

Código de la Clasificación Nacional de
Ocupaciones:

5030

Jefe de cocina



Formación para Hostelería

Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

La labor del jefe de cocina consiste en planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades del departamento relacionadas con la producción de comidas y su distribución al comedor/ restaurante o puntos de venta/ servicio, teniendo en cuenta los sistemas, procedimientos y normas para lograr la rentabilidad y calidad fijados.

Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Las tareas que debe realizar y conocer el Jefe de cocina son muchas y variadas.

- Deberá identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Relacionar las peculiaridades de las distintas Cocinas de España, elaborar sus platos más significativos y diferenciar los alimentos por su clasificación y composición, pudiendo así mismo hacer dieta a petición de los clientes.
- Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/ servicios que se ofrecen.
- Aplicar los recursos necesarios para lograr que la calidad medioambiental sea la mejor.
- Elaborar los platos más representativos de la Nueva Cocina y realizar otros de nueva creación, ajustándose a la filosofía de la Nueva Cocina, potenciando y promocionando la imagen del establecimiento.
- Realizar y desarrollar los trabajos de puesta a punto de la Cocina con los géneros y platos necesarios para el servicio, así como organizar las tareas según los recursos disponibles.
- Preparar, organizar y desarrollar los trabajos relacionados con la prestación del servicio de comidas
- Elaborar Menús y otras ofertas culinarias para Banquetes y otros eventos, planificar la preparación y los servicios y analizar los costes para su valoración, cuidando además la confección y presentación de los platos.
- Elaborar distintas ofertas de Buffet consiguiendo los niveles de calidad y rentabilidad determinados.
- Elaborar especialidades más significativas de la Repostería-Pastelería que se pueden ofrecer, realizar motivos de decoración.
- Identificar y aplicar las nuevas tecnologías a las materias primas y preparaciones culinarias, tanto en la elaboración como conservación.
- Realizar y elaborar los datos relacionados con la actividad y que forman parte del presupuesto, controlar las existencias, verificar y establecer medidas en función del control de costes y hacer análisis y valoraciones de materias primas, géneros y platos para poder determinar sus precios de venta.
- Utilizar, como usuario, los programas de gestión de restauración y los actualmente habituales en gestión: tratamiento de textos, hoja de cálculo, bases de datos y gráficos para la realización de todas las operaciones y desarrollo de los procesos de gestión que sean necesarios
- Aplicar y desarrollar técnicas directivas definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.

-Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto en el ámbito autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la Restauración.

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

IDENTIFICAR EL CONTEXTO EN EL CUAL SE HALLA LA RESTAURACIÓN, ASÍ COMO LAS TENDENCIAS MÁS IMPORTANTES QUE ESTÁN APARECIENDO EN EL MERCADO.

-Identificar productos característicos de la Restauración.

-Conocer establecimientos significativos y característicos de la Restauración.

RELACIONAR LAS PECULIARIDADES DE LAS DISTINTAS COCINAS DE ESPAÑA, ELABORAR SUS PLATOS MÁS IMPORTANTES Y CONOCER LA DIFERENCIA DE LOS ALIMENTOS POR SU CLASIFICACIÓN Y COMPOSICIÓN, PUDIENDO ASÍ MISMO HACER DIETA A PETICIÓN DE LOS CLIENTES.

-Identificación de materias primas con denominación de origen española

-Confeccionar y elaborar un menú compuesto por dos platos y un postre de su comunidad autónoma

-Hacer una relación de los platos más representativos de cada Comunidad Autónoma

-Realizar una lista con los principales vinos españoles

-Hacer una relación de los quesos del país, agrupándolos por comunidades autónomas y señalando aquellos que tienen denominación de origen.

-Elaborar un mapa de los quesos más representativos en España.

APLICAR Y DESARROLLAR LAS TÉCNICAS SOBRE CALIDAD PARA CONSEGUIR EL NIVEL ÓPTIMO DE LOS PRODUCTOS/ SERVICIOS QUE SE OFRECEN.

-Elaborar un check-list de calidad para el área.

-Identificar un plan de calidad y los medios para su control

APLICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LOGRAR QUE LA CALIDAD MEDIOAMBIENTAL SEA LA MEJOR Y REDUCIR AL MÍNIMO LOS IMPACTOS NEGATIVOS.

-Identificar las instalaciones de hostelería que puedan afectar al entorno.

-Mostrar productos reciclados que puedan utilizarse en hostelería

ELABORAR LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA NUEVA COCINA Y REALIZAR OTROS DE NUEVA CREACIÓN, AJUSTÁNDOSE A LA FILOSOFÍA DE LA NUEVA COCINA, POTENCIANDO Y PROMOCIONANDO LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO.

-reparar una relación de profesionales y establecimientos líderes de la Nueva Cocina.

-hacer una relación de las nuevas tecnologías en la Restauración.

