

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología



Perfil Profesional
Sector Gastronomía
COCINERO

Abril del 2010

Perfil Profesional

Cocinero

Alcance del perfil profesional

El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de cocina o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.

Funciones que ejerce el profesional

1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.

El cocinero está capacitado para mantener y controlar que las aéreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su trabajo. A su vez tiene la capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, como así también de evaluar el correcto funcionamiento de dicho elementos.

2. Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.

El cocinero está capacitado para la elaboración de menues acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, equilibrios nutricional, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas adecuadas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, manteniéndose dentro de las posibilidades económicas de la empresa y adaptándolos a cada necesidades de acuerdo al segmento del mercado al cual apunta a condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

El cocinero está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénicos sanitarias. En esta función el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos establecimiento y las normativas vigentes.

En el cumplimiento de esta función el cocinero realizara la distribución y control de las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamientos de las materias primas considerando al inocuidad de los alimentos y sus fechas de vencimiento, así como las referidas al mantenimientos de las instalaciones, equipamiento de trabajo considerando las condiciones higiénicos sanitarias y de funcionalidad.

4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)

Es función del cocinero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas en la cocina (mise en place) para que al momento del servicio, permitan presentar las propuestas culinarias del establecimiento en optimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.

El cocinero está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar, a despachar y al el menú del establecimiento. Así mismo será capaz de confeccionar elaboraciones básicas (fondos, salsas, cortes, masas, rellenos, etc.) de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos.

Área ocupacional

El Cocinero se desempeña en el área de producción/cocina de establecimientos de distinta envergadura donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fabricas (comedores industriales). Plantas productoras de alimentos elaborados

Así mismo en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc.; Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, frigoríficos, industrias de panificación y productos alimenticios listos para consumir, enfriados y congelados entre otros.

Desarrollo del perfil profesional

Funciones que ejerce el profesional	
1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.	
Actividades	Criterios de Realización
1.1 Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a limpieza y acondicionamientos de las materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> • Se controla al inicio de la jornada o el turno que el/su sector de trabajo este limpio y en condiciones aptas para el trabajo a desarrollar. • Se Mantiene prolija y ordenada la mesa de trabajo en todo momento para evitar riesgos de contaminación de los alimentos y riesgos de trabajo • Se Colabora con el sector o los responsables de la limpieza para lograr optimizar la higiene del área del trabajo • Se Revisa y mantiene limpia y ordenadas las estanterías de las heladeras, freezer y hornos (abatidores de temperaturas, mantenedores de temperaturas, etc.) para que estén aptas bromatológicamente para el trabajo. • Se retira productos y materias primas que no estén en buen estado para evitar ser utilizadas en las preparaciones. • Se Verifica que estén limpias las maquinas al momento de utilizarlas y dejarlas en condiciones optimas de higiene al termino del uso de las mismas.
1.2 Mantener limpio el equipamiento, maquinaria y utensilios	<ul style="list-style-type: none"> • Se Mantienen los utensilios de trabajo en aptas condiciones higiénicas y ordenados para minimizar los riesgos de contaminación en los alimentos. • Se verifica y mantienen las áreas y sectores de trabajo en condiciones de higiene aptas para el trabajo para evitar la contaminación de los alimentos a la hora de trabajar • Se verifica que los utensilios, batería de cocina y elementos de cocción y

	<p>conservación estén aptos bromatológicamente para su uso al momento de cocinar y evitar contaminaciones alimentarias y físicas de las preparaciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se mantienen las tablas de corte para los fines específicos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos. • Se mantienen limpias las campanas de grasa para evitar accidentes de incendio. • Se controlan y se mantienen limpias heladeras y freezer de impurezas y hielo para su correcto funcionamiento y evitar la contaminación de los productos que se guarden en ellas. • Se Colabora con el sector de mantenimiento en la mantención de las maquinarias para mantenerlas en correcto funcionamiento.
<p>1.3 Mantener operativo el equipamiento, maquinaria y utensilios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se mantienen afilados los cuchillos para evitar accidentes de trabajo. • Se revisan los utensilios diariamente informar roturas y fallas al sector de mantenimiento para evitar contaminación física de los alimentos y para no obstruir la programación de las tareas. • Se verifica el estado de operatividad de los utensilios y maquinaria para programar y seleccionar la forma de trabajo. • Se reconoce y se informa de fallas y funcionamientos anormales de las maquinarias para no obstruir la programación de las tareas y trabajar en forma segura. • Se controlan y registran las temperaturas de freezer y heladeras al inicio y salida de la jornada laboral para controlar que los productos conservados no sufran deterioros en sus condiciones bromatológicas y organolépticas. • Se Verifica el estado de los hornos, congeladores y utensilios de acuerdo a requerimientos del servicio diario en

