Evaluación Clase 2: Estructura organizacional de una empresa gastronómica

Contabilidad, Costos y Presupuestos · Tecnología Superior en Gastronomía · Tercer semestre · ISTEC

Nombre: _____ Fecha: _____

PARTE A. Opción múltiple

Lea cada pregunta y escoja la respuesta correcta en el recuadro.

1 La estructura organizacional de un restaurante es:

a) El dibujo con los nombres de los trabajadores.
b) La forma en que la empresa divide, agrupa y coordina el trabajo.
c) La lista de sueldos del personal.

Respuesta: _____

2 El organigrama es:

a) La representación gráfica de la estructura de la empresa.
b) Un estado financiero del negocio.
c) El reglamento interno de trabajo.

Respuesta: _____

3 Según su contenido, el organigrama que muestra los cargos y el número de personas en cada uno es el:

a) Estructural.
b) Funcional.
c) De puestos.

Respuesta: _____

4 En la brigada de cocina creada por Auguste Escoffier, el segundo al mando después del chef ejecutivo es el:

a) Chef de partie.
b) Sous chef.
c) Commis o ayudante.

Respuesta: _____

5 En una cafetería de Lago Agrio, el jefe de salón dirige a 4 meseros y 1 bartender. Su tramo de control es de:

a) 4 personas.
b) 5 personas.
c) 6 personas.

Respuesta: _____

LIVEWORKSHEETS

PARTE B. Verdadero o falso

Escoja Verdadero o Falso según corresponda.

6 En un organigrama, la línea punteada representa asesoría y no autoridad de mando.

7 El nivel operativo es el que fija las metas generales del restaurante.

8 En un asadero familiar donde la dueña fija los precios, compra y contrata, existe alta centralización.

9 La formalización indica cuánto de las tareas y procedimientos está escrito y normado.

10 La contadora externa de un restaurante puede darles órdenes directas a los meseros.

PARTE C. Una con líneas

Una cada elemento de la estructura organizacional (preguntas 11 a 14) con su significado.

11. Especialización	Línea de autoridad que va desde el gerente hasta el cocinero.
12. Departamentalización	Número de personas que un jefe puede dirigir bien.
13. Cadena de mando	Cada trabajador se dedica a una tarea concreta, como el parrillero.
14. Tramo de control	Agrupar los puestos en áreas: cocina, sala y administración.

LIVEWORKSHEETS

PARTE D. Arrastre y ubique

Arrastre cada cargo (preguntas 15 a 17) al nivel jerárquico al que pertenece.

Posillero | Gerente general | Chef ejecutivo

15. Nivel directivo _____

16. Nivel medio o táctico _____

17. Nivel operativo _____

PARTE E. Análisis de caso

Cevichería Puerto Aguarico, Nueva Loja. Don Luis es el dueño y gerente. Tiene una administradora, un jefe de cocina que dirige a 4 cocineros y 1 posillero, y un jefe de salón que dirige a 3 meseros y 1 cajera. Este mes contrató a una contadora externa que lo asesora dos días al mes en temas tributarios, pero que no tiene personal a su cargo.

18 ¿Cuál es el tramo de control del jefe de cocina?

a) 4 personas.
b) 5 personas.
c) 6 personas.

Respuesta: _____

19 ¿A qué nivel jerárquico pertenecen los meseros y la cajera?

a) Directivo.
b) Medio o táctico.
c) Operativo.

Respuesta: _____

20 ¿Cómo debe aparecer la contadora externa en el organigrama de la cevichería?

a) Con línea continua, debajo del jefe de salón.
b) Con línea punteada, al lado de Don Luis, como asesoría.
c) No se dibuja porque es externa.

Respuesta: _____

LIVEWORKSHEETS