- relacionar los platos más importantes de esta Cocina.
- confeccionar platos, interpretando las recetas de la nueva Cocina
- confeccionar un menú largo y estrecho, incluyendo postres.
- diseñar una Carta que sea representativa de la Nueva Cocina.

LIZAR Y DESARROLLAR LOS TRABAJOS DE PUESTA A PUNTO DE LA COCINA CON LOS GÉNEROS Y PLATOS NECESARIOS PARA EL SERVICIO, ASÍ COMO ORGANIZAR LAS TAREAS SEGÚN LOS RECURSOS DISPONIBLES.

- realizar diferentes organigramas de la Unidad de Comidas y Bebidas.
- conocer el manejo y utilización de maquinarias, equipos, herramientas y útiles para comprobar su funcionamiento y uso.
- hacer una dotación de Cocina para un determinado establecimiento.
- desarrollar tareas de mise en place (despieces, limpieza y racionado de carnes y pescados).
- hacer alguna preparación culinaria con aprovechamiento de restos.
- reparar algunas salsas frías y calientes.
- reparar y decorar algunos platos fríos (patés, ensaladas, fiambres, etc.)
- realizar turnos y cuadros horarios en función de unos recursos humanos disponibles para un determinado supuesto de Cocina de un Hotel, con unas características y circunstancias específicas. Asimismo, hacer distribución del trabajo, bien por partidas o teniendo en cuenta otras situaciones.

PARAR, ORGANIZAR Y DESARROLLAR LOS TRABAJOS RELACIONADOS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS, TENIENDO EN CUENTA LAS PREVISIONES Y OBJETIVOS ESTABLECIDOS.

- Elaborar preparaciones básicas, especialidades o platos de especial dificultad o relevancia que se estimen puedan ser realizadas por el jefe de Cocina.
 - Realizar el control de "mesa caliente" y proceso de los diferentes tipos de comanda.
- ELABORAR MENÚS Y OTRAS OFERTAS CULINARIAS PARA BANQUETES Y OTROS EVENTOS, PLANIFICAR LA PREPARACIÓN Y LOS SERVICIOS Y HACER ANÁLISIS DE COSTES PARA SU VALORACIÓN, CUIDANDO ADEMÁS LA CONFECCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS.
- Hacer distintas ofertas escritas para banquetes (Cócteles, Menús de boda, Menús de trabajo, Menús de degustación, Lunch, Aperitivos, Menús para comuniones, etc.)
 - Hacer Valoraciones de las ofertas culinarias para banquetes.
 - Elaborar algunos menús de Banquetes, haciendo especial énfasis no sólo en la calidad culinaria, sino también en la presentación.
 - Hacer una evaluación de un banquete.
 - Hacer las previsiones de materiales y dotaciones para un banquete.

ELABORAR DISTINTAS OFERTAS DE BUFFET, TENIENDO EN CUENTA LA DEMANDA, SEGÚN LAS NORMAS ESTABLECIDAS Y LOS RECURSOS DISPONIBLES, CONSIGUIENDO LOS NIVELES DE CALIDAD Y RENTABILIDAD DETERMINADOS

- Realizar diferentes montajes de Buffets, teniendo en cuenta la oferta.
- Hacer pre costes de Buffets y determinar precios de ventas.
- Efectuar listado de platos que pueden intervenir en los diferentes tipos de Buffets.
- Elaborar diferentes platos de Buffet, presentarlos y decorarlos en porciones y piezas enteras.

ELABORAR ESPECIALIDADES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA REPOSTERÍA-PASTELERÍA QUE SE PUEDEN OFRECER, REALIZAR MOTIVOS DE DECORACIÓN Y DISTRIBUIR EL TRABAJO SEGÚN LOS OBJETIVOS.

- Identificar y hacer una relación de las especialidades de Pastelería que normalmente se elaboran.
- Elaborar productos de Pastelería, tanto en piezas individuales como "familiares" (tartas, brazos, etc.), realizando las decoraciones correspondientes.
- Elaborar especialidades de Panadería básica (pan de molde y panecillos de distinta clase).

IDENTIFICAR Y APLICAR LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS A LAS MATERIAS PRIMAS Y PREPARACIONES CULINARIAS, TANTO EN LA ELABORACIÓN COMO CONSERVACIÓN.

- Hacer elaboraciones culinarias dentro de un proceso para el envasado al vacío.

Mostrar "productos alimentarios" de diseño (tomates, zanahorias, etc.)

Identificar en video o diapositivas nuevas instalaciones, equipos y maquinaria.

Conocer equipos, maquinaria, etc., que representen nueva tecnología.

REALIZAR Y ELABORAR LOS DATOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD Y QUE FORMAN PARTE DEL PRESUPUESTO, CONTROLAR LAS EXISTENCIAS, CONTROLAR LOS COSTES Y VALORAR LAS MATERIAS PRIMAS, GÉNEROS Y PLATOS PARA PODER DETERMINAR SUS PRECIOS DE VENTA.

