

EA&D

**IN
FOR
ME**

**PRÁCTICA
PROFESIONAL**



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

ESCUELA DE ARTE & DISEÑO

INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL

EMPRESA LE CHIQUE RESTAURANT

SUSTENTADO POR:

ANALUCÍA ICAZA SIKAFFY

11741250

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE:

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

TEGUCIGALPA, FRANCISCO MORAZÁN, HONDURAS, C.A.

JULIO, 2022

Agradecimiento

Agradezco a Le Chique Restaurant por permitirme formar parte de este memorable establecimiento lleno de personas inolvidables, al chef Alejandro Villagrana por darme la oportunidad de fortalecer mis habilidades y destrezas gastronómicas dentro del mismo. Asimismo, agradezco al chef Sergio, chef Anahí, chef May Lee y chef Víctor por enseñarme las técnicas gastronómicas mexicanas, su aplicación y cómo desempeñarme de una manera más productiva dentro de la cocina.

Dedicatoria

Dedico la presente tesis a Dios y le agradezco por ser la luz en mi camino, por llenarme de fuerzas y valentía cuando más lo he necesitado, por haberme regalado una familia, un hogar y los recursos necesarios para poder estudiar la carrera de mis sueños.

A mis padres, que siempre han estado a mi lado aconsejándome y apoyándome para ser una mejor persona y una mejor profesional, a mis hermanos, Clau y Favio, quienes con sus palabras y compañía me impulsan a sacar lo mejor de mi misma y por siempre estar a mi lado. A mis abuelos, Vir y Tito, que desde que tengo conocimiento, se han sentido orgullosos de mi en todos los sentidos. A mi tía abuela, Martha, que aunque no esté físicamente conmigo, sé que desde el cielo siempre me cuida y guía por el mejor camino.

Dedico esta tesis también a mis amigos, Garchi, Erlin y Mafe, quienes me han ayudado a desarrollarme de una mejor manera tanto en el ámbito laboral como en el personal y por siempre creer en mi.

Quisiera dedicar, de igual manera, esta tesis a mis docentes de la universidad, chef Daniel O'Connor, lic. Rixi Estrada, chef Myriam McCormick, lic. Andrea Velázquez, chef Liz Paz y chef Mario Amaya por dedicarle tanto empeño, amor y pasión a cada una de las clases que me impartieron. Gracias por compartir todo su conocimiento de la manera mas generosa posible, así como asegurarse que todas y cada una de mis dudas fuesen aclaradas.

Definitivamente el camino no ha sido nada sencillo pero gracias a su ayuda, apoyo, bondad y amor he podido salir adelante. Les agradezco de sobremanera y hago presente mi gran amor hacia ustedes, mi familia.

Resumen

Se realizó la práctica profesional en Le Chique Restaurant. El mismo está ubicado en Azul Beach Resort Riviera Cancún el cual es parte de una red de hoteles mexicana, Karisma Hotels & Resorts, la cual es conocida a nivel global por tener hoteles en diversas partes del mundo. Le Chique fue otorgado el puesto número 38 de la lista de Los Mejores 50 de Latinoamérica. En esta tesis se verá reflejado la experiencia que adquirió la estudiante, cómo logró desenvolverse en su área de trabajo y cómo logró encontrar un problema en dicho restaurante con su respectiva solución.

Índice de Contenido

| | |
|---|-----------|
| Agradecimiento | I |
| Dedicatoria..... | II |
| Resumen | IV |
| Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional | 2 |
| 1.1 Datos Generales de la Organización..... | 2 |
| 1.1.1 Reseña de la Organización | 2 |
| 1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica | 3 |
| 1.2 Objetivos de la Práctica Profesional..... | 4 |
| 1.2.1 Objetivo General | 4 |
| 1.2.2 Objetivos Específicos..... | 4 |
| Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas..... | 6 |
| 2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado | 6 |
| 2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional..... | 6 |
| 2.3 Actividades de Mejora Implementadas | 7 |
| Capítulo III. Propuesta de Mejora | 10 |
| 3.1 Problema Identificado | 10 |
| 3.2 Situación Actual en la Organización..... | 10 |
| 3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada | 10 |
| 3.4 Soluciones Identificadas | 12 |
| 3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto | 13 |
| 3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto..... | 13 |
| 3.4.3 Alcances del Proyecto..... | 13 |
| 3.4.4 Componentes del Proyecto..... | 13 |
| 3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto | 14 |
| 3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto..... | 14 |
| 3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación | 15 |
| 3.5.3 Presupuesto Requerido | 19 |
| Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones | 21 |
| 4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional..... | 21 |
| 4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica..... | 21 |
| 4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros Practicantes | 22 |
| Bibliografía | 24 |
| Glosario..... | 28 |
| Anexos | 31 |

Índice de Figuras e Ilustraciones

| | |
|--|-----------|
| Ilustración 1. Tabla de Mise en Place de Le Chique Restaurant: Entradas Calientes | 7 |
| Ilustración 2. Tipos de Inducciones de Personal en una Empresa..... | 11 |
| Ilustración 3. Tabla de Planeación del Proyecto, 2022 | 15 |
| Ilustración 4. Planeación del Proyecto, Calendario de mayo, 2022..... | 16 |
| Ilustración 5. Planeación del Proyecto, Calendario de junio, 2022..... | 16 |
| Ilustración 6. Planeación del Proyecto, Calendario de julio, 2022..... | 17 |
| Ilustración 7. Planeación del Proyecto, Calendario de agosto, 2022 | 17 |
| Ilustración 8. Planeación del Proyecto, Calendario de septiembre, 2022..... | 18 |
| Ilustración 9. Planeación del Proyecto, Calendario de octubre, 2022 | 18 |
| Ilustración 10. Tabla de Costos y Tiempo de Anticipación | 19 |

**CA
PÍ
TU
LO I**

**Generalidades
de la Práctica
Profesional**

Capítulo I. Generalidades de la Práctica Profesional

1.1 Datos Generales de la Organización

Karisma Hotels & Resorts es una red de hoteles dentro y fuera de México, incluyendo Montenegro, Republica Dominicana y Jamaica. La red está conformada por aproximadamente veinte hoteles, los mismos incluyen afiliaciones con Nickelodeon. Azul Beach Resort Riviera Cancún está ubicado en la Carretera Federal Cancún - Puerto Morelos Mza. 34 SM 12 Km 27.5 Bahía Petempich, 77580 Puerto Morelos, Q.R., México. Este hotel en particular incluye ocho restaurantes, ocho bares, seis piscinas y un spa. El clima en Puerto Morelos se describe como un Clima Tropical Húmedo ya que, su temperaturas oscilan entre los 23°C-32°C.

