

Jefe de cocina

Elaborado por:

José Luis Sesmero Carrasco

**EDITORIAL ELEARNING**

**Edición 1.0**

ISBN: 978-84-17232-35-1

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

# Índice

<b>UD1. La profesión de cocinero .....</b>	<b>5</b>
1.1. Introducción. Evolución de la cocina .....	7
1.2. El perfil profesional del Cocinero .....	9
1.3. Aptitudes y Actitudes del Personal de Cocina .....	11
1.4. Normas de Higiene. Uniforme .....	12
1.5. Normas de Recogida .....	13
<b>UD2. Descripción del puesto .....</b>	<b>21</b>
2.1. La Organización del personal .....	23
2.1.1. Las brigadas .....	23
2.1.2. Las partidas .....	25
2.2. Tareas administrativas .....	28
2.2.1. Confección de menús y cartas .....	28
2.2.2. Control de costes y gastos .....	30
2.2.3. Cálculo de los precios .....	31
2.2.4. Coordinación con el resto de los departamentos .....	32
2.3. Aprovisionamiento y transformación de géneros .....	32
2.3.1. Cálculo del Stock Indispensable .....	33
2.3.2. Control de Existencias (Documentación) .....	34
2.3.3. Compra .....	36
2.3.4. Recepción de mercancías .....	40
2.3.5. Almacenamiento .....	41
2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia) .....	42

<b>UD3. Otras áreas .....</b>	<b>51</b>
3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria .....	53
3.1.1. Condiciones del local .....	54
3.1.2. Factores regulados (Seguridad e Higiene, Prevención de Riesgos Laborales y otros reglamentos) .....	55
3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad .....	56
3.1.4. División de la cocina .....	57
3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas .....	62
3.2. Formación del Personal .....	64
3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales .....	66
<b>UD4. Otros campos a explorar .....</b>	<b>75</b>
4.1. Nutrición y Dietética .....	77
4.1.1. Procesos básicos de la nutrición .....	78
4.1.2. La finalidad de la nutrición .....	80
4.1.3. Dietética .....	81
4.2. Cocina creativa .....	83
4.3. Nuevas materias primas .....	85
4.3.1. Avances en tecnología alimentaria .....	86
4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano .....	87
4.4. Idiomas .....	88
<b>UD5. Los servicios .....</b>	<b>99</b>
5.1. Introducción .....	101
5.2. Servicios a la carta .....	101
5.2.1. Servicio a la francesa .....	102
5.2.2. Servicio a la Inglesa .....	103
5.2.3. Servicio a la rusa (con gueridón) .....	104
5.2.4. Servicio a la Americana (emplatado en cocina) .....	105
5.3. Servicios de Menú .....	105
5.4. Banquetes .....	107
5.5. Autoservicios y Buffets .....	109
<b>Anexo .....</b>	<b>119</b>
<b>Soluciones .....</b>	<b>131</b>

# UD1

La profesión de cocinero

- 1.1. Introducción. Evolución de la cocina
- 1.2. El perfil profesional del Cocinero
- 1.3. Aptitudes y Actitudes del Personal de Cocina
- 1.4. Normas de Higiene. Uniforme
- 1.5. Normas de Recogida

## 1.1. Introducción. Evolución de la cocina

La cocina tal y como la entendemos hoy ha ido siendo forjada por las distintas sociedades y culturas a lo largo de la historia.

Desde las épocas en que la humanidad tenía que luchar por su subsistencia, en un medio que compartía con otros seres mucho más adaptados, y con los que tenía que competir por la comida, ha tenido que desarrollar formas de conseguir alimento de forma eficaz, y con servirlo en las épocas de escasez.

Precisamente por esta necesidad de conservación, se darían los primeros pasos hacia el desarrollo de primitivas técnicas culinarias. Todavía no se habían abandonado las formas de vida nómadas, cuando ya se empezó a gestar el germen de lo que hoy conocemos como “cocina”, a través de la invención de técnicas y métodos de conservación de alimentos. A raíz del dominio del fuego, se empezaron a hacer los primeros asados o cocidos, lo que alargaba en unos días la durabilidad de ciertos alimentos, y facilitaba la movilidad de las personas desde un asentamiento a otro.

A partir del dominio de técnicas de cultivo, y el consiguiente abandono del nomadismo, la humanidad empezó a andar el camino de lo que hoy conocemos como civilizaciones. Esta forma de vida crea sociedades más complejas, con una mayor facilidad de cubrir necesidades primarias como la alimentación, y con más posibilidades de desarrollo de técnicas y avances en todos los campos. En alimentación, esto supuso una mayor disponibilidad de ingredientes a usar, y por lo tanto un mayor desarrollo de técnicas y usos culinarios, en la todavía incipiente cocina prehistórica.

Uno de los factores más importantes en la consecución de avances por parte del ser humano, es el contacto entre unos grupos y otros. En este aspecto las comunicaciones son primordiales para hacer efectivo este desarrollo, por ello aquellas zonas en las que existían vías de comunicación se desarrollaban más rápidamente que las zonas más aisladas.

Con el desarrollo de la navegación, todas las zonas marítimas o fluviales se convirtieron en fuente de avances en todos los campos, incluido el culinario. La cuenca mediterránea, por ejemplo, ha desarrollado a través de los siglos formas de alimentación, basadas en las influencias de los distintos pueblos que se han ido moviendo de unas costas a otras, asentándose en zonas alejadas de su país natal, e influyendo y dejándose influir por las culturas nativas. Esta diversidad llega hasta nuestros días, de hecho la dieta mediterránea se caracteriza por algo tan importante en nutrición como es la variedad.

También las conquistas de unos pueblos sobre otros o el comercio, facilitan la influencia y por consiguiente el desarrollo de las culturas.

Un hito importante en la historia culinaria moderna fue el intercambio de alimentos entre América y Europa. El uso por parte de colonos europeos de los productos llevados desde sus países de origen, y su consiguiente influencia en las culturas nativas, así como el suceso contrario en Europa, es decir, la llegada de nuevos ingredientes americanos que no se conocían en el viejo continente, propició el gran salto de la cocina hacia lo que es hoy.

Además, la influencia americana se sucedió en Europa de una serie de acontecimientos que dieron el impulso definitivo a lo que hoy conocemos como cocina moderna: El desarrollo de la cultura culinaria en Francia y su mecenazgo por parte de las distintas monarquías, el renacimiento en las principales ciudades italianas, y la creación de las grandes compañías marítimas que llegaban a todo el mundo conocido.

En el mundo actual, donde las comunicaciones son tan eficaces y tan diversas, el desarrollo tecnológico es frenético. Tan rápido que hay ocasiones en las que los avances no se llegan a desarrollar porque en seguida se solapan con otros más eficientes. El arte culinario no es una excepción, y no en vano las tendencias actuales dictan que la fusión sea la forma de entender la actividad profesional.

La profesión de cocinero tal y como la entendemos hoy, empezó a desarrollarse justo después de la revolución francesa, cuando los cocineros se quedaron sin corona que les protegiese ni nobles a quienes servir. Empezaron a desarrollar su profesión en sus casas, dando de comer bajo precio a todo el público que lo solicitase. Es el origen de la palabra "mesón", que significa "casa" en francés. Hoy día los cocineros siguen llamando "su casa" al local donde desarrollan su actividad.



## 1.2. El perfil profesional del Cocinero

La gran variedad de tareas asignables a cualquier miembro del personal de cocina, así como la infinidad de técnicas, sistemas, materiales y maquinaria que pueden llegar a utilizar, hacen del de cocinero un oficio largo y difícil de aprender.

En los últimos años, la sociedad ha estado marcada por los rapidísimos avances tecnológicos que se suceden sin descanso, por lo que se hace fundamental abordar el trabajo con mentalidades de apertura al cambio, y de aprendizaje de nuevas tendencias que se vayan produciendo, fruto de ese ritmo frenético en el que estamos inmersos.

En este sentido, la formación continua de los trabajadores es y será en el futuro un punto imprescindible tanto para las empresas, como para los propios trabajadores. Aunque el sector de la Hostelería está todavía un poco marcado por antiguas tendencias, -en las que los cocineros se especializaban en una única tarea que nunca cambiaba, las jerarquías se imponían de forma férrea, marcando incluso su vida privada, los ascensos se contemplaban después de muchísimo tiempo, o cuando se jubilaba tu inmediato superior, etc.- se empieza a vislumbrar un cambio hacia la modernidad, y un acogimiento de las nuevas tendencias sociales.

Por todo ello hay que estar preparados para la incorporación a un mundo laboral moderno, globalizado, competitivo y muy exigente. Entre las cualidades que hoy día exigen las empresas a sus trabajadores de cocina, destacan las siguientes:

- **Adaptabilidad a distintas tareas.** Necesitan personas que no tengan ningún problema en abordar tareas distintas. Antiguamente, era muy común el trabajador que aprendía una determinada tarea y la repetía siempre de la misma forma, hasta su jubilación. La competitividad también afecta a las empresas, y estas necesitan personal que se adapten rápidamente a cualquier cambio.
- **Iniciativa.** Si un trabajador tiene la formación suficiente, y es capaz de aplicar sus conocimientos con sensatez y sentido común, podrá abordar casi todos los aspectos del trabajo sin esperar una orden directa al respecto. Siempre que no se sobrepasen sus responsabilidades, se intentará dar a los miembros de la plantilla cierta autonomía para la consecución de las tareas a ellos asignadas.

- **Capacidad de trabajo en equipo.** En la empresa actual no tiene cabida el trabajo individualista. Se plantea el trabajo como una cadena de producción, donde cada trabajador es un eslabón de la misma y depende de los demás. Por tanto, en todos los aspectos de su trabajo, el cocinero siempre debe tener en su horizonte, que no está desarrollando una actividad independiente de la de sus compañeros, dialogando y compartiendo con ellos para poder alcanzar el objetivo en común.
- **Organización en el trabajo.** Los trabajadores deben tener una gran capacidad para plantearse el trabajo y hacerlo de forma ordenada, sin perder tiempo ni esfuerzos a causa de una mala organización. El concepto de “mise en place” debe estar bien aprendido y ser utilizado en todos los órdenes del trabajo.
- **Carácter responsable.** Por supuesto, siempre dentro del nivel de responsabilidades que se asigne a un trabajador, y según la forma de entender el trabajo de cada empresa, el cocinero debe ser consciente de que su labor consiste en satisfacer a una clientela y velar por su salud alimentaria, mostrándose siempre atento a cualquier circunstancia (propia o ajena) que pueda truncar esos objetivos.
- **Capacidad de aprendizaje.** El aprendizaje no termina en la escuela o en el momento que ascienden a un trabajador de categoría. El aprendizaje debe ser continuo, pero para ello, el cocinero debe mostrarse siempre abierto a recibir nuevas directrices y conocimientos, aunque puedan resultar contradictorios con aquello que ya sabía. De esta forma puede ir evolucionando a la par que mejora sus habilidades.
- **Creatividad.** Es un concepto que indica una forma de abordar el trabajo. Aplicado en cocina, y siempre basándonos en la gastronomía tradicional, se pueden buscar formas más atractivas, innovadoras e incluso artísticas de presentar las recetas. No existe una fórmula a aplicar para hacer el trabajo de forma creativa, precisamente la creatividad se basa en la búsqueda continua de nuevas formas, investigando y usando nuevos materiales, técnicas o utensilios, para dar forma a una idea original. Hay personas que, de forma innata, aplican gran creatividad en todo aquello que hacen. Pero también se puede aprender a ser creativo, realizando las tareas asignadas de forma más interesante e innovadora.