVENCIÓN DE INCENDIOS
	ANALISIS DE COSTO	
	PREVENCIÓN DE INCENDIOS	
	POSTRES	POSTRES



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL SUPERVISORES



LA BISTECCA  
Pasta Grill

	PROGRAMA DE FORMACIÓN DE SUPERVISORES
NIVEL 1	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
	LIDERAZGO
	MODELO DE ATENCIÓN PARA LÍDERES
	GESTIÓN DE TURNOS Y ZONAS
	PRODUCTO BAR
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN SALON
NIVEL 2	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	PROCESOS ADMINISTRATIVOS DEL LOCAL
	NEGOCIACIÓN Y MANEJO DE CONFLICTOS
	PRODUCTO COCINA
	MARIDAJE
	RESPUESTA A EMERGENCIAS
	PROCESOS DE CUADRE DE CAJA
	ANALISIS DE VOZ DEL CLIENTE



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL CHEF



LA BISTECCA  
Pasta Grill

	PROGRAMA DE FORMACIÓN CHEF
NIVEL 1	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
	LIDERAZGO
	MODELO DE ATENCIÓN PARA LÍDERES
	COSTO DE ALIMENTOS
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN COCINA
	BPM I
NIVEL 2	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE LA COCINA
	EXCEL Y MATEMATICA
	RESPUESTA A EMERGENCIAS
	BPM II
	NEGOCIACIÓN Y MANEJO DE CONFLICTOS
	ANALISIS DE VOZ DEL CLIENTE



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL CAJERO



LA BISTECCA  
Pasta Grill

	PROGRAMA DE FORMACIÓN DE CAJEROS
NIVEL 1	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
	INTRODUCCIÓN AL LIDERAZGO
	MODELO DE ATENCIÓN PARA LÍDERES
	SIGEA
	PROCESOS DE CUADRE DE CAJA
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN SALON
NIVEL 2	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	PROCESOS ADMINISTRATIVOS DEL LOCAL
	TALLER DE PRODUCTO BISTECCA
	EXCEL Y MATEMATICA
	RESPUESTA A EMERGENCIAS



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL ANFITRIONA Y ALMACÉN



LA BISTECCA  
Pasta Grill

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE ANFITRIONAS	PROGRAMA DE FORMACIÓN DE ALMACENEROS
TALLER MISIÓN Y VISIÓN	TALLER MISIÓN Y VISIÓN
INTRODUCCIÓN AL MDA	SIGEA
SERVICIO TELEFÓNICO	EXCEL Y MATEMATICAS
TALLER DE PRODUCTO BISTECCA	MADERO
PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO (ANF)	VISIÓN ESTRATEGICA DEL NEGOCIO
	PRACTICAS SEGURAS DE TRABAJO EN ALMACÉN



# PROGRAMA DE FORMACIÓN INTEGRAL

## CHEF+ Y SUPERVISOR+



LA BISTECCA  
Pasta Grill

PROGRAMA CHEF+	PROGRAMA SUPERVISOR+
COSTO DE ALIMENTOS II	COSTO DE ALIMENTOS
LOGÍSTICA Y ABASTECIMIENTO	LOGÍSTICA Y ABASTECIMIENTO
MODELO DE ATENCIÓN	MODELO DE ATENCIÓN
GESTIÓN ESTRATEGICA DE PERSONAS	GESTIÓN ESTRATEGICA DE PERSONAS
PROCESOS ADMINISTRATIVOS DEL LOCAL	AUDITORIA Y BSC
FORMACIÓN DE FORMADORES	FORMACIÓN DE FORMADORES



# LA CURSADA

La recurrencia será de dos veces por semana en dos horarios diferentes.

1. TURNO 1: De 07:00 a.m. a 09:00 a.m.
2. TURNO 2: De 09:00 a.m. a 11:00 a.m.

Para el caso de colaboradores que trabajen siempre en las mañana, se podrán abrir turnos especiales en las tardes.

Las clases siempre serán entre los días Lunes y Jueves de cada semana.

**LOS PROGRAMAS TIENEN UNA DURACIÓN PROMEDIO DE 2 MESES POR NIVEL**



**LA BISTECCA**  
Pasta Grill



# CALENDARIO ACADEMICO 2018-1

## 1) INCRIPCIONES REGILARES

Del 15/01 al 21/01/2018

## 2) EXTEMPORÁNEOS

Del 22/01/2018 al 31/01/2018

## 3) PRESENTACIÓN DE HORARIOS

Del 22/01/2018 al 31/01/2018

## 4) INICIO DE CLASES

05/02/2018

## 5) SEMANA DE EXÁMENES

Del 19 al 22/03/2018

## 6) RECUPERACIÓN DE EXÁMENES

Del 26 al 29/03/2018

## 7) PRESENTACIÓN DE RESULTADOS Y CERTIFICACIONES

Del 09 al 13/04/2018



LA BISTECCA  
Pasta Grill