	<p>forma visual para poder hacer uso seguro de ellos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se verifican el correcto funcionamiento y condiciones de los equipos de frío y de cocción verificando su correcto funcionamiento en forma visual y en forma manual utilizando medidores de temperaturas para alertar de variaciones que puedan alterar bromatológicamente los productos conservados en ellas. • Se verifican las conexiones de luz, gas y agua en forma visual, manual y olfativa para preservar la seguridad laboral de acuerdo a los requerimientos del servicio técnico. • Se revisa y verifica el estado de las placas, rejillas, estanterías de las heladeras, freezer y hornos (abatidores de temperaturas, mantenedores de temperaturas, etc.) para evaluar si se puede hacer uso de ellas en la producción y en el servicio en forma segura. • Se procura de utilizar, controlar y enseñar el uso correcto de las maquinarias a sus compañeros de trabajo para preservar el material y equipamiento de trabajo en funcionamiento y durabilidad. • Se comunica al encargado de mantenimiento la orden de reparación o mantenimiento de acuerdo a los procedimientos del establecimiento para mantener operativo el equipamiento y utensilios • Se determina cómo se realizaran los trabajos durante el periodo en que el material o equipamiento este fuera de servicio para no afectar la producción. • Se informa al sector de mantenimiento de todas las fallas de las maquinarias para que las reparen y vuelvan al servicio o sean reemplazadas.
--	--

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 1

“Mantener limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo;”

Principales resultados esperados de su trabajo

Lograr una producción de trabajo de productos de cocina aptos bromatológicamente.

Trabajar en ambiente limpio y ordenado.

Asegurar la mayor (óptima) higiene para el ámbito laboral.

Favorecer con sus acciones para pasar las inspecciones bromatológicas con buenos resultados.

Controlar que estén en condiciones de funcionalidad y bromatológicas de acuerdo al requerimiento diario del servicio los hornos, equipos de frío, hornallas, equipamiento, utensilios y herramientas

Verificar energía eléctrica, agua, gas esté a disposición para su uso e acuerdo a los requerimientos diarios del servicio

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.

Programas específicos para el control de almacenes (software).

Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.

Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Acondicionamiento del espacio físico

Buen manejo y correcto uso de las maquinarias y herramientas.

Colaborar con el equipo para resaltar el buen uso del equipamiento.

Informar el mal uso del mismo.

Informar sobre equipamiento que esta funcionando mal para que sea reparado.

Técnicas y normas que aplica

Normas de higiene y seguridad.

Protocolo del buen uso de la maquinaria.

Datos e informaciones que utiliza

Manuales con las especificaciones técnicas sobre el correcto uso del equipamiento.

Manuales de protocolo de higienización y desinfección de la maquinaria y espacio de trabajo para obtener condiciones óptimas seguridad de trabajo y alimentaria.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Reporta a jefes y superiores.

Comunica sector limpieza

Comunica sector mantenimiento.

Comunica sector compras de ser necesario.