1.1.1 Reseña de la Organización

Karisma Hotels & Resorts es una red de hoteles fundada en el 2000 por Rafael Feliz, Lubo Krstajic y Edilbrando Pérez. Quisieron crear una empresa hotelera que fuera diferente en el mundo del turismo, teniendo una experiencia de lujo pero con todo incluido de alto nivel, para toda la familia. La empresa empezó en México, a los dos años de operar “ya se había expandido en el mismo territorio mexicano a 1,226 habitaciones administradas y 205 habitaciones en una empresa conjunta” (Equipar, 2021). Luego, se expandió a hoteles fuera de México, incluyendo Montenegro, Republica Dominicana y Jamaica, teniendo afiliaciones con Nickelodeon. La empresa Karisma ha sido galardonado por Premio Cinco Diamantes de la AAA, Top 100 Hoteles en el Mundo de Condé Nast Traveler, Tripadvisor, entre otros. Los hoteles que componen esta gran empresa hotelera son: Nickelodeon Hotels & Resorts Riviera Maya, Margaritaville ST. Somewhere Holbox By Karisma, Tui Blue Cap Cana, Azul

Beach Resort Riviera Cancún, entre otros. Uno de los restaurantes mejor galardonado de esta empresa es Le Chique Restaurant, se trata de un restaurante fine dining con menú de degustación. Su concepto se basa en comida mexicana llevada a otro nivel. Le Chique está posicionado en el número 38 de 50 en la lista de Los Mejores 50 de Latinoamérica.

1.1.2 Descripción del departamento en el que se realizó la práctica

El departamento donde se realizó la práctica profesional se encuentra en Azul Beach Resort Riviera Cancún, Puerto Morelos, México. El restaurante se llama Le Chique, se trata de un restaurante de comida mexicana llevada a otro nivel, siendo categorizado como un restaurante fine dining. Los menús que ofrece son estrictamente de degustación, el comensal no sabe qué se le servirá previamente a la cena. Una vez llega el comensal con previa reservación, el mesero le explica por encima lo que se le estará sirviendo y sobretodo, la experiencia que estará viviendo.

1.2 Objetivos de la Práctica Profesional

1.2.1 Objetivo General

Profundizar el conocimiento gastronómico mexicano, tomando en cuenta técnicas culinarias, recetas básicas e ingredientes natos de distintas regiones del país.

1.2.2 Objetivos Específicos

1.2.2.1. Identificar oportunidades de mejora dentro del restaurante Le Chique en temas de proceso de inducción.

1.2.2.2. Aprender, preparar y emplatar todas las entradas calientes que se sirven en Le Chique Restaurant

CA PÍ TU LO II

Actividades
Asignadas y
Realizadas

Capítulo II. Actividades Asignadas y Realizadas

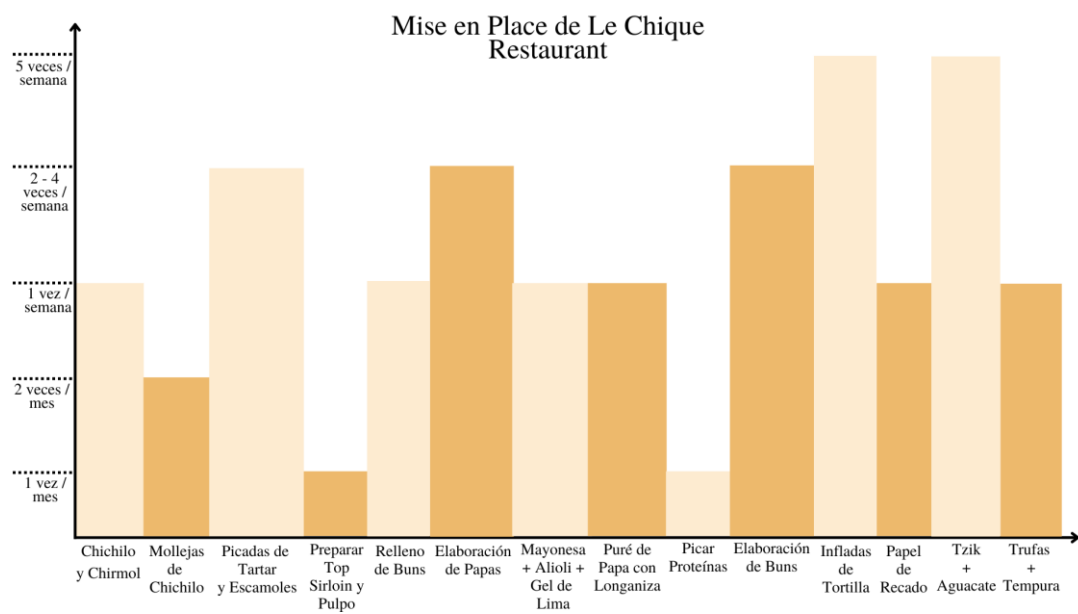
2.1 Descripción del Puesto o Rol Asignado

El rol que se asignó en la cocina fue de cocinera general, tomando como responsabilidad la elaboración de la producción, montaje de platos y servicio. Asimismo, la limpieza completa de la cocina, incluyendo refrigeradoras, áreas de trabajo, estufas, planchas, pisos, horno, entre otros, al igual que el lavado y tallado de ollas y sartenes. Los primeros dos meses se trabajó en el área de entradas calientes y las últimas dos semanas en el área de postres. El horario usualmente era de 12:30m a 11:30pm, a veces podía variar dependiendo de la ocasión, por ejemplo a la hora de haber eventos, la jornada empezaba de 9:00am a 11:30pm, recibiendo dos descansos para poder comer al medio día y a las cinco de la tarde.

