



# Descripción del puesto

Fecha : Nov/18

## Datos Generales

**Título del Puesto: ASESOR GASTRONÓMICO**

**AG**

**Gerencia: Comercial**

**Área Operativa: Gerencia Comercial**

## Principales Funciones

Función	Competencia	Producto
Servicio y asesoría al cliente	Comunicación Empatía Solución de problemas Detección de necesidades Seguimiento Servicio	Reporte de quejas Encuesta de satisfacción de servicio Reporte de ventas por cliente
Aplicar estrategias comerciales	Analítico Proactivo Trabajo en equipo Planeación Organización Comunicación Flexibilidad Adaptabilidad Orientado a resultados	Resultados de ventas Consumo por productos Reporte de ventas por cliente Segmentación de mercado
Capacitación y soporte técnico a clientes	Planeación Comunicación Conocimiento de productos Habilidad de transmitir conocimientos Enfoque comercial Conocimiento del mercado	Cursos de actualización a clientes Reporte de satisfacción de clientes
Diseño y costeo de recetas	Creativo Conocimiento de productos Habilidad numérica	Recetas Equilibradas
Ventas	Conocimiento de los productos y servicios a ofrecer Organización Comunicación Orientado a resultados Empatía	Reportes de ventas Encuesta de satisfacción de servicio Base de datos comercial
Actuar en coherencia con los valores organizacionales	Integridad Energía Compromiso	Actuar en armonía a los valores institucionales
Dar a conocer al mercado las promociones de la empresa	Comunicación Dominancia Relaciones públicas	Campañas de ventas



# Descripción del puesto

## Posición Organizacional

Puesto a que Reporta :	Nivel Organizacional:
Gerente Comercial	2

## Puestos Subordinados Directos

## Perfil

Otra Preparación:	
Carrera: Licenciatura en Gastronomía o similar	

## Experiencia

Area:	Especialidad:	Años
Ventas	Venta mayoreo y menudeo	1
Gastronomía	Conocimiento de preparación de alimentos, gusto por la gastronomía	1

## Conocimientos Específicos - Habilidades Técnicas – Cursos :

	I / D
Manejo de computadora. Windows, Excel, Word,	I
Sistema de seguimiento a clientes CRM	D
Trabajo en equipo	I
Repostería específicamente en nieves y helados	D
Ventas	D
Enfoque al cliente	D
Buenas prácticas en la industria alimenticia	D
Mercadotecnia	D

Inglés ( puntos TOEFL) ( porcentaje)	>=550 90-100%	500 a 549 80-89%	450 a 499 70-79%	400 a 449 60-69%	350 a 399 50-59%	< 350 0-49%

## Responsabilidades

	Ind. Eqp.		
<b>Estratégicas / Tácticas</b>			
Orientación al cliente	I		
Comunicación	I		
Planeación y organización	I/E		
Mejora Continua	I/E		
<b>Cualitativas</b>			
Trabajo en equipo	E		
<b>Operativas</b>			
Capacitación a clientes	I		
Ventas	I/E		
Servicio al cliente	I/E		

## Nivel de Autorización

Concepto	Monto
Gastos de viáticos o promociones	Autorización de gerente comercial



# Descripción del puesto

## Relaciones Internas

Puesto	Motivo	Producto / Servicio
Servicio a clientes	Seguimiento al servicio de sus clientes	Perfil de clientes, encuestas de satisfacción del servicio
Gerencia comercial	Cumplir con estrategias y planes definidas por la gerencia	Indicadores de desempeño del puesto
Operaciones	Estatus de pedidos y confirmar inventarios para atención a clientes	Pedidos Inventarios

## Relaciones Externas

Compañía / Entidad/	Motivo	Producto / Servicio
Clientes	Productos y servicios otorgados	Materias primas Servicios

## Firmas de Autorización

Jefe Inmediato	Jefe Inmediato Superior	Recursos Humanos
ELABORO	AUTORIZO	REVISO