Funciones que ejerce el profesional	
2. Participar en la elaboración de los menús (o en la definición de la oferta culinaria) y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.	
Actividades	Criterios de Realización
2.1. Participar en la definición de la oferta gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> • Se colabora con el chef en la confección de la oferta de productos que se le presentarán a los clientes. • Se confecciona la propuesta teniendo en cuenta que se ajuste al perfil del restaurante, costos, viabilidad de producción y temporalidad para optimizar calidad y recursos. • Se tiene en cuenta el perfil del cliente, sus necesidades de servicio y sus preferencias para presentar una oferta que trabaje sobre las preferencias y necesidades de las diferentes clientelas. • Se considera la estacionalidad para optimizar la calidad y los costos de los productos y la propuesta gastronómica. • Se diseñara la oferta gastronómica teniendo en cuenta tanto las necesidades del cliente como las del establecimiento para optimizar el servicio, los costos de producción y la materia prima. • Se consideran celebraciones anuales (navidad, reyes, día de la madre, pascuas, etc.) y se ofrecen productos acordes para optimizar la oferta. • Se tiene en cuenta de ser necesario el perfil religioso, de salud o de costumbres del público al que será destinado. • Se incluyen en la oferta productos que hagan rotar el stock de mercadería adecuadamente para optimizar los costos. • Se define la oferta de productos que sea realizable en función del personal de cocina sin tener que incurrir en horas extras o sobrecarga de trabajo. • Se define la oferta de productos considerando la viabilidad de producción basada en el equipamiento, espacio físico y capacidades del recurso humano.

<p>2.2 Confeccionar el pedido de la mercadería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se reconoce un listado general de materias primas que involucre las tareas a realizar y la mercadería necesaria. • Se mantiene el nivel de stock en base de mercaderías estipulado. • Se describe la calidad y formato de la mercadería pedida con exactitud. • Se utiliza el lenguaje gastronómico y técnico profesional para la confección del mismo (cortes o piezas de carnicería, pescadería, etc.) para facilitar la comprensión de los pedidos y requisiciones por parte del personal del establecimiento y de los proveedores. • Se expresan los pedidos y requisiciones de la mercadería en las unidades de medición técnicamente correcta para la confección tanto de los pedidos como de las recetas (Kg, cm3, dl, unidades, etc.). • Se solicita las materias primas considerando el menú diario, semanal, y mensual cotejando el stock de mercadería y completando los registros en las planillas correspondientes.

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 2

“Participar en la confección de la oferta para elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Elaborar y controlar pedido de mercadería acorde a las necesidades para la preparación de la oferta gastronomía diaria.

Aportar ideas para la confección de los diferentes tipos de menús considerando las diferentes variables del negocio gastronómico (costos, temporalidad de los productos, perfil del cliente, etc.)

Medios de producción que utiliza

Planillas de requisición.

Planillas de formulación de recetas.

Cartas

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Desarrollo y puesta a punto de las recetas.

Gramaje y porcionamiento de cada receta o sus componentes.

Técnicas y normas que aplica

Aplicación de tablas de gramajes predeterminados por comensal y por tipo de servicio.

Datos e informaciones que utiliza

Armado de recetas en planillas con sistemas de medidas acordados (Kg., litros, cm³, unidades, etc.)

Cantidad de porciones a realizar por día.

Cantidad de preparaciones a realizar basada en cantidad de cubiertos a producir por turnos

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.

Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.

Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.

Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

Funciones que ejerce el profesional	
3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad. Control y distribución de tareas.	
Actividades	Criterios de Realización
3.1. Recepcionar las materias primas y alimentos elaborados.	<ul style="list-style-type: none"> • Se lee, comprende y recepciona el pedido de los diferentes proveedores según la lista de requisición. • Se controla que los productos recibidos se ajusten a lo determinado por la requisición. • Se reciben las materias primas y alimentos elaborados considerando las normativas vigentes y las condiciones higiénicos- sanitarias • Se recepciona las materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería. • Se recepciona la mercadería teniendo en cuenta la temperatura, calidad, peso, según planilla y procedimiento establecido. • Se lee y decodifica las etiquetas de los productos recibidos para reconocerlos y decidir como almacenarlos. • Se verifica la fecha de elaboración y vencimiento de la mercadería y que estén acorde a los tiempos de consumo y tiempos mínimos de conservación previa a ser elaborados. • Se verifica el estado de los envoltorios y envases que no estén defectuosos o hayan sido violados presentando alteraciones. • Se verifica que los pesos y cantidades coincidan con los que dicen los envases para que la sumatoria concuerde con el pedido previamente elaborado. • Se verifica las temperaturas de los productos refrigerados para asegurar su seguridad bromatológica.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se identifican las cualidades organoléptica y se verifica que organolépticamente el producto no presenta defectos de los productos más sensibles (humedad harinas, rancidez en frutos secos, etc.) que puedan alterar su calidad y seguridad bromatológica. • Se verifican las materias primas recibidas teniendo en cuenta su origen, trazabilidad y composición para que estén acordes a las normas de calidad requeridas. • Se utilizan y mantienen en correcto estado de funcionamiento balanzas y básculas para asegurar la fiabilidad de la mercadería recibida. • Se determina la correcta relación de costo y desperdicio del producto para evaluar la relación calidad precio del proveedor. (lomo exceso de grasa) • Se utilizan elementos y procedimientos de seguridad reglamentarios acordes a la actividad para detectar irregularidades en los productos. • Se coteja la calidad y cantidad de productos recibidos informando en caso de anomalías o faltantes al superior a cargo según procedimientos establecidos. • Se derivan los productos a las áreas de almacenes secos, faena, y cámaras según características de los mismos. • Se realiza el seguimiento de las notas de pedidos para asegurar al abastecimiento.
<p>3.2. Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercadería en almacenes de secos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se ordena la mercadería entrante en sectores predeterminados para poder llevar un correcto control del stock. • Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos utilizando barrera especial considerando tamaño del embalaje, tiempos de rotación y separación según tipo de

