



GRANJA REAL

PERFIL 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. OBJETIVO DEL PUESTO

Atender directamente al cliente en el mostrador de carnes, ejecutar cortes con técnica e higiene, surtir las vitrinas con producto fresco, mantener el orden y limpieza del área de carnes y contribuir activamente al volumen de ventas de la sucursal Piedra.

3. PERFIL DEL CANDIDATO

Edad	22 a 50 años
Sexo	Indistinto
Escolaridad mínima	Secundaria concluida
Experiencia	2 a 5 años en carnicería, tablajería o mostrador de carnes en punto de venta
Disponibilidad	Tiempo completo, incluyendo domingos
Residencia	Aguascalientes

4. COMPETENCIAS TÉCNICAS

Competencia técnica	¿Indispensable?	¿Se capacita?
Dominio de cortes de res, cerdo y pollo para punto de venta al detalle	Sí	No
Conocimiento de los cortes comerciales y sus nombres	Sí	No
Atención al cliente y técnicas de venta al detalle en mostrador	Sí	No
Manejo correcto y seguro de cuchillos y herramientas de carnicería	Sí	No
Identificación visual de calidad y estado del producto cárnico	Sí	No
Técnicas de higiene y sanitización en área de alimentos	Sí	No
Manejo de báscula y verificación de gramajes	Sí	No
Elaboración de comanda para cobro en caja	Sí	Sí
Rotación de producto PEPS en vitrina	Sí	Sí

5. COMPETENCIAS ACTITUDINALES

Competencia	Descripción aplicada al puesto	Nivel
Orientación genuina al cliente	Atiende con calidez y honestidad. Se interesa en que el cliente salga satisfecho	Alto
Precisión técnica	Ejecuta cada corte con la técnica correcta sin improvisar por ganar velocidad	Alto
Orientación a la calidad	No entrega producto que no esté en condiciones óptimas	Alto
Higiene sistemática	Mantiene su área y su persona limpias sin que nadie se lo recuerde	Alto
Manejo de conflictos	Ante quejas o reclamaciones del cliente, responde con calma y escala al Encargado cuando corresponde	Medio-Alto
Trabajo en equipo	Se coordina con Cajera y Auditor de Patio sin generar fricción	Medio-Alto
Resistencia física	Mantiene rendimiento en jornadas largas con trabajo físico continuo	Alto

6. APTITUDES NO NEGOCIABLES

Aptitud no negociable

• Dominio técnico del oficio: sabe cortar bien y conoce los cortes comerciales
• Honestidad comercial: no ofrece producto en mal estado por cumplir una venta
• Higiene personal impecable como hábito, no como esfuerzo
• Responsabilidad con la merma: registra lo que se pierde, no lo esconde
• Orientación real al cliente: le interesa que el cliente quede satisfecho

7. FACTORES DE DESCARTE EN SELECCIÓN

Factor de descarte
• Dominio técnico insuficiente de cortes para venta al detalle
• Historial de manejo irregular de producto o merma
• Dificultad para mantener higiene personal y del área de trabajo
• Actitud de indiferencia ante el cliente

8. 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

9. CONDICIONES DE TRABAJO

Horario	Lunes a domingo (descanso entre semana)
Lugar de trabajo	Mostrador de carnes — Sucursal Piedra, Granja Real. Trabajo de pie
Condiciones físicas	Exposición a frío. Manejo de cuchillos 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

10. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS

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