

Código de la Clasificación Nacional de
Ocupaciones:

5010

Cocina



Formación para Hostelería

Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

Los cocineros/as son los encargados de la elaboración de los platos incluidos en la oferta culinaria (menú, carta, etc.) de cada establecimiento de hostelería, según las necesidades de los clientes, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr la rentabilidad y calidad fijados, organizando y desarrollando todas las actividades de preparación y puesta a punto de su área de trabajo, equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas y productos.

Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas de los cocineros/as son muchas y variadas, pues deben encargarse de todos los pasos, que van desde tener el producto o materia prima a utilizar hasta convertirlo en un plato del menú.

Por tanto sus tareas van desde el aprovisionamiento de mercancías y control del mismo.

Manipulación en crudo de los alimentos y conservación de los mismos en condiciones óptimas para su consumo.

Preparación y presentación de elaboraciones básicas y platos elementales.

Preparación y presentación de productos de pastelería y repostería.

Elaboración y preparación de platos para servicios tipo "buffet", "selfservice", o similares.

Preparación y presentación de diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
- ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA. -

Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

- La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.
- El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.
- Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

- Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

- Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

- La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

- Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

- Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

- Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

- Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

- Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

- Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

- La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

- Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

->Productos que se deben emplear y su dosificación.

->Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.

->Preparación y regulación de los equipos.

->Controles que se deben efectuar.

- Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aíslan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

- Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

- Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

- Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

- Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

- Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

- Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

- Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

- Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

- El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

- La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

- La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

- El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

- Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

- La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

- Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

- Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.
 - Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.
 - Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos.
 - El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.
 - Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.
 - La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.
 - Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.
 - La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.
 - Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.
 - La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.
 - Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.
- Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.
- El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.
 - La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.
 - El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.
 - El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.
 - Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.
 - El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

- Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización.

Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

La información obtenida o generada será:

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC o análisis de peligros y puntos de control crítico. Descripción de los procesos productivos.

Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

- DEFINIR OFERTAS GASTRONÓMICAS, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO Y CONTROLAR

CONSUMOS. -

Definir ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas y adecuadas para los clientes.

- Las ofertas gastronómicas se definen, teniendo en cuenta:

->Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.

->El suministro de las materias primas.

->Los medios físicos, humanos y económicos.

->El tipo de servicio que se va a realizar.

->Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.

->El valor nutritivo de los alimentos.

->La estacionalidad de los productos.

El tipo de local y su ubicación.

- La rueda de menús y las sugerencias se comprueba que se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos o productos de temporada.

- El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

- Las normas de dietética y nutrición se aplican cuando es necesario.

- La presentación impresa de las ofertas gastronómicas se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

Utilizar materias primas de calidad para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

- La calidad de las materias primas se determina teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

- Las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados se identifican, siguiendo las fichas de especificación técnica.

- Las fichas de especificación técnica se actualizan de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.

Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

- En la solicitud de compra se tienen en cuenta las previsiones, las existencias y los mínimos y máximos de existencias necesarios.

- La petición de mercancías al departamento correspondiente se formaliza, en su caso, a través de la hoja de solicitud, utilizando el procedimiento establecido.

- La recepción de los artículos solicitados se efectúa comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

- Se comprueba que las materias primas recibidas se corresponden con las que constan en el pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con: unidades y pesos netos solicitados y establecidos, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado, temperatura adecuada y registros sanitarios.

- Las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías se diferencian a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.

Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

- Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta sus características, temperatura y grado de humedad de conservación, normas básicas de almacenamiento y factores de riesgo.

- Se realiza la ficha de almacén.

- Los artículos se almacenan de forma ordenada para su posterior localización.
- Las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios se notifican.
- Las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes, que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación, son objeto de comprobación.
- La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

- Los vales de pedido se realizan con la supervisión y autorización del responsable.
- Los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos se formalizan, quedando correctamente determinados los costes reales en cada uno.
- Todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se comprueban y registran en los soportes y con los procedimientos y códigos establecidos.
- A partir de las fichas de consumo se consigue estimar el coste de los productos elaborados.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina. Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.) Extintores y sistemas de seguridad.

Combustibles. Uniformes apropiados.

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.) diseñado. Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento realizada. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos formalizado. Control de consumos efectuado.

* La información obtenida o generada será:

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.). Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

- PREELABORAR Y CONSERVAR TODA CLASE DE ALIMENTOS. -

Preparar y almacenar en crudo vegetales de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

- Se deben tener los vegetales necesarios y el aprovisionamiento se realiza siguiendo las instrucciones del establecimiento.

- Las instalaciones, útiles y equipos necesarios se preparan verificando que cumplen con la normativa de seguridad e higiene.

- La preparación de los vegetales se realiza aplicando las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo, y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

- En el racionamiento, troceado o picado de los vegetales se tiene en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

- El almacenamiento de los vegetales manipulados se realiza teniendo en cuenta las características del tipo de vegetal en cuestión, en los recipientes, envases y equipos asignados, a las temperaturas adecuadas y siguiendo los procedimientos establecidos.

- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

- Los equipos de frío y, en su caso, de calor, se mantienen durante la manipulación de los vegetales en las condiciones de temperatura requerida, y actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

- Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos, aves y caza de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

- El aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios se realiza a partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya.

- En la preparación de las materias primas se aplican las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.

- En las operaciones de racionamiento, troceado o picado de las materias primas se tiene en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.

- El almacenamiento de los pescados, mariscos, aves o caza se realiza teniendo en cuenta las características del género en cuestión, en los recipientes, envases y equipos asignados, a las temperaturas adecuadas y siguiendo los procedimientos establecidos.

- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realiza con los productos y métodos establecidos.

- Los equipos de frío y, en su caso, de calor, se mantienen durante la manipulación de las materias primas en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

- Los equipos y medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan en todo momento, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

- La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

- El aprovisionamiento de canales o piezas se realiza y los útiles y equipos necesarios se preparan, a partir de la orden de trabajo.
- Los canales de carne en cortes comerciales se seccionan, aplicando las técnicas básicas de despiece.
- Los cortes de carne se seccionan en piezas aptas para su preparación o comercialización posterior.
- Las piezas se preparan, cortándolas en trozos según el método de cocción que se vaya a emplear y, en su caso, aplicando las técnicas básicas de ablandado, recortado, mechado, bridado y albardado.
- Las técnicas básicas se aplican, en su caso, para la elaboración y manipulación de rellenos.
- Pérdidas, desgastes y daños innecesarios se evitan en la preparación de la carne, aprovechándola al máximo.
- El almacenamiento de los canales o piezas se realiza teniendo en cuenta las características de la carne en cuestión, en los recipientes, envases y equipos asignados, a las temperaturas adecuadas y siguiendo los procedimientos establecidos.
- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con los productos y métodos establecidos.
- Los equipos de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la manipulación de los canales y piezas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.
- Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.
- La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Conservar y envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

- La conservación y envasado de los géneros y elaboraciones culinarios se realizan:
 - > Teniendo en cuenta las características del género o elaboración de cocina en cuestión.
 - > Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

- > A las temperaturas adecuadas.
- > Aplicando, en su caso, técnicas tradicionales de salazón, marinado o adobado.
- > Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.
- > Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío o con inyección de gas inerte.

-> Presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

- Los equipos de calor y de frío se mantienen durante los procesos en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control.

- Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

- La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono.

Maquinaria propia de un cuarto frío. Abatidores de temperatura. Máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la preelaboración. Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Extintores y sistemas de seguridad

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Géneros y elaboraciones culinarios preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

* La información obtenida o generada será:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

- PREPARAR ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES Y PLATOS ELEMENTALES. -

Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

- Se dispondrá de todo lo necesario tanto en materias primas como herramientas de uso.

- Las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, mantequillas compuestas, gelatinas, etc., se realizan aplicando las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo, y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

- Finalizado el proceso de elaboración se realiza el acabado y presentación de forma atractiva.

- El almacenamiento del producto se realizará en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

- Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

Preparar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración

- Se dispondrá de todo lo necesario tanto en materias primas como herramientas de uso.

- Las elaboraciones elementales se realizan aplicando las técnicas y normas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo, y utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

- Finalizado el proceso de elaboración se realiza el acabado y presentación de forma atractiva.

- El almacenamiento del producto se realizará en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

- Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, durante la confección de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños como cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores, etc. Autoclaves. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono.

Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Menaje de servicio. Materias primas crudas o preparadas y coadyuvantes para la preparación de elaboraciones básicas y platos elementales. Material de acondicionamiento. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Preparación y presentación de fondos y salsas básicas. Preparación y presentación de platos elementales.

* La información obtenida o generada será:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

- PREPARAR Y PRESENTAR LOS PLATOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LAS COCINAS REGIONALES DE ESPAÑA Y DE LA COCINA INTERNACIONAL. -

Preparar y presentar elaboraciones culinarias complejas, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

En la preparación y presentación de las elaboraciones culinarias complejas se debe tener en cuenta:

-> El aprovisionamiento de materias primas.

La preparación de útiles y equipos.

-> La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.

-> La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria.

-> El acabado y presentación del plato.

-> El almacenamiento.

-> La regeneración a temperatura de servicio.

-> El mantenimiento de las temperaturas requeridas.

-> La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

-> Las tareas de limpieza.

Conocer la cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la carta y menú que se aplican en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

Los platos nuevos se preparan correctamente a partir de nueva información recibida (recetarios, fichas técnicas de fabricación, etc.).

Si no se dispone de algún producto se sustituyen ingredientes de un determinado plato, satisfaciendo, no obstante, al cliente.

Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, deben ser prioritarias con objeto de satisfacer al mismo.

En las preparaciones culinarias se mantiene un alto nivel de calidad.

Las presentaciones artísticas o complejas de platos son objeto, en su caso, de realización.

Las técnicas más novedosas de cocción (al vacío, al vapor, etc.) se utilizan eficazmente.

Las técnicas más novedosas de conservación y esterilización (uso del autoclave, etc.), se utilizan eficazmente.

La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Preparar y presentar diferentes tipos de platos de las cocinas regional, nacional e internacional, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

En la preparación y presentación de platos de las cocinas regional, nacional e internacional, que resulten atractivos par los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento:

-> El aprovisionamiento de materias primas.

La preparación de útiles y equipos.

-> El aprovisionamiento de materias primas.

-> La aplicación de técnicas y normas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.

-> La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria.

-> El acabado y presentación del plato.

-> El almacenamiento.

-> La regeneración a temperatura de servicio.

-> El mantenimiento de las temperaturas requeridas.

-> La utilización de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

-> Las tareas de limpieza.

A los productos de temporada se les saca el máximo partido gastronómico y económico.

Los platos se elaboran a partir de su propia investigación gastronómica, con creatividad e imaginación.

La respuesta a las necesidades de innovación de la oferta gastronómica se realiza en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento, aplicando su cultura gastronómica y habilidades de adaptación.

Ante la imposibilidad de aprovisionamiento, se sustituyen ingredientes de un determinado plato, satisfaciendo, no obstante, al cliente.

Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, son objeto de satisfacción en el marco de las normas y estándares de calidad establecidos.

La participación en la mejora de la calidad se realiza durante todo el proceso.

Diseñar y realizar decoraciones culinarias para todo tipo de expositores y servicios, y asistir en el montaje de dichos expositores.

Los motivos decorativos se realizan utilizando su creatividad e imaginación.

La técnica de decoración adecuada al tipo de producto culinario concreto es objeto de selección previa, teniendo en cuenta los gustos de los clientes y las tendencias actuales en cocina.

Los géneros culinarios deben ser aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada (no todos los géneros permiten las mismas aplicaciones).

El lugar de ubicación de los motivos decorativos es objeto de propuesta y comprobación.

El orden de colocación de los productos culinarios en los expositores se propone siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

Las técnicas y elementos decorativos que mejor se adecuen al tipo establecimiento, temporada, oferta gastronómica, tipo de clientela, tipo de servicio y clase de expositor son objeto de propuesta razonada.

Las necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de expositores se deducen y proponen convenientemente.