2.2 Actividades Realizadas Durante la Práctica Profesional

Las actividades que se realizaron diariamente durante la práctica profesional incluyen; cocinar, realizar mise en place, montar los platos asignados, limpiar toda la cocina, entre otros. Lo primero que se realizaba era tallar ollas, luego que todas estaban impecables, ya se empezaba con la producción del día, hasta las 5:00pm, a esta hora se asignaba un descanso para poder comer. Una vez se regresaba de comer, se asistía al briefing, donde los jefes de sala informaban cuántos comensales habían para ese día, las horas de las reservaciones y si los mismos tenían alguna alergia, para saber qué platillos se cambiarían y por qué otro.

Ilustración 1. Tabla de Mise en Place de Le Chique Restaurant: Entradas Calientes



Fuente: Elaboración propia, 2022

2.3 Actividades de Mejora Implementadas

Uno de los problemas que se logró identificar y solucionar mientras se hacía la práctica en Le Chique fue la lista de producción en el área de entradas calientes. Muchas veces los practicantes olvidaban ciertas preparaciones que se tenían que realizar y luego, estaban corriendo para poder lograr realizar todo el mise en place a tiempo. Fue en ese momento cuando se habló con el otro practicante para que todos los días en la noche, después del servicio, se hiciera dicha lista de producción, detallando qué practicante iba a elaborar tal alimento. Una vez esto se puso en práctica, los practicantes ya no perdían tanto tiempo por las mañanas porque ya sabían que era lo que tenían que realizar, sus tareas estaban detalladas y listas solo para que ellos las realizaran.

Otro de los problemas que se identificó y logró solucionar fue la lista de requisición en el área de entradas calientes. Como los practicantes son los que tienen que hacer la lista de requisición, algunos no sabían qué pedir y cuando pedirlo, fue en ese momento donde surgió la idea de hacer una lista de todos los ingredientes que lleva cada platillo del área y de esa manera solo ir revisando qué ingrediente había disponible y cual no, de esa manera el practicante a cargo ya sabía qué pedir en la requisición, dependiendo de su lista de producción de la semana.

**CA
PÍ
TU
LO III**

Propuesta de
Mejora

Capítulo III. Propuesta de Mejora

3.1 Problema Identificado

Le Chique Restaurant está conformado por seis chefs, cinco meseros y los practicantes, los cuales tomamos el rol de cocineros. El problema que se identificó durante las practicas fue que los nuevos practicantes no tienen una inducción de practicantes para entrar a la cocina, tampoco tienen un recetario para poder anotar dichas recetas para no tener problema a la hora de producción.

3.2 Situación Actual en la Organización

Actualmente, los practicantes que han estado más tiempo en el restaurante le enseñan a los nuevos practicantes cómo hacer las diferentes preparaciones que se realizan en el restaurante, al igual que la organización en la cocina y cómo leer las comandas. Los practicantes pasan las recetas unos a otros, el problema es cuando uno tiene una receta mala y la pasa. Lo cual hace que el trabajo que se realiza en la cocina sea el doble y mas cansado ya que, se gastan energías enseñando e incluso haciendo las cosas dos veces.

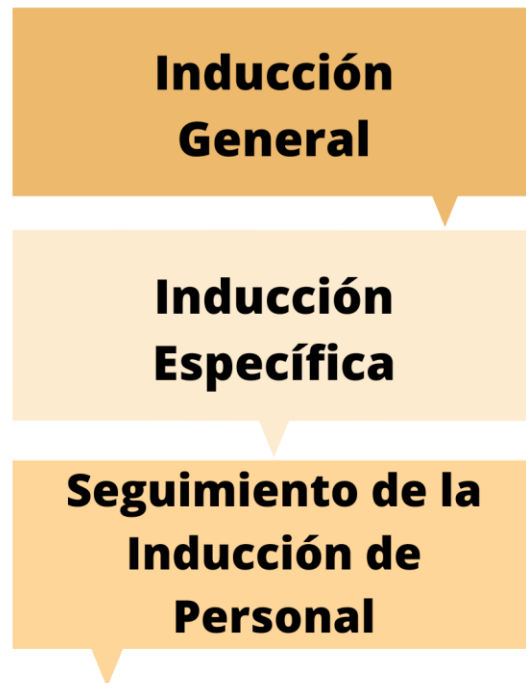
3.3 Marco Teórico Referente a la Problemática Observada

La problemática que encontramos dentro de Le Chique Restaurant es clara, los practicantes no tienen una inducción previa antes de llegar al restaurante. Pero, ¿qué es una inducción de personal? “La inducción de personal es un proceso, mediante el cual, se familiariza al nuevo trabajador con la empresa. Así este puede conocer su filosofía, cultura, su historia, políticas, patrones de conducta, etc. Básicamente, podemos resumirlo como la forma como se adiestra al nuevo elemento, para el puesto

que ocupará, al jefe que tendrá, al trabajo que realizará, etc.” (RSM, Perú, 2020).