Elaborar un presupuesto del Departamento Cocina, teniendo en cuenta previsiones, costes, etc.

- Hacer ejercicios utilizando impresos y formularios de Cocina: Inventarios, Relevos, Transferencias, etc.
- Hacer tests de productos para comparar calidades.
- Hacer Análisis y Valoración de géneros, estableciendo porciones/raciones

Elaborar y valorar Recetas estándar.

- Establecer una Rotación de Menús y preparar dos Cartas (otoño-invierno, primavera-verano).
- Hacer Análisis de Ventas y obtener los márgenes de contribución con los ratios correspondientes.
- Manejar alguna aplicación informática para la Cocina.

UTILIZAR, COMO USUARIO, LOS PROGRAMAS DE GESTIÓN DE RESTAURACIÓN Y LOS ACTUALMENTE HABITUALES EN GESTIÓN: TRATAMIENTO DE TEXTOS, HOJA DE CÁLCULO, BASES DE DATOS Y GRÁFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS OPERACIONES Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE GESTIÓN QUE SEAN NECESARIOS

- Realizar una hoja de cálculo
- Elaborar un documento
- Crear recetas estándar y su valoración
- Obtener informes de costes de platos
- Realizar la valoración y necesidades de materias primas de un banquete.

APLICAR Y DESARROLLAR TÉCNICAS DIRECTIVAS DEFINIENDO OBJETIVOS, PLANIFICANDO ESTRATEGIAS, ASÍ COMO MOTIVANDO Y DIRIGIENDO A LOS GRUPOS DE TRABAJO QUE ESTÁN BAJO NUESTRA RESPONSABILIDAD.

- Elaborar un análisis DAFO sobre un establecimiento concreto
- Conocer las técnicas de comunicación en la empresa a través de los medios más utilizados

APLICAR LA LEGISLACIÓN EN MATERIA TURÍSTICA Y LABORAL, TANTO EN EL ÁMBITO AUTONÓMICO COMO NACIONAL, EN LOS ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD

-Hacer cuadros comparativos por categorías sobre las exigencias de la legislación turística de los establecimientos hosteleros de la Comunidad autónoma correspondiente.

- Interpretar y comparar con otras fuentes el convenio de una determinada empresa.
- Conocimiento de cómo gestionar eficazmente las reclamaciones.

-Hacer un cuadro comparativo de las exigencias principales, según las clasificaciones de los establecimientos de hostelería

APLICAR LAS NORMAS Y MEDIDAS NECESARIAS, QUE PUEDAN AFECTAR A LA SEGURIDAD DE LAS PERSONAS, INSTALACIONES Y MATERIAL EN LA RESTAURACIÓN.

-Elaboración de un plan de formación para el departamento sobre prevención de accidentes, que contemple un desarrollo de programas sobre nuevos cursos y actualizaciones sobre los existentes.

-Aplicar criterios de ergonomía correctiva a un equipo/instalación/maquinaria del departamento.

-Simulación de un incendio

-Realizar el procedimiento a seguir ante la desaparición de un "objeto valioso".

-Conocer las diferentes toxiinfecciones alimentarias, resaltando su origen y consecuencias.

-Interpretación sobre resultados de análisis bacteriológicos

Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: BUP/COU/FPI Hostelería y Turismo-Cocina.

Nivel profesional o técnico: Haber superado con notable aprovechamiento el curso de "Cocinero" o demostrar poseer mediante examen teórico-práctico, los conocimientos y destrezas requeridos en dicho puesto de trabajo.

Permiso de manipulador de alimentos y conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)

Condiciones físicas: Ninguna en especial, salvo aquellas 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, comedores de empresas, colegios, etc.

Es recomendable disponer de un despacho donde llevar la gestión del personal a su cargo, así como el control de los gastos, planificación de menús, realización de presupuestos, etc.

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas empresas, principalmente del sector de hostelería.

Riesgos profesionales

Problemas de columna o dolores lumbares.

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

Problemas de conjuntivitis por el calor y humo.

En determinadas circunstancias, los derivados del estrés acumulado, por una elevada carga de trabajo en la supervisión y control diario del trabajo de sus subordinados.

¿Qué herramientas emplean?

Deberán conocer el manejo y uso de todos los equipos y herramientas que se utilizan en una cocina, de igual modo que los cocineros.

Deberán además estar actualizados y adiestrados en el manejo de los nuevos equipos/ herramientas que afectan al área de Cocina/ Repostería, y que ahorren tiempo y esfuerzo a los empleados, favoreciendo la productividad de los mismos

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

Deberá poseer gran capacidad de organización, dotes de mando y liderazgo, así como facilidad para motivar a un equipo de profesionales a su cargo. Formación en el área de recursos humanos y conocimientos de control y gestión administrativa. Formación específica de carácter ocupacional relacionada con su área de trabajo. Deberá obtener el permiso de manipuladores de alimentos. Tener conocimientos de seguridad alimentaria (Plan de Autocontrol basado en el APPCC)