* Tras realizar esta unidad, ¿sabes todo lo que habrás tenido que utilizar a modo de utensilios y maquinaria?. Te lo detallamos a continuación:

Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños como cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores, etc. Autoclaves. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono.

Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Menaje de servicio. Materias primas crudas o preparadas y coadyuvantes para la elaboración de platos. Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

* Cómo resultado de tu trabajo, al finalizar la unidad, habrás realizado:

Platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional. Platos de creación propia.

* La información obtenida o generada será:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: Graduado Escolar o FP en hostelería.

Nivel profesional o técnico: Permiso de manipulador de alimentos y conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)

Condiciones Físicas: No padecer enfermedades infectocontagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Se realiza en las cocinas y dependencias anexas de los establecimientos de hostelería, bien sean hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, comedores de empresas, colegios, etc.

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Riesgos profesionales

Los riesgos más habituales en la profesión de cocinero son los cortes, quemaduras y ocasionalmente golpes, caídas, derivados de la agilidad y rapidez con la que tienen que realizar su trabajo.

Sus tareas suponen un trabajo muy laborioso que debe realizarse en un tiempo determinado, esto ocasiona en algunos casos estrés acumulado.

Problemas de columna o dolores lumbares por la carga de peso manualmente.

En algunas ocasiones problemas respiratorios provocados por el ambiente cargado de humos.

¿Qué herramientas emplean?

Equipo y Maquinaria

Cocina

Plancha

Gratinadora

Mesa caliente

Mesas frías

Hornos (convencional, combinado y microondas)

Freidoras

Bañomaría

Olla basculante

Cocedor al vapor

Peladora de patatas

Cortadora de hortalizas

Batidora

Brazos combinados

Cortadora de fiambres

Máquina de picar carne

Máquina para envasar al vacío

Máquinas regeneradoras de productos al vacío

Congeladores

Frigoríficos.

Autoclave

Trituradora

Cámaras de conservación en caliente

Cámaras de conservación de productos al vacío

Otros Materiales

Mesas de trabajo

Estanterías

Fregaderos

Lavamanos.

Extintores.

Útiles de limpieza

Vestuario (gorros, batas, delantales, etc.)

Herramientas y Utillaje

Cuchillos

Afiladores

Puntillas

Machetes

Chairas (eslabones)

Peladores de legumbres

Agujas mechadoras

Espátulas

Deshuesadores de aceitunas

Vaciadores de manzanas

Cucharillas vaciadoras

Acanaladores

Tijeras

Espalmaderas

Escamadores de pescados
Mangas
Juegos de cortapastas
Ralladores
Cortadores de huevos
Brochas
Hiladores de huevos
Tenedores para asado
Abrelatas de mesa
Lengüetas
Planchas de teflón.
Platos para huevos
Coladores
Coladores chinos
Espumaderas
Arañas
Cacillos
Rejillas
Escurreverduras
Cestas de alambre
Varillas batidoras
Embudos
Juegos de medidas
Tajos
Rodillos
Tablas de trinchar
Tamices
Morteros
Setas
Manos de mortero
Balanzas
Boles de cristal
Platos
Tenedores
Fuentes
Bandejas
Soperas
Legumbreras
Cucharas
Marmitas
Rondones
Bañosmaría
Sauteuses
Cazos (rectos y curvos).
Ollas (medias marmitas y cacerolas)
Braseadoras
Cocedores de pescado (lubinera)
Paellas
Sartenes
Frituras
Rustideras (placas de asar)
Placas de pastelería
Barreños
Recipientes gastronorm
Cazuelas de barro
Moldes
Agujas para bridar

Consejos para ser un buen profesional ¿Qué se necesita para tener éxito?

Es necesario ser organizado para realizar el trabajo de forma ordenada y productiva evitando olvidos en su ejecución, que luego puedan ocasionar problemas a la hora de prestar el servicio de restaurante a los clientes.

Tener capacidad de trabajo, así como de comunicación con los clientes internos, es decir, los camareros.

Tener capacidad de autocontrol para conservar la calma en las horas de mayor aforo de clientes.

Formación específica de carácter ocupacional encaminada a la elaboración de diferentes alimentos, técnicas culinarias.

Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.

Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)