	<p>mercadería para la preservación de la seguridad laboral de las personas involucradas en el proceso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ordena la mercadería según fecha de vencimiento para optimizando la rotación de la misma. • Se controla la rotación de la mercadería aplicando sistema de rotación para optimizar costos. • Se controla el almacenaje de la mercadería aplicando criterios de sistematicidad y de seguridad alimentaria y laboral. • Se controla el inventario considerando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones • Se controla el inventario, las formas de almacenaje y retiro en almacenes de secos considerando la distribución y ubicación según procedimientos de establecimientos y la normativa vigente. • Se verifica y desecha productos que puedan estar vencidos en el depósito para evitar que entren en el circuito de producción. • Se pone en conocimiento de sus superiores de la pronta fecha de vencimiento de los productos para ser utilizados en tiempo y forma. • Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de los productos para asegura la uniformidad de criterios en el proceso. • Se controlara la manipulación en la estiba y retiro de productos según tipo, tamaño del embalaje, tiempo de rotación, condiciones de temperaturas y preservación de la seguridad de las personas involucradas en el proceso. • Se informa a su superior en caso de excedentes o faltantes de mercaderías para que proceda en relación a las necesidades.
--	---

<p>3.3 Controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercaderías, de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se envía rápidamente a frío aquellos productos que se conservan con cadena de frío para preservar su seguridad bromatológica. • Se etiquetan todos los productos fraccionados indicando tipo de producto, fecha de elaboración y fecha de ingreso a la cámara. • Se controla la temperatura de los alimentos para asegurar que no hayan sufrido alteraciones que no permitan que sean aptas para el consumo. • Se ordena los productos frescos y congelados en el frío que les corresponda para su mejor conservación y fácil ubicación. • Se controla la manipulación en la estiba y retiro de productos utilizando barrera especial considerando tamaño del embalaje, tiempos de rotación y separación según tipo de mercadería para la preservación de la seguridad laboral de las personas involucradas en el proceso. • Se controla el almacenaje de los productos observando cantidad, clasificación y disposición en estanterías para su fácil reconocimiento y retiro. • Se respeta el orden de almacenado, según normativas vigentes, de la mercadería en las estanterías de los fríos positivos, respetando condición y variedad entre las mercaderías cocidas y crudas de aquellos productos que por su composición y origen puedan llevar a una contaminación cruzada. • Se controla la rotación de mercaderías aplicando el sistema PEPS para optimizar los costos y preservar la calidad de la materia prima. • Se controla el inventario y las formas de almacenaje y retiro de mercaderías, de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimiento del establecimiento y

	<p>la normativa vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se controla en inventario utilizando una visión global del proceso reconociendo las implicancias del impacto de las acciones. • Se provee a los ayudantes a su cargo de vestimenta adecuada para las bajas temperaturas para preservar su salud. • Se apaga los forzadores del tablero general de la cámara considerando los tiempos de ingreso y permanencia del personal dentro de la misma para preservar la conservación de la materia prima y optimizar el funcionamiento del equipamiento. • Se supervisa a los ayudantes a su cargo en el proceso de almacenaje de los productos indicando el tiempo de ingresos de mercadería y los niveles de rotación considerando el tiempo límite de su exposición dentro de la cámara para preservar las óptimas condiciones de la mercadería. • Se descongela la mercadería de acuerdo a la demanda prevista considerando el proceso de descongelamiento considerando la normativa vigente. • Se controla la tarjeta de registro dispuesta en las puertas de la cámara cotejando ingreso y egreso de la mercadería.
--	---

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 3

“Recibir y almacenar materias primas.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Recepción de mercadería acorde con lo estipulado

Recepcionar la mercadería en estado óptimo de uso.