Dentro de las etapas de la inducción de un personal existen tres:

Ilustración 2. Tipos de Inducciones de Personal en una Empresa



Fuente: Elaboración propia, 2022

Donde la primera muestra una imagen en general de la empresa, la segunda se realiza por el superior inmediato, esta enseña cuáles serán las obligaciones del colaborador al igual que sus medidas de seguridad. La tercera es un seguimiento que se le da a las primeras dos, puede ser supervisada por el área de recursos humanos o el jefe directo. Esta etapa confirma que la información que se le fue proporcionada al personal esté dando frutos positivos. Las inducciones de personal benefician a una empresa de diversas maneras ya que, se proporciona información vital para los nuevos colaboradores o practicantes. Las mismas ayudan a que el rendimiento de los trabajadores sea mejor, se reducen las dudas, se reducen o evitan errores ya que, ya

las dudas han sido aclaradas, el aprendizaje de las obligaciones a realizar se facilitan, y hay menor costo de riesgo, ahorrándole monetariamente un problema a la empresa. Dave Ulrich es considerado el padre de recursos humanos, es el autor del modelo de cuatro roles y diez y seis responsabilidades de los departamentos de recursos humanos. En este estudio revela que los nombres de los roles son: experto en administración y gestión, líder de efectividad y socio de trabajadores, socio estratégico y agente de cambio. Para este estudio en específico, lo que se necesita es un agente de cambio ya que, es la encargada del reclutamiento, formación y desarrollo.

3.4 Soluciones Identificadas

Las soluciones que se lograron identificar incluyen una inducción de personal al área de entradas calientes. La inducción debe de incluir una ficha de bienvenida, infografías de cómo se realiza el montaje de los platos, mapa organizacional del restaurante y un recetario que los practicantes puedan estudiar y apuntar en sus libretas para no perder tiempo a la hora de producción, asimismo de pueden realizar videos donde los chefs muestren como realizar dichas salsas o preparaciones, explicar las expectativas que se tienen de los mismos, un tour por toda la cocina, enseñarles a los practicantes como leer las comandas, los nombres de los meseros, explicación de cada menú y degustación del mismo, el etiquetado de los alimentos, limpieza y desinfección de frutas y verduras, organización en general y limpieza óptima tanto del restaurante como personal. Es importante que los practicantes sepan cuales son las expectativas que tienen que cumplir para poder realizarlas y superarlas si es su anhelo.

3.4.1 Nombre y Tipo de Proyecto Propuesto

El proyecto realizado es de recursos humanos, el cual se basa en aspectos de organización, gestión y financiero. El nombre del mismo es “Inducción para Practicantes de Le Chique: Entradas Calientes”.

3.4.2 Objetivos del Proyecto Propuesto

3.2.2.1. Implementar las herramientas de inducción a practicantes previo a su llegada a la cocina de Le Chique Restaurant.

3.2.2.2. Reducir costos de riesgos y errores dentro de la cocina de Le Chique, realizando cambios graduales de inducción de personal para todos los futuros practicantes.

3.4.3 Alcances del Proyecto

El alcance de este proyecto es mayormente para los practicantes que están en las diferentes áreas del restaurante, específicamente en el área de entradas calientes. Dentro de la cocina de Le Chique hay un promedio de tres practicantes por área, la mayoría siendo mexicanos y estudiando en universidades de la nación.

3.4.4 Componentes del Proyecto

Planificar cómo se llevará a cabo el proyecto y coordinar la elaboración de herramientas necesarias para lograr solucionar dicho problema. La gestión que se estará realizando es una gestión de mejoría ya que, se agilizará el proceso de inducción de los practicantes, de esta manera no se perderá tiempo a la hora de recibir a nuevos practicantes dentro de la cocina de Le Chique.

3.5 Estrategia metodológica utilizada en el proyecto

Las estrategias metodológicas que se utilizarán en el proyecto oscilan entre recetarios, videos explicativos, fichas de bienvenida, infografías, mapas organizacionales, entre otros. Los recetarios de cada área incluirán todas las recetas a detalle que se elaboren en dicha área. Los videos explicativos pueden ser grabados con la ayuda del equipo de marketing del hotel en la cocina de Le Chique por cada chef de cada área. Dentro de las fichas de bienvenida se deben incluir las expectativas de cada practicante asimismo como las responsabilidades que tiene que cumplir y los puntos críticos que debe alcanzar dentro del establecimiento. Las infografías que se recomiendan elaborar son mayormente par facilitar el aprendizaje de los montajes de cada platillo del área. El mapa organizacional de la empresa es sumamente importante ya que, de esta manera, cada practicante sabe a quién responderle directamente.

3.5.1 Fases del Desarrollo del Proyecto

El proyecto tiene inicio en los meses de mayo y junio 2022, donde se estudiaron los patrones de la problemática encontrada. En los meses de julio y agosto 2022, se planificó el desarrollo del mismo y se elaboraron las herramientas adecuadas para la ejecución, dentro de las cuales existen:

- Fichas Técnicas
- Infografías
- Organigrama
- Ficha de Bienvenida
- Expectativas de los Practicantes

El proyecto se pondrá en práctica en el mes de septiembre del 2022 para que los nuevos practicantes que logren llegar al restaurante, tengan una inducción previa a llegar al establecimiento, haciendo su acoplamiento mas sencillo. Luego, en el mes de octubre se realizará la etapa de supervisión donde los chefs y superiores del restaurante deberán de poner mucha atención a los practicantes, hacer preguntas e interactuar con ellos, de esta manera se sabrá si el proyecto ha tenido éxito o no. Por último se encuentra el cierre del proyecto, en esta sección se concluye si el proyecto tuvo éxito o no.

3.5.2 Cronograma de Desarrollo y de Implementación

Ilustración 3. Tabla de Planeación del Proyecto, 2022

| Planeación | Proyecto | 2022 |
|---|---|---|
| mayo <ul style="list-style-type: none"> estudiar problemática | junio <ul style="list-style-type: none"> buscar soluciones | julio <ul style="list-style-type: none"> planear desarrollo elaborar herramientas |
| agosto <ul style="list-style-type: none"> verificar herramientas | septiembre <ul style="list-style-type: none"> ejecución del proyecto | octubre <ul style="list-style-type: none"> supervisión |

Fuente: Elaboración propia, 2022

La tabla anterior refleja la planeación del proyecto, detallando lo que se realizará en los meses mencionados previamente.

