

# CONVIERTE A TU EQUIPO EN ESTRELLA MICHELIN

A lo largo de mi experiencia profesional me he tenido que enfrentar a uno de los trabajos más estresantes y complicados que existen: la hostelería. De ella he aprendido tantas y tantas cosas... A continuación voy a intentar resumir algo de ese aprendizaje.

En una cocina de un restaurante cualquiera influyen tantas variables y tan relacionadas con las competencias de una empresa habitual, que resulta sencillo realizar un paralelismo entre ambas.

Como dice Nathan Myhrvold, Director Tecnológico de Microsoft, científico y gastrónomo, uno de los aspectos más importantes de la cocina es la organización de la misma.

Me gustaría llevaros de viaje a una cocina cualquiera, incluso la de tu casa, con el fin de que puedas aplicar dichas responsabilidades a tu empresa.

Y así empieza la historia:

**Diseñar los platos:** es fundamental tener claro los ingredientes de los platos que vas a servir a tus comensales así como los aspectos decorativos, y los diferentes pasos en la elaboración por escrito. Pero más importante aún es saber qué

es lo que desean tus comensales. Establecer un estilo propio de cocina, de empresa, de cultura organizativa que hagan de la asistencia a tu restaurante una experiencia inolvidable. Plantéate si tus clientes tienen una muy buena experiencia de tus servicios y así podrás comprobar como aportar más valor a los mismos. En la experiencia está el recuerdo, y en éste la fidelización de los mismos.

**Organizar las partidas de la cocina:** al igual que existen diferentes áreas de una empresa, marketing, finanzas, recursos humanos, en un restaurante están lo que se denominan

partidas. La partida de los primeros, de los segundos y de los postres. Cada una de las personas tiene clara cuál es su función y así la ejecutan siempre ayudando al resto de partidas para que salga

todo en perfectas condiciones. Es fundamental que todas las personas de la cocina conozcan de una forma somera las funciones de los demás y la repercusión que puede tener un fallo en su partida con respecto al resto.

**Pero ¿quién ha comprado?:** Las compras y los escandallos en los platos resultan imprescindibles. De unas buenas compras se puede realizar unos buenos platos, pero para que esto ocurra debe haber una coordinación completa entre las personas de cocina y la persona de compras. De esta manera, todos estamos en plena sintonía con lo que vamos a servir a nuestros comensales y nunca falta ningún ingrediente para

Al igual que en la cocina, en la empresa, la organización del trabajo resulta fundamental.



## INGREDIENTES

- Comunicación
- Toma de decisiones
- Intuición
- Trabajo en equipo
- Planificación
- Gestión del tiempo

## PREPARACIÓN

Definir, analizar, supervisar, organizar, crear, planificar, ejecutar, comunicar... son las diferentes acciones que tendrán que emprender nuestros participantes en los fogones.



## ELABORACIÓN

Como auténticos cocineros, ataviados para la ocasión, elaborarán por equipos diferentes menús que posteriormente degustarán.

**La aventura experiencial de cocinar y formarse al mismo tiempo comienza desde el primer minuto.**

Durante una intensa colaboración, pondrán a prueba sus habilidades en creatividad, liderazgo, resolución de problemas, organización del trabajo o planificación. Todas las dinámicas se realizan de forma personalizada con el fin de cubrir las necesidades de cada organización.

Con nuestra metodología experiencial, todo el proceso de aprendizaje es grabado en vídeo para su posterior reflexión, con el fin de conseguir la transferencia al puesto de trabajo.

¡Buen provecho!

satisfacer las necesidades del comensal. Lo mismo ocurre en la empresa, conocer la cadena de valor de la empresa con respecto al cliente nos hará mucho más brillantes.

**Y empieza la primera comanda:** es la hora de la verdad, ha entrado la primera comanda con diferentes platos. Se “cantan” las comandas como si de un pregón se tratara para que toda las personas de la cocina sepan en todo momento qué tienen que estar haciendo y marcar las prioridades. Es como si fuera las reuniones de los lunes para planificar el trabajo de la empresa. Las prioridades están marcadas en el plan estratégico, pero a nivel táctico debemos realizar un seguimiento para saber que todo estamos alineados con la estrategia.

Todo sucede de una forma rápida e incluso en algunos momentos estresante, pero así también está el mercado, solicitando respuestas ágiles que respondan a las verdaderas necesidades del cliente.

Es la hora de la verdad, donde se demuestra que todas las personas han comprendido todas las instrucciones, donde el trabajo sale de una forma fluida y con una calidad extrema, cuidando los detalles que aportan valor al cliente.

### Imagínatelo:

Ahora te pido que imagines a tus equipos de trabajo en una cocina. Lo primero es que tienen que ir a comprar en función



de los que vayan a cocinar, realizar los escandallos, planificarse en la compra, pues tienen un tiempo límite. Luego distribuirse las partidas y empezar a planificar todos los platos. Coordinarse para

cocinar lo demandado por el cliente, así como ayudarse mutuamente, con el fin de sacar los mejores platos a los comensales. Pues en esto consiste nuestro Cooking Team.

Pero lo más interesante está por llegar, pues todo se graba en vídeo y después de comer analizamos todos los comportamientos y lo trasladamos a su realidad empresarial. Si únicamente cocinan, es diversión. Si después analizamos conductas y hacemos la transferencia al puesto de trabajo, se llama formación experiencial.

**¿Está tú equipo preparado para salir de su zona de confort y enfrentarse a una cocina profesional?** Este es el reto que te planteamos.



No dudes en consultarme.

[joseenrique@equipohumano.com](mailto:joseenrique@equipohumano.com)



Haz click aquí para saber más

