

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Título	PRACTICANTE DESARROLLO DE MENÚ
Código de Puesto	CLP002
Alcance	Aquiii Kitchen y las sub-marcas del ecosistema Aquiii.
Banda de Puesto	Nivel de Entrada
Nivel de Puesto	1 (siendo 1 de Nivel de Entrada y 5 de Nivel Ejecutivo)
Apoyo	Meses 1 a 3: formación en campus y seguro contra accidentes, con bono de reconocimiento al final del mes 3. Meses 3 a 6: apoyo económico mensual más bonos de desempeño ligados a resultados.
Formación	Recursos de operaciones del campus X University más mentoría de cocina.
Especialización	Desarrollo de menú, estandarización de recetas y costeo de platillos.
Responsabilidades	• Apoyar en el desarrollo y prueba de nuevos platillos. • Estandarizar recetas y elaborar fichas técnicas. • Apoyar en el costeo de platillos y márgenes. • Investigar tendencias culinarias y de mercado. • Colaborar con marketing para el lanzamiento de menú.
Calificaciones Generales	• Estudiante de Gastronomía, Artes Culinarias o afín. • Creatividad culinaria y paladar desarrollado. • Manejo básico de hojas de cálculo para costeo. • Orden y atención al detalle.
Área (Departamento)	Culinaria
Experiencia	No se requiere experiencia previa, aunque se valorará participación en desarrollo de recetas o menú.
Responsabilidades del Rol	• Asistir en la creación y prueba de platillos. • Estandarizar y documentar recetas. • Apoyar en el costeo y análisis de márgenes.
Calificaciones Preferidas	• Nociones de costeo e ingeniería de menú. • Interés en modelos de cloud kitchen y sub-marcas. • Sensibilidad para adaptar platillos a diferentes públicos.