Ilustración 4. Planeación del Proyecto, Calendario de mayo, 2022

A calendar for the month of May 2022. The calendar grid shows days from 1 to 31. A large orange box is overlaid on the calendar, containing the text "Estudiar Problemática del Proyecto" in bold black font. The text is centered and spans across the middle of the calendar grid.

| MONTH mayo | | | | | | |
|---|--------|---------|-----------|----------|--------|----------|
| YEAR 2022 | | | | | | |
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Estudiar Problemática del Proyecto | | | | | | |
| 29 | 30 | 31 | | | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

Como es reflejado en la ilustración anterior, el mes de mayo se estudió la problemática del proyecto.

Ilustración 5. Planeación del Proyecto, Calendario de junio, 2022

A calendar for the month of June 2022. The calendar grid shows days from 1 to 30. A large orange box is overlaid on the calendar, containing the text "Buscar Soluciones a la Problemática" in bold black font. The text is centered and spans across the middle of the calendar grid.

| MONTH junio | | | | | | |
|--|--------|---------|-----------|----------|--------|----------|
| YEAR 2022 | | | | | | |
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Buscar Soluciones a la Problemática | | | | | | |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

El mes de junio se enfocó en buscar soluciones a la problemática encontrada.

Ilustración 6. Planeación del Proyecto, Calendario de julio, 2022

| MONTH julio YEAR 2022 | | | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------------------------|-----------|---|--------|----------|
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY |
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Planificación de Proyecto | | | | | | |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| | Elaboración de Recetario | | | Elaboración de Ficha de Bienvenida | | |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| | Elaboración de Mapa Organizacional | Elaboración de Infografías | | | | |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | Elaboración de Videos por parte de Le Chique | | | | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

El calendario del mes de julio fue uno de los mas ajetreados ya que, se realizó la elaboración de las herramientas de inducción para los practicantes.

Ilustración 7. Planeación del Proyecto, Calendario de agosto, 2022

| MONTH agosto YEAR 2022 | | | | | | |
|--|--------|---------|-----------|----------|--------|----------|
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Verificar Herramientas para el Proyecto | | | | | | |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

En agosto se verificarán las herramientas del proyecto, corrigiéndolas si es necesario.

Ilustración 8. Planeación del Proyecto, Calendario de septiembre, 2022

| MONTH septiembre | | | | | | | |
|------------------|---|---------|-----------|----------|--|----------|--|
| YEAR 2022 | | | | | | | |
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | |
| | Entregar Herramientas a los Practicantes actuales y los Futuros Confirmados | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | |
| | Consultar con los Practicantes sobre el Material Entregado: ¿se entiende? ¿les está ayudando a mejorar su desempeño? ¿está enseñando algo nuevo? ¿hay dudas? | | | | Aclarar las Dudas de los Practicantes | | |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

Para el mes de septiembre se planea hacer entrega total de todas las herramientas de inducción a los practicantes. Por otro lado, se estará consultando con los practicantes si el contenido es claro, si tienen consultas y de ser así, se aclararán todas.

Ilustración 9. Planeación del Proyecto, Calendario de octubre, 2022

| MONTH octubre | | | | | | | |
|---------------|---|---------|-----------|--|--------|----------|--|
| YEAR 2022 | | | | | | | |
| SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY | |
| | | | | | | 1 | |
| | | | | | | | |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| | Supervisar a los Practicantes, Confirmar si el Proyecto ha sido un éxito | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | |
| | | | | Concluir si el Proyecto ha sido un Éxito o no | | | |

Fuente: Elaboración propia, 2022

Como etapa final, se supervisará a los practicantes, concluyendo si el proyecto ha sido exitoso o no.

3.5.3 Presupuesto Requerido

Azul Beach Resorts Riviera Cancún es un hotel que cuenta con personal a cargo de las redes sociales del hotel, así como el marketing dentro de la empresa, por otro lado, también tienen personal capacitado para realizar capacitaciones sobre la higiene personal, seguridad alimentaria y lavado de manos. Por esta y más razones, la inversión que se necesitaría para el proyecto de inducción de practicantes a la cocina de Le Chique sería de bajo costo. Se considera que la única inversión que se necesitaría realizar es la contratación de un diseñador gráfico para poder crear un recetario completo junto con sus respectivas infografías, lo cual tendría un costo de L.7,500.

Ilustración 10. Tabla de Costos y Tiempo de Anticipación

| | Recetario e Infografías de cada platillo servido en Le Chique | Capacitación por parte de Azul Beach Resorts sobre Seguridad Alimentaria, Higiene, Lavado de Manos | Creación de Videos por parte del Equipo de Marketing de Azul Beach Resorts | Mapa Organizacional, Infografías de Entradas Calientes, Recetario Entradas Calientes, Ficha de Bienvenida |
|---|--|---|---|--|
| Costos | L. 7.500 | Libre de costos ya que, ya existe un equipo contratado que puede proveer el servicio. | Libre de costos ya que, ya existe un equipo contratado que puede proveer el servicio. | Libre de costos ya que, será proveído por la estudiante, Analucía Icaza. |
| Tiempo de Anticipación para Solicitar cada Servicio | 3 semanas de anticipación | 2 semanas de anticipación | 4 semanas de anticipación | N/A |

Fuente: Elaboración propia, 2022

La ilustración anterior muestra el costo por las herramientas que se necesitan para que el proyecto sea un éxito. Asimismo, muestra el tiempo de anticipación para solicitar cada servicio.

CA PÍ TU LO IV

Conclusiones,
Recomendaciones
y Reflexiones

Capítulo IV. Conclusiones, Recomendaciones y Reflexiones

4.1 Conclusiones de la Práctica Profesional

- 4.1.1 Se logró identificar y resolver uno de los problemas de inducción de practicantes que existe en Le Chique, proveyendo herramientas claves para la resolución del mismo.
- 4.1.2 Se obtuvo una óptima enseñanza sobre lo que se sirve, cómo se sirve y el mise en place de las entradas calientes de Le Chique Restaurant, aprendiendo de los mejores chefs y poniendo en práctica todo lo previamente aprendido dentro del plan de estudios.

4.2 Reflexiones Sobre la Experiencia de Práctica

- 4.2.1 Los primeros días se experimentó mucha ansiedad ya que, los nervios de estar en un lugar tan memorable hicieron las primeras semanas un poco más difíciles de manejar. Por otro lado, el chef del área salió de vacaciones una vez se había entrado hace aproximadamente semana y media. Esto fue un reto ya que, se logró salir adelante bajo las circunstancias.
- 4.2.2 Las próximas semanas se proyectó una jornada de trabajo mas amena, el trabajo fue pesado pero realmente valió la pena ya que, se desarrolló un cambio tanto laboral como personal.

4.3 Recomendaciones a la Organización, a la Universidad y a Futuros

Practicantes

- 4.3.1 Se le sugiere al restaurante comunicar por redes sociales la necesidad de practicantes al establecimiento, esto hará que más jóvenes quieran realizar sus practicas en un lugar tan extraordinario como Le Chique.
- 4.3.2 Se recomienda a la universidad iniciar el proceso legal de prácticas por lo menos con dos trimestres de anticipación ya que, es un proceso tardado por parte de la universidad, lo que hace que el establecimiento tenga atrasos recibiendo a los practicantes.
- 4.3.3 Aconsejar a los futuros practicantes que deseen realizar sus prácticas en Le Chique Restaurant ofrecer lo mejor de ellos mismos, llegar dispuestos a aprender y sobre todo llegar con una actitud humilde hacia esta nueva aventura a la que van a emprender.

**BI
BLIO
GRA
FÍA**

Bibliografía

- abantian. (2013). El Rol De RRHH Como Consultor Interno. Retrieved July 20, 2022, from <https://abantian.es/wp-content/uploads/2014/05/aBIT-125-RRHH-Dave-Ulrich-125.pdf>.
- Alberto. (2021, October 19). *Inducción de personal: Etapas de un Proceso Eficaz*. Blog de Recursos Humanos de Bizneo HR: práctico y actual. Retrieved July 20, 2022, from <https://www.bizneo.com/blog/inducccion-de-personal/>
- *All inclusive resort in Riviera Cancun: Azul Beach Resorts*. Karisma Hotels & Resorts. (n.d.). Retrieved July 20, 2022, from <https://www.karismahotels.com/azul-beach-resorts/riviera-cancun>
- Amunarriz, I. U. (2017, April 12). *Cómo puede RRHH contribuir más al Negocio: Dave Ulrich y los 4 roles de Recursos Humanos*. Abantian. Retrieved July 20, 2022, from <https://abantian.es/blog/puede-rrhh-contribuir-mas-al-negocio-dave-ulrich-los-4-roles-recursos-humanos/>
- Consulting, I. O. R. (2020, December 9). *Claves del Modelo ulrich de RRHH IOR - network for talents*. IOR. Retrieved July 20, 2022, from <https://ior.es/claves-del-modelo-ulrich-de-rrhh/>
- *Le Chique Restaurant*. Le Chique. (n.d.). Retrieved July 20, 2022, from <http://lechiquerestaurant.com/>
- *Node:OG:title*. RSM Perú. (2022, April 19). Retrieved July 20, 2022, from <https://www.rsm.global/peru/es/aportes/blog-rsm-peru/la-importancia-de-la-induccion-de-personal-en-la-gestion-de-talento#:~:text=Beneficios%20de%20la%20inducci%C3%B3n%20de%20person>

al&text=Disminuye%20las%20dudas%20de%20los%20nuevos%20colaboradore
s.&text=Facilitan%20el%20aprendizaje%20de%20las,y%20el%20proceso%20de
%20adaptaci%C3%B3n.&text=Reduce%20o%20evitar%20errores%20porque,nu
evo%20miembro%20del%20equipo%2C%20etc.

- Nomades, D. C. (n.d.). *Clima en Puerto Morelos en abril 2023 - tiempo, Temperatura y clima en abril. ¿Adónde y Cuándo viajar?* Retrieved July 20, 2022, from <https://www.adonde-y-cuando.es/when/america-central/mexico/puerto-morelos/abril/>
- *Puerto Morelos, México - pronóstico del tiempo Y Temperatura por hora - Hoy.* Weather Atlas. (n.d.). Retrieved July 20, 2022, from <https://www.weather-atlas.com/es/mexico/puerto-morelos>
- Revista EQUIPAR. (2021). *Karisma Hotels & Resorts.* Revista EQUIPAR. Retrieved July 20, 2022, from <https://www.revistaequipar.com/noticia/karisma-hotels-y-resorts>
- *About Us.* Latin America's 50 Best Restaurants. (n.d.). Retrieved July 24, 2022, from <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/about-us.html>
- Aliat. (2021, November 17). *Recetario: ¿Cómo construir uno?: Mundo Corbusé.* Mundo Corbuse. Retrieved July 25, 2022, from <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/recetario/>
- *Cocinero.* EcuRed. (n.d.). Retrieved July 26, 2022, from <https://www.ecured.cu/Cocinero>

- Euroinnova Business School. (n.d.). *Conoce qué es un chef y su profesión: Euroinnova*. Euroinnova Business School. Retrieved July 26, 2022, from <https://www.euroinnova.edu.es/blog/que-es-un-chef>
- Frigo, E. (n.d.). *Foro de Seguridad foro de profesionales latinoamericanos de seguridad*. Qu es la capacitación, y para qué sirve capacitar al personal. Retrieved July 26, 2022, from <https://www.forodeseguridad.com/artic/rrhh/7011.htm>
- *Higiene Alimentaria*. Clínica Universidad de Navarra. (n.d.). Retrieved July 26, 2022, from <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/higiene-alimentaria>
- Pamela, Cocina, C., Marin, B., Anónimo, Riera, E., Mohamed, Antonio, Ayllen, Pamela, Nailea, Tony, Sofia, Ananda, Maytee, Morel, J., Yolanda, Pedro, Hanly, Karla, ... Raiza. (2021, September 2). ▷ *¿Qué significa mise en place? Explicación Con Foto y ejemplo - código cocina*. Recetas de cocina y postres - Código Cocina. Retrieved July 26, 2022, from <https://www.codigococina.com/mise-en-place/>
- UV. (n.d.). *Qué son Las Prácticas profesionales - universidad veracruzana*. Bolsa de Trabajo. Retrieved July 24, 2022, from <https://www.uv.mx/bolsadetrabajo/files/2012/12/Que-son-las-practicas-profesionales.pdf>

**GLO
SA
RIO**

Glosario

1. Inducción de Practicantes: Método por el cual los practicantes de una empresa se guían para saber cuales son sus responsabilidades, metas y obligaciones. La inducción usualmente incluye una ficha de bienvenida, lo que se espera del practicante, objetivos, compromisos de la institución y del estudiante, normas, duración y evaluación.
2. Practicante Profesional: Estudiante de una carrera universitaria desenvolviéndose en el mercado laboral, aplicando sus conocimientos antiguos y desarrollándose en nuevos conocimientos.
3. Los Mejores 50 Restaurantes de Latinoamérica: Lista de restaurantes lanzada en el año 2013 para celebrar la gastronomía de toda la región y brindar a los comensales del mundo información local y recomendaciones culinarias. Sus socios van desde Acqua Panna hasta S. Pellegrino.
4. Mise en Place: Se trata de la preparación y disposición de todos los ingredientes, utensilios y equipo que se necesitará para la elaboración de una receta o bien, para el servicio de un restaurante.
5. Recetario: Conjunto de recetas en las que se indica el procedimiento, ingredientes, entre otros para la preparación de algunos platillos.
6. Infografía de Montaje de Platos: Elemento informativo con imágenes o dibujos que muestra la secuencia del montaje de un platillo.

7. Capacitación: Actividad informativa creada por una empresa, donde se responden necesidades, se busca expandir el conocimiento del personal así como mejorar las habilidades y conductas.
8. Higiene Alimentaria: “La higiene alimentaria se define, según la OMS, como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos” (CUN).
9. Chef: Jefe de cocina de un establecimiento.
10. Cocinero: Persona que trabaja en el área de preparación, cocción y montaje de platos en una cocina.

A

NE

XOS

Anexos

1. Anexo 1: Captura de pantalla de una historia que subió el Chef Sergio Díaz de Guatemala, se observa a la practicante Analucía Icaza en el centro de la zona de trabajo.



2. Anexo 2: Captura de pantalla de una historia que subió el Chef Sergio Díaz de Guatemala, se observa a la practicante Analucía Icaza del lado izquierdo de la fotografía.



3. Anexo 3: Fotografía de los Practicantes de Le Chique junto con los chefs Sergio Díaz y Jaime Rodríguez.



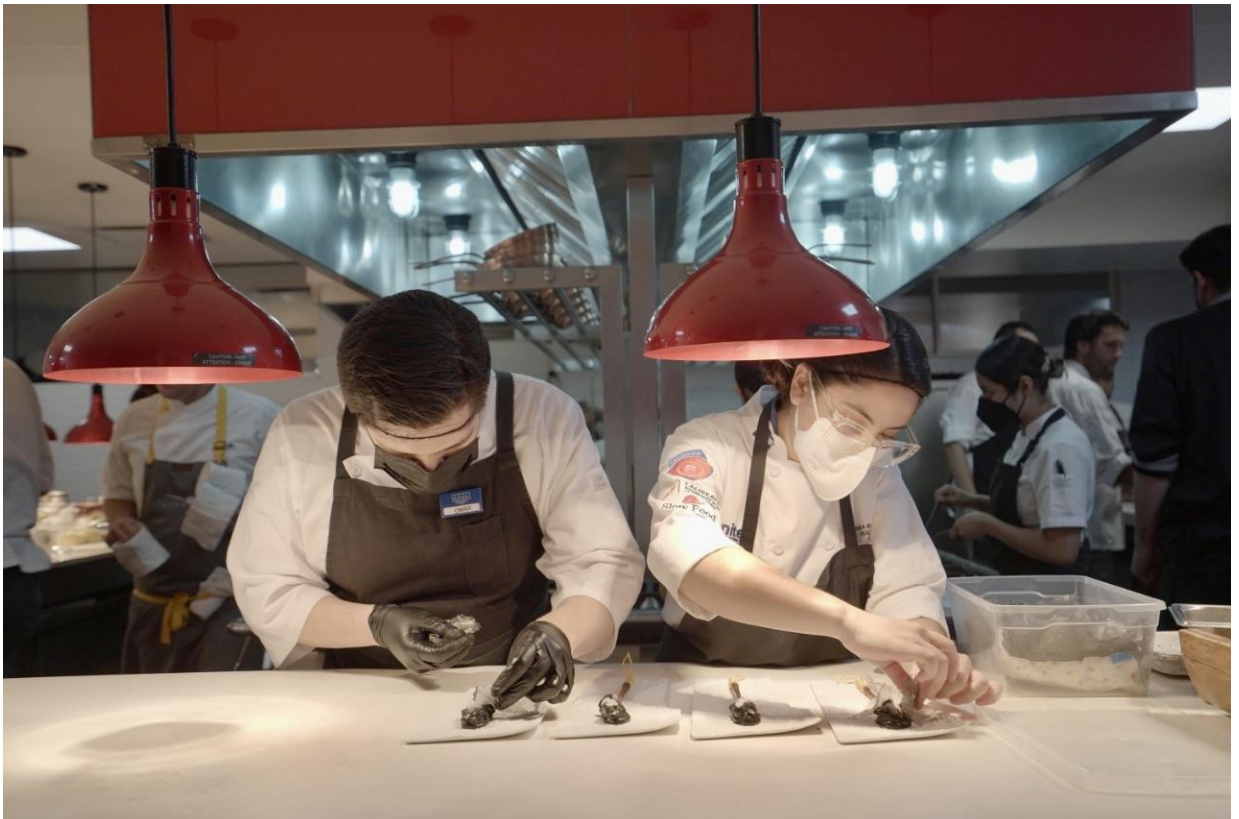
4. Anexo 4: Fotografía de los Practicantes de Le Chique junto con chef Virgilio Martínez.



5. Anexo 5: Fotografía de Analucía Icaza, evento 3/5 Aniversario de Le Chique.



6. Anexo 6: Fotografía de Analucía Icaza y Omar García, evento 3/5 Aniversario de Le Chique.



7. Anexo 7: Fotografía de chef Anahí Alvarado, Analucía Icaza y Omar García, evento 3/5 Aniversario de Le Chique.



8. Anexo 8: Los practicantes de Le Chique en el evento 3/5 del aniversario, junto con los chefs Guillermo Gonzáles, Eduardo Morali, Manu Buffara y Jaime Pesaque.



9. Anexo 9: Fotografía de Analucía Icaza, evento 4/5 Aniversario de Le Chique.





10. Anexo 10: Los practicantes de Le Chique en el evento 3/5 del aniversario, junto con los chefs Álvaro Clavijo, Pía Salazar y Alejandro Chamorro.



11. Anexo 11: Infografías entregables del montaje de las entradas calientes de Le Chique.



12. Anexo 12: Fichas técnicas entregables de las entradas calientes de Le Chique.

|  | |  | | | | |
|---|-------------------|---|---------------|-------|---------------|----------|
| Le Chique Ficha Técnica - Receta Maestra | | | | | | |
| Nombre: | Trufas con Alioli | | | | | |
| Clasificación: | Entrada | | | | | |
| Origen: | | | | | | |
| Rendimiento Total: | 0 | | | | | |
| No. de porciones | 15 | | | | | |
| Temperatura | | | | | | |
| Precio de Venta: | #¡VALOR! | | | | | |
| | | Última Revisión: | | | | |
| | | Costo %: | #¡VALOR! | | | |
| | | Costo Unitario | #¡VALOR! | | | |
| | | Ganancia unitario | #¡VALOR! | | | |
| | | Utilidad de Ganancia % | #¡VALOR! | | | |
| # | Nombre | Cant. | Medida/Unidad | Costo | Rendimiento | Importe |
| 1 | Trufas* | | C/N | | | #¡VALOR! |
| 2 | Tempura* | | C/N | | | #¡VALOR! |
| 3 | Alioli* | | C/N | | | #¡VALOR! |
| 4 | Aceite para freir | | C/N | | | #¡VALOR! |
| 5 | | | | | | #¡DIV/0! |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| | | | | | Total: | #¡VALOR! |
| Se sacan las bolas de trufas previamente preparadas, se pasan por tempura e inmediatamente se frien. Las mismas deben de obtener un resultado crujiente. Se pinchan con una mamila y se rellenan con el alioli previamente preparado. | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

13. Anexo 13: Ficha de bienvenida entregable.

Puerto Morelos, Q.R., México, 24 de julio, 2022



Destinatario

Estimado/a,

Por medio de la presente, es mi honor darle la bienvenida a Le Chique Restaurant. A partir de hoy Le Chique es su compañía también, llena de gente amistosa, dispuesta y ansiosa de ayudarlo a realizar su trabajo de manera óptima. La consideramos una practicante sumamente importante para nuestro equipo.

Adjunto las herramientas de inducción para que su llegada al restaurante sea exitosa y eficaz. En caso de tener dudas, puede hacérmelas llegar vía correo electrónico o bien, hacerlas una vez estando en el programa.

Como parte de nuestro equipo, la empresa le ofrece

- Vivienda en nuestro poblado de practicantes (Se encuentra en Eracc-Villas Morelos II - Puerto Morelos, Quintana Roo. [10 minutos de distancia del hotel)
- Transporte de colaboradores (vivienda-hotel hotel-vivienda)
- Comidas dentro de la jornada de prácticas
- Uniformes (deberás traer contigo un uniforme personal completo y calzado especial de cocina)

Nota: Los servicios de luz, agua y gas los paga la empresa.

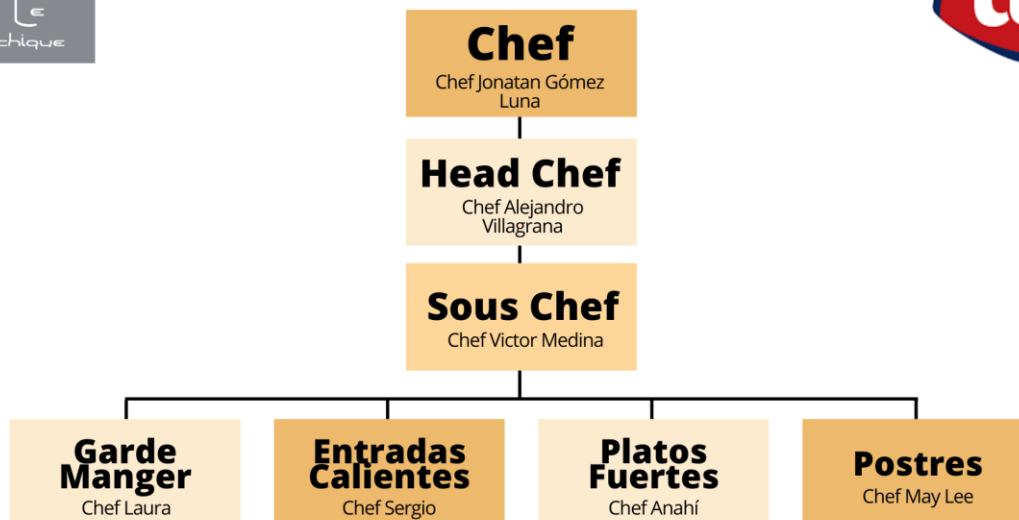
Espero que encuentre orgullo y alegría trabajando con nosotros.

Firma

14. Anexo 14: Organigrama de la empresa Le Chique.



Organigrama Cocina de Le Chique



Elaborado por: Analucía Icaza Sikaffy, 2022



Escuela de
Arte & Diseño



| unitec[®]