

Código de la Clasificación Nacional de
Ocupaciones:

5010

Marmitón



Formación para Hostelería

Descripción General ¿Quiénes son y qué hacen?

Es el encargado del fregado y lavado de la batería de cocina y utensilios para que estén en perfecto estado de uso en el momento que los cocineros necesiten usarlos, además contribuye, junto a los aprendices, pinches y ayudantes, en la limpieza general de la cocina.

Tareas habituales ¿Qué tareas realizan?

Fregar la batería de cocina.

Fregar los utensilios de cocina.

Limpieza general de la cocina (suelos, azulejos, estanterías, fogones, hornos, extractores, mamparas, mesas de trabajo, frigoríficos, cámaras de conservación, etc.)

Competencias Técnicas (Funciones, Tareas, Habilidades, Responsabilidades)

REALIZAR LAS DIFERENTES OPERACIONES DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, ETC. EN SU CORRESPONDIENTE LUGAR Y RESPETANDO LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y LAS INSTRUCCIONES RECIBIDAS.

-La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, y utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

-Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

-El mantenimiento de los equipos, máquina y útiles se deben realizar teniendo en cuenta los manuales de instrucciones para cada caso.

-Los problemas o anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.

-Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

UTILIZAR LOS EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS CADA UNO/A PARA LO QUE CORRESPONDA DE ACUERDO CON SUS APLICACIONES.

-Conocer y diferenciar cada herramienta o utensilio de cocina, así como los elementos que forman parte de los equipos y maquinaria.

Debemos saber

-Sus funciones,

-normas de utilización,

-resultados que se obtienen al usarlos,

-riesgos asociados a su manipulación,

-mantenimiento de uso necesario.

-Utilizar los utensilios, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

-Comprobar que funcionan correctamente mediante pruebas sencillas.

-Aplicar las normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina para evitar riesgos y obtener los resultados esperados.

-Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, evitando costes y desgastes innecesarios.

CONOCER Y APLICAR LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA EVITAR RIESGOS DE TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS Y CONTAMINACIÓN AMBIENTAL.

-Conocer y poner en práctica las normas higiénico-sanitarias que se deben cumplir relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

-Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

-Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso

-Conocer cuales son los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, y cuales pueden ser sus posibles causas.

-Aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

Requisitos para ejercer

Nivel académico o de conocimientos generales: E.G.B., Graduado Escolar o equivalente.

Nivel profesional: no se considera necesaria la experiencia laboral.

Permiso de manipulador de alimentos.

Condiciones Físicas: Las requeridas por las características psicofísicas del puesto de trabajo y que no impidan el normal desempeño de la ocupación.

No estar afectado por enfermedades infecto contagiosas.

Condiciones ¿Dónde se realiza y bajo qué condiciones?

Su trabajo lo realiza en cocinas y dependencias anexas a la misma, de establecimientos de hostelería, bien pueden ser grandes como pequeñas empresas del sector.

Riesgos profesionales

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

Dolores de espalda provocados por la carga manual de peso.

Problema circulatorios por permanecer largo tiempo de pie.

Intoxicaciones provocadas por el uso inadecuado de productos de limpieza sin las medidas de protección oportunas.

Sus tareas suponen un trabajo muy repetitivo en ocasiones, que debe realizarse en un tiempo determinado, ocasionando en algunos casos estrés acumulado.

¿Qué herramientas emplean?

Herramientas y Utillaje:

- Plancha
- Tostadora
- Lavavajillas, lavavasos
- Microondas
- Aparador de comedor
- Mantelerías con sus complementos
- Aparatos para selfservice-
- Carros diversos
- Mesas auxiliares
- Vajilla, cubertería, cristalería
- Fuentes, campanas
- Garra para jamón, salmonera
- Bandejas camarero
- Bandejas desayunos
- Litos y paños diversos
- Medidores
- Vasos mezcladores
- Botellas
- Abrelatas
- Descapsuladores
- Cocteleras
- Biteros.

Maquinaria y equipos:

- Chambrer
- Vitrina expositora
- Molinillo y dosificador de café
- Rechauds
- Termo para leche
- Sauteses
- Licuadora, batidora, exprimidor
- Cafetera express
- Frigorífico botellero
- Productora de hielo
- Picadora de hielo

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. Tener capacidad de trabajo, y rapidez en la ejecución del mismo.

Capacidad de comunicación con los cocineros que son quienes organizan sus labores diarias.

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

Formación específica de carácter ocupacional encaminada a la ayuda y asistencia en las labores de la cocina.

Deberán obtener el permiso de manipuladores de alimentos.