Controlar el estado en temperatura de la mercadería que requiera cadena de frío

Controlar cantidad y gramaje requerido y recibido.

Controlar estado de mase de materias primas para su almacenaje.

Mercadería derivada al sector correspondiente en tiempo y forma según receta establecida.

Productos almacenados según tipo, sistema de rotación y de seguridad alimentaria.

Embalajes dispuestos por tipo y tamaño con registros visibles para su control.

Stock de mercadería conforme tarjeta de ingreso y egreso.

Envases contenedores dispuestos según tipo y tamaño con registros visibles para su control.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.

Programas específicos para el control de almacenes (software).

Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.

Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Recepción de la materia prima

Control de la materia prima

Almacenaje de productos, control de consumo y formas de derivación.

Procesos de limpieza y acondicionamiento de la materia prima.

Técnicas y normas que aplica

Normas de calidad

Control de calidad

Control físico de aptitud bromatológica

Técnicas de control de calidad de productos, control organoléptico, buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM).

Aplicación y supervisión de criterios de seguridad laboral en los procesos de recepción.

Técnicas de operación de equipo.

Sistemas de rotación PEPS

Datos e informaciones que utiliza

Manual de operaciones

Manual descriptivo de las características y parámetros de la materia prima

Listado de proveedores

Recetas

Requisiciones de mercadería

Manual de producto

Lista de proveedores

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.

Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.

Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.

Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

Funciones que ejerce el profesional	
4. Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para el servicio	
Actividades	Criterios de Realización
4.1. Acondicionar las materias primas	<ul style="list-style-type: none"> • Se acondicionan las materias primas en el estado en las que se van a utilizar (lavado; pelado; cortado; etc.) para facilitar su utilización, conservación y evitar la contaminación cruzada. • Se utiliza primero los productos mas antiguos en el stock respetando la rotación con el fin de minimizar los costos. • Se analiza posibles cambios de los productos en caso de faltante en el mercado para poder reemplazarlo por otro. • • Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando el orden de limpieza y el orden del entorno evitando la contaminación cruzada. • Se limpia carnes, frutos de mar, verduras, frutas y hortalizas considerando la secuencia de la actividad y la demanda de los pedidos según orden de producción. • Se controla las actividades de ayudantes responsabilizándose de los productos y procesos resultantes para organizar y estandarizar la producción. • Se utilizan los elementos de seguridad reglamentaria, acorde a la actividad derivada para evitar contaminación o accidentes de trabajo. • Se controlan y distribuyen las actividades del equipo de trabajo considerando la secuencia de actividades conforme al menú, los volúmenes de producción, las porciones y las condiciones higiénico-sanitarias.

	<ul style="list-style-type: none"> • Se programa el retiro de las materias primas y los alimentos considerando los sistemas de rotación de las mercaderías para un mejor aprovechamiento de las mismas. • Se descongelan los alimentos aumentando la temperatura de aquellos provenientes de freezer o cámara bajo cero en forma gradual aplicando las buenas prácticas alimentarias. • Se limpian las carnes rojas, blancas, de caza respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio • Se limpian los pescados y mariscos observando los controles organolépticos y respetando el tamaño de la porción, formato, y el aprovechamiento del descarte conforme al menú teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio • Se limpia y supervisa la limpieza de las verduras, frutas y hortalizas aplicando técnicas básicas requeridas según producto conforme menú establecido para optimizar el control de porciones facilitar su aprovechamiento en el servicio
<p>4.2. Pesar y fraccionar las materias primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se multiplican y dividen recetas según necesidad de producción para su posterior confección y maximización de aprovechamiento. • Se divide y fracciona las diferentes materias primas aplicando técnicas culinarias de cortes, deshuesados, fileteados, etc., inherentes a cada materia prima. • Se comprenden las recetas basados en un lenguaje gastronómico y un sistema de medida de fácil

	<p>comprensión por cantidad de porciones (gramos, litros, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se acondicionan las recetas a pesar, en función de la mano de obra y equipamiento disponible para un mejor aprovechamiento de los recursos. • Se pesan los ingredientes y acondicionan adecuadamente (cubrir con film, tapas, envasar, etc.) para conservarlo en las mejores condiciones bromatológicas y de calidad hasta el momento de su utilización. • Se calculan las mermas en el momento de pesar con los desperdicios para control de los costos y optimizar los pedidos de mercadería. • Se acondicionan los desperdicios para su reutilizado en la medida que cumpla alguna función dentro de otras preparaciones que se utilicen en el establecimiento para un mejor aprovechamiento de la materia prima.
<p>4.3 Preparar las materias primas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se pesan y agrupan los ingredientes de cada receta para facilitar y optimizar los tiempos de realización y cocción de las preparaciones requeridas tanto en la mise en place como en el servicio. • Se identifican los productos según receta, con algún sistema de distinción para reconocerlo (etiquetar con nombre, fecha de producción, códigos, etc.) que facilite su posterior identificación para ser utilizada en la elaboración de cada preparado. • Se mantiene la mise en place en condiciones de temperaturas adecuadas para asegurara optimas condiciones de calidad y seguridad bromatológica hasta el momento de su utilización. • Se dispone de los ingredientes en la forma en la cual se los va a utilizar, pelados, picados, molidos según requerimiento de producción o receta predeterminada utilizando la técnicas

	culinarias necesaria para cada caso.
--	--------------------------------------

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 4 **“Acondicionar y preparar las materias primas (Mise en place) para el servicio.”**

Principales resultados esperados de su trabajo

Carnes, frutos de mar, pescados, verduras, hortalizas y frutas limpias (de nervios, grasa, huesos, piel, cáscara, etc.) según sus propiedades, considerando las recetas.
Productos porcionados de acuerdo a las recetas, la orden de trabajo y su aprovechamiento.
Salsa, fondos, masa, pastas y postres preparados, en forma, textura, sabor y tiempo de elaboración de acuerdo a la receta.
Productos preelaborados cocidos y regenerados según la receta o empaque de origen.
Productos elaborados en cantidad y calidad acorde a al orden de trabajo.
Preparar, cocinar, armar, enfriar y almacenar correctamente la variedad de pre-elaboraciones para luego ser regeneradas a la hora del despacho.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.
Programas específicos para el control de almacenes (software).
Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.
Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.
Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)
Equipamiento de cocción: hornallas, planchas, hornos, microondas, etc.

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Carnes, aves, pescados y frutos de mar: clasificación, obtención de cortes, aprovechamiento de desperdicios, porcionamiento, elaboración, precocciones y uso según derivado productos.
Verduras, hortalizas y frutas: clasificación, obtención de cortes, aprovechamiento de desperdicios, porcionamiento, elaboración, precocciones y uso según derivado productos.
Fondos y salsa: elaboración, cocción.
En todos los productos sometidos a un proceso de cocción, antes de ser almacenados, enfriarlos correctamente según técnica aplicada, para una mejor y más segura conservación.
Masas: clasificación, elaboración y cocción en caso que lo requiera para luego ser almacenadas.
Postres: elaboración, armado, decoración y conservación.

Técnicas y normas que aplica

Orden de producción.

Técnicas aplicadas a cada producto para la obtención de los cortes, porciones, cocciones, elaboraciones y correcto almacenaje, según parámetros y requisito, que respeten las condiciones organolépticas y bromatológicas de los mismos.

Datos e informaciones que utiliza

Información técnica sobre cortes, cocciones y técnicas de conservación para los diferentes materias primas y producto elaborados.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.
Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.
Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.
Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.

