

TEMA 01

EL LOCAL DE COCINA. CONDICIONES QUE DEBE REUNIR UN LOCAL DE COCINA. DEPARTAMENTO DE COCINA. FUNCIONES Y MISIONES DE LOS MISMOS. EQUIPAMIENTO. DISTRIBUCION DEL TRABAJO EN LA COCINA



Junta de
Castilla y León

TEMA 1. EL LOCAL DE COCINA. CONDICIONES QUE DEBE REUNIR UN LOCAL DE COCINA. DEPARTAMENTO DE COCINA. FUNCIONES Y MISIONES DE LOS MISMOS. EQUIPAMIENTO. DISTRIBUCION DEL TRABAJO EN LA COCINA

1º CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA.

2º REQUISITOS QUE DEBE REUNIR UN LOCAL DE COCINA.

3º DEPARTAMENTOS EN LOS QUE SE DIVIDE UNA COCINA.

3.1. FUNCIONES Y MISIONES DE LOS MISMOS

4º EQUIPAMIENTO

5º DISTRIBUCION DEL TRABAJO EN LA COCINA

5.1. LA ORGANIZACIÓN EN COCINA

5.2. PERSONAL DE COCINA.CATEGORÍAS

5.3. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

5.4. ORDEN DE TRABAJO Y CANALES DE COMUNICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO

5.5. CANALES DE COMUNICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO

1º CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA.

ÁREA DE COCINA

1º CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA.

Podemos definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. Cuando hablamos de cocina industrial, no debemos pensar solo en la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados, estos cuartos son entre otros la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc. El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independiente entre sí, pero que forman parte de un conjunto que denominamos área de cocina.

2º REQUISITOS QUE DEBE REUNIR UN LOCAL DE COCINA.

Requisitos que debe reunir una cocina.

Posibilidad de ampliación: Muchas empresas proyectan sus cocinas con dimensiones mayores a las que realmente necesitan, de tal forma que en caso de necesitar una ampliación (aumento de servicios diarios) conlleva menos trastorno que cambiar de local.

Amplitud: Las dimensiones de la cocina deben ser las apropiadas para los servicios que tengan que prestar. Como medida Standard, suele tomarse la medida del comedor, siendo la cocina las $\frac{3}{4}$ partes de este y nunca menos de la mitad.

Claridad natural y luz artificial correcta: Una buena visibilidad es necesaria para el desarrollo adecuado de los trabajos de cocina, lo idóneo sería la luz natural, porque no transforma el color propio de los alimentos, por lo cual se aconseja disponer de amplios ventanales. La luz eléctrica por su parte, consistirá en focos instalados directamente en las zonas de trabajo, en cantidad y potencia suficientes.

Ventilación: Una cocina en pleno rendimiento genera gran cantidad de gases y vapores y por ello tiene la necesidad de renovar la atmósfera viciada, la colocación de ventanales de salida situados a la altura del ángulo formado por la pared y el techo, provoca la salida de gases calientes que tienden a acumularse en esa zona, dispondremos también de otros situados a bajo nivel, que permitirán la entrada de aire frío, los más altos estarán situados cerca de la cocina y los más bajos lejos, y esto se hace así porque si entra aire frío y está cerca de la cocina, este aire puede enfriar las preparaciones.

Salida de gases: Si el establecimiento no dispone de las suficientes salidas de gases de forma natural, es necesario instalar medios mecánicos para la renovación de la atmósfera, el sistema más frecuente es la instalación de campanas extractoras que aspiran los humos y olores y renuevan el aire.

Agua corriente: En una cocina se hace un gran consumo de agua, para limpiar o cocinar, y esto obliga a instalar grandes pilas de agua caliente y fría, anchos sumideros que eviten la posible

obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros.

Suministro de agua: El establecimiento debe disponer un servicio de agua potable abundante, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución (en caso de que sea necesario). El suministro de agua procederá de la red de abastecimiento público o de otros suministros como pozos, fuentes o manantiales, siempre que cumplan los requisitos legales. Si no existe suministro de agua potable continuo, se dispondrá de instalaciones adecuadas (depósitos, tanques, etc.), para el almacenamiento del agua. Estarán fabricados con materiales inalterables, impermeables, no corrosivos ni tóxicos, de tal forma que no puedan transmitir al agua olores, sabores o sustancias tóxicas. Estos depósitos y sus tuberías serán diseñados de tal forma que no puedan sufrir contaminación por animales, polvo, lluvia, etc. Las instalaciones serán revisadas de forma periódica.

Líneas sencillas en el diseño de la cocina: Las columnas, recodo y paredes, impiden el fácil traslado de recipientes y personas por el local de cocina, una cocina ideal debería de componerse de locales diáfanos que posteriormente pueden dividirse por medio de mamparas acristaladas.

Materiales apropiados: Los materiales de construcción, serán los más idóneos para el revestimiento de paredes, suelos y techos, en las paredes se emplearán materiales inalterables y de fácil limpieza, el color blanco es el idóneo por la sensación de limpieza que da, en los suelos debemos buscar materiales antideslizantes y ya más concretamente en la cocina donde los líquidos vertidos son frecuentes, deben tener una ligera inclinación que permitan el desagüe a los sumideros.

Temperatura adecuada: Cuando en un local hay una temperatura inadecuada, se debe generalmente a varios factores.

Mal emplazamiento de la cocina, situada generalmente muy alejada del exterior. Una cocina que recibe calor directo del sol, a parte de los propios focos de calor como fogones, parrillas, freidoras, etc.

Cuando se dan estos problemas, la solución es dotar estas cocinas de aire acondicionado, que refresque la cocina caliente y mantenga temperatura estable en la cocina fría, cámaras, economato, etc.

Ubicación lógica de las instalaciones de cocina: La situación de una cocina, debe estar en estrecha relación con los lugares donde ha de servirse lo cocinado. La comunicación será fácil y cercana, para evitar la lentitud en el servicio y el enfriamiento de los platos. Se instalarán montacargas como medio de apoyo para acceder a zonas de distinto nivel. La cocina tendrá accesos fáciles para la llegada de mercancías, la salida de basuras y el tránsito de personal.

Tratamiento de los desperdicios:

Acumulación de desperdicios: En las cercanías de las zonas de elaboración de alimentos, debemos disponer de cubos de basura. Los residuos sólidos se irán depositando en bolsas de basura que serán retirados de forma periódica de la cocina y guardadas en contenedores de uso exclusivo para esta basura. Al final del servicio, la zona de cocina quedará libre de basuras y los cubos o contenedores de basura no deberán quedar nunca llenos hasta rebosar.

Contenedores: Los cubos y contenedores de las áreas de manipulación, serán de fácil limpieza y desinfección. Tendrán el tamaño y la capacidad adecuados para la recogida de desperdicios, las tapaderas no serán de apertura manual. Solo se sacarán del local para su limpieza y desinfección. Los contenedores usados por el servicio municipal de basuras, deben tener tapa y estar fabricados de materiales resistentes a la limpieza y desinfección continua, además podrán identificarse en el exterior de forma específica.

Evacuación y almacenamiento de desperdicios: La basura es una fuente importante de contaminación, ya que se compone de materia orgánica (muy favorable para el crecimiento

bacteriano, muy atractiva para insectos y roedores). En grandes establecimientos suelen existir locales separados para el almacenamiento de estos residuos y estos locales están bien ventilados o incluso refrigerados, además de estar separados de las zonas de manipulación de los alimentos. Nunca colocaremos un contenedