



GRANJA REAL

ANÁLISIS DE PUESTO

TABLAJERO MOSTRADOR — SUCURSAL PIEDRA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Nombre del puesto	Tablajero Mostrador
Sucursal	Piedra — Granja Real
Reporta a	Encargado de Sucursal
Supervisión a ejercer	No aplica
Versión	1.0
Fecha de emisión	Junio 2026

2. DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO

El Tablajero Mostrador atiende directamente al cliente en el área de carnes de la sucursal Piedra, ejecuta los cortes solicitados con técnica e higiene, monta y abastece la exhibición de la vitrina de carnes, elabora comandas para cobro en caja, realiza el inventario de su área al pre-cierre y mantiene limpia su estación durante toda la jornada.

3. DESCRIPCIÓN ANALÍTICA DE TAREAS

3.1 Apertura del área de carnes

Frecuencia: Diaria

- Realizar limpieza general de su área de trabajo.
- Instalar y armar el molino.
- Montar exhibición de mercancías: mesa y vitrina de carnes.
- Surtir pedidos programados del día.
- Verificar el estado del producto disponible e informar al Encargado de cualquier faltante o anomalía.

3.2 Operación en mostrador de carnes

Frecuencia: Diaria — continua

• Atender al público en general ofreciendo los productos del área de carnes.
• Ejecutar los cortes solicitados por el cliente con técnica correcta, gramaje adecuado y presentación limpia.
• Pesar los productos solicitados con precisión frente al cliente.
• Elaborar la comanda de productos para su cobro en caja.
• Empaquetar los productos solicitados y llevarlos a caja para entrega al cliente.
• Resurtir vitrinas para mantener abasto de mercancía durante toda la jornada.
• Aplicar rotación PEPS en vitrina para mantener calidad y frescura de la carne.
• Mantener constantemente la limpieza de mesa, equipos y vitrinas durante la jornada.
• No entregar producto al cliente sin que haya pasado por caja.
• Reportar al Encargado cualquier producto en condición dudosa antes de procesarlo.

3.3 Pre-cierre del área de carnes	<i>Frecuencia: Diaria</i>
• Realizar inventario de carnes y entregarlo al Encargado de Sucursal.	
• Realizar limpieza del área de trabajo.	
• Apoyar en las tareas de limpieza general asignadas por el Encargado.	

3.4 Cierre del área de carnes	<i>Frecuencia: Diaria</i>
• Resguardar la mercancía de carnes en las cámaras de refrigeración.	
• Realizar limpieza general de vitrina de carnes.	
• Desarmar y limpiar el molino.	
• Limpieza general del área de carnes: mesa, piso.	
• Resguardar equipos: molino, báscula, cuchillos.	
• Bajar cortina de cámaras de refrigeración del área de carnes.	
• Solicitar autorización al Encargado para finalizar turno y checar salida.	

4. CONDICIONES DE TRABAJO

Horario	Lunes a domingo (descanso entre semana)
Lugar de trabajo	Mostrador de carnes — Sucursal Piedra. Trabajo de pie toda la jornada
Condiciones físicas	Exposición a frío. Manejo de cuchillos, molino y herramientas de corte. Actividad física alta

Equipo de protección	Uniforme, cofia, mandil, guantes y calzado de seguridad (proporcionados por la empresa)
Salario	Base según tabulador + incentivos por desempeño
Prestaciones	De ley + las adicionales definidas por la empresa

5. RESPONSABILIDADES DEL PUESTO

Tipo de responsabilidad	Alcance	Nivel
Sobre producto	Calidad, corte, rotación PEPS y exhibición del área de carnes	Alto
Sobre ventas	Atención al cliente, elaboración de comanda y cumplimiento de meta del área	Alto
Sobre inventario	Conteo y reporte del inventario de carnes al Encargado al pre-cierre	Alto
Sobre equipo	Armado, limpieza y resguardo de molino, báscula y cuchillos	Alto
Sobre higiene	Limpieza de mesa, vitrina, piso y área de trabajo durante toda la jornada	Alto

6. ESFUERZO REQUERIDO

Tipo de responsabilidad	Alcance	Nivel
Físico	Trabajo de pie toda la jornada. Exposición a frío. Manejo de herramientas de corte	Alto
Mental	Atención al cliente, cortes precisos y gestión simultánea de varios pedidos	Alto
Emocional	Atención continua al cliente con actitud de servicio durante toda la jornada	Medio-Alto
Visual	Inspección constante de calidad y estado del producto en vitrina y área de trabajo	Alto

7. TOMA DE DECISIONES

Decisión	¿Decide solo?	¿Escala a quién?
-----------------	----------------------	-------------------------

Retirar producto de vitrina por mal estado	Sí	Reporta al Encargado
Ejecutar corte solicitado por el cliente	Sí	No aplica
Elaborar comanda y enviar a caja	Sí	No aplica
Entregar producto al cliente sin pasar por caja	No	No se permite bajo ninguna circunstancia
Reportar faltante de producto durante jornada	Sí	Reporta al Encargado de inmediato
Proponer sustitución de corte al cliente por falta de producto	Sí	Informa al cliente con honestidad

8. RELACIONES DE TRABAJO

Área / Puesto	Tipo de relación	Frecuencia
Encargado de Sucursal	Reporte directo e instrucciones del día	Diaria
Cajera	Entrega de comanda para cobro y coordinación en flujo de venta	Cada venta
Auditor de Patio	Coordinación para liberación correcta de pedidos al cliente	Según salida
Cliente mostrador	Atención directa: venta, corte, pesaje y entrega	Continua

9. INDICADORES DE EVALUACIÓN

KPI	Meta / Referencia	Frecuencia
Ventas del área de carnes mostrador	Cumplimiento de meta semanal	Semanal
Inventario de carnes — diferencias vs físico	Cero diferencias no justificadas	Diaria
Producto rechazado por cliente por calidad o mal corte	Cero reincidencias	Semanal
Observaciones de limpieza en área de carnes	Cero en checklist	Diaria
Merma registrada y reportada al cierre	100% de los días	Diaria