Funciones que ejerce el profesional	
5. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias.	
Actividades	Criterios de Realización
5.1. Elaborar las preparaciones culinarias.	<ul style="list-style-type: none"> • Se lee, comprende y aplica la ficha técnica de los productos a preparar para la realización de las preparaciones • Se aplican y respetan las reglas de higiene durante la elaboración de los distintos productos para minimizar los riesgos de contaminación. • Se elaboran las preparaciones culinarias según oferta gastronómica del establecimiento, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se respetan los tiempos de producción para una mejor organización y aprovechamiento de los recursos. • Se respetan los pasos de elaboración, cantidades y pesos para optimizar la calidad del producto final. • Se realizan y respetan, según pautas preestablecidas para cada preparación, los pasos de fabricación, cocción, porcionamiento, conservación para estandarizar la producción y regularizar la calidad y seguridad bromatológica de los productos. • Se conoce el correcto uso de la maquinaria y utensilios para optimizar la confección de los diferentes productos. • Se elaboran preparaciones de base que forma parte de preparaciones finales al momento del servicio para minimizar los tiempos del servicio. • Se elaboran las preparaciones precisando la cantidad y tipo de productos en la elaboración preservando la secuencia, flujo y forma del despacho para platos para

	<p>agilizar el mismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se regeneran los alimentos preelaborados conforme con las características organolépticas y las temperaturas asociadas al producto utilizando las técnicas correcta para preservar las condiciones de seguridad alimentaria del producto y su optima calidad. • Se elaboran los alimentos aplicando las técnicas de cocción según producto derivado conforme menú establecidos preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se aplican técnicas culinarias para trabajar los diferentes productos cárnicos, pescados, mariscos. • Se utiliza el lenguaje culinarios para transmitir ordenes de trabajo al personal a cargo. • Se controla la temperatura de los productos preelaborados, elaborados y en despacho para preservar las condiciones bromatológicas de las preparaciones. • Se controla los tiempos, de cocción, de los alimentos verificando la temperatura y las características organolépticas de los productos para obtener la mejor calidad. • Se preparan salsas y fondos considerando sabor y textura, aplicando las técnicas de cocción y los tiempos de elaboración según productos derivado o alternativo, preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se preparan masas considerando los tiempos de elaboración según productos derivados observando la textura, las características organolépticas y las formas de almacenajes requeridas según tipo. • Se prepara la pasta aplicando la técnica de elaboración, corte, y cocción según texturas derivadas.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Se regeneran los alimentos preelaborados aplicando técnicas de cocción y regeneración según tipo de producto considerando el tiempo de despacho. • Se disminuye la temperatura de los alimentos en forma gradual aplicando técnicas de enfriamiento rápido para su almacenamiento en frío según producto derivado para preservar la calidad del mismo. • Se porcionan los productos considerando el gramaje, cortes y formas de consumo, conforme menú y orden de trabajo para la optimización de la calidad de los productos y de los recursos. • Se preparan postres considerando si las secuencias de incorporación de las materias primas, las técnicas de elaboración y/ o cocción, conservación según producto derivado preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se implementa pruebas en recetas, innovaciones y metodologías informando al superior según procedimiento del establecimiento para que se evalúe la aplicación o utilización futura de ellos en la producción o en el servicio.
<p>5.2. Supervisar la elaboración de preparaciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se supervisa la elaboración de preparaciones culinarias según oferta gastronómica del establecimiento, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se controlan los productos poniendo atención en la seguridad alimentaria, detectando anomalías en las características organolépticas y en la aplicación de técnicas de cocción para optimizar la calidad del producto final. • Se organizan y supervisan las actividades y distribución de tareas

	<p>según los perfiles de los ayudantes para un mejor aprovechamiento de recursos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se supervisa a los ayudantes en la elaboración de los alimentos considerando requerimientos de las actividades diarias y la aplicación de los criterios de seguridad laboral y alimentarias. • Se supervisan a los ayudantes en la elaboración de preparaciones culinarias, brindando recomendaciones o indicaciones para optimizar técnicas de elaboración, cantidades y tipos de platos para enriquecer la oferta gastronómica del establecimiento. • Se supervisa y preserva la seguridad laboral en el proceso de trabajo. • Se supervisa la calidad de los platos que salen al salón para asegurarse de que no presenten anomalía que deterioren la calidad del servicio (temperatura, tamaño porción, presentación, etc.).
<p>5.3. Emplatar las elaboraciones culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se estima el flujo del servicio y la cantidad de personal requerido conforme la demanda del cliente, tipo de servicio para asegurar el correcto desarrollo del despacho en tiempo y forma. • Se emplata las comidas elaboradas supervisando al personal a cargo, considerando la disposición de los productos, preservando las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria y laboral. • Se ubican los productos y despachan los platos de acuerdo a parámetros del establecimiento, estética de producto, porcionamiento de productos, características organolépticas, orden de preparación y servicio. • Se emplata las comidas elaboradas considerando los

	<p>parámetros del establecimiento, estética, disposición y altura de los productos en los platos, preservando las características organolépticas conforme orden de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se estima flujo de servicio considerando ingreso y salida de platos para calcular los recursos afectar en el despacho. • Se estima la demanda de platos para armar y la vajilla necesaria para el servicio considerando la hoja de servicio y las comandas. • Se asigna las tareas al personal de cocina considerando flujo de despacho, demanda prevista y perfil de cada uno de los integrantes del equipo. • Se estima tiempo de servicio del plato conforme comanda las temperaturas de la vajilla y las comidas según tipo de servicio y orden de emplatado. • Se cocina las carnes considerando tipo de platos, tiempo de servicio y cantidad de demanda. • Se regeneran las guarniciones, salsa y pieza principal considerando tipo de plato, tiempo de servicio y cantidad de demanda. • Se despachan los platos considerando, tiempo de servido (temperaturas de alimentos), y servicio (orden de salida) conforme a hoja de servicio para asegurar un correcto servicio al cliente.
--	---

Alcances y Condiciones del Ejercicio Profesional en la Función 5
“Elaborar y presentar preparaciones culinarias.”

Principales resultados esperados de su trabajo

Plato armado en tiempo y forma considerando los parámetros del establecimiento, la composición estética, disposición y altura de los productos en el plato.

Platos despachados conforme la demanda del cliente y temperaturas de servicio.

Productos porcionados de acuerdo a las recetas, la orden de trabajo y su aprovechamiento.

Salsa, fondos, masa, pastas y postres preparados, en forma, textura, sabor y tiempo de elaboración de acuerdo a la receta.

Regenerar y acondicionar en temperatura y sasonamiento las preparaciones para el armado final del producto a ser servido.

Medios de producción que utiliza

Uniforme de trabajo: tipo según la normativa vigente (pantalón, chaqueta, delantal, gorro, calzado, camperas térmicas para trabajo en cámaras de frío, guantes protectores) forma de utilización según actividad derivada.

Programas específicos para el control de almacenes (software).

Equipos de frío, guantes antideslizantes, campera impermeable con capucha con aislante, botas de goma antideslizantes o botines de seguridad.

Equipos de frío positivo y negativo. Abatidores de temperaturas.

Equipamiento para pesaje de distintas capacidades. (Balanzas, básculas, etc.)

Equipamiento de cocción: hornallas, planchas, hornos, microondas, etc.

Procesos de trabajo y producción en los que interviene

Armado, confección y finalización en la elaboración de los platos o la propuesta gastronómica ofrecida por el establecimiento.

Proceso de trabajo con comandas y ordenes de pedido para presentar en tiempo y forma los platos al cliente.

Proceso de estandarización para la obtención de regularidad en la calidad y porcionamiento de los productos que se ofrecen.

Control de visual de los platos que salen al servicio.

Control de la mise en place acorde a las necesidades del servicio,

Técnicas y normas que aplica

Técnicas de armado de plato en línea.

Técnicas de regeneración e preparaciones.

Normas de control de la calidad y estandarización de los productos finales que se elaboran.

Datos e informaciones que utiliza

Información técnica sobre métodos de cocción y regeneración de las materias primas, productos elaborados y productos preelaborados.

Información técnica sobre métodos de conservación de preparaciones en exposición durante el tiempo de servicio para mantener la seguridad bromatológica sobre el producto.

Relaciones funcionales y/o jerárquicas que mantiene en el espacio social de trabajo

Intercambiar información con los miembros del equipo de trabajo y de otras áreas del establecimiento.

Comunicación directa con la gente de compra para que comprenda que y como necesitamos la materia prima.

Recibe órdenes del personal de supervisión de su área.

Brinda información a los superior de su área y se comunica con otras áreas a fin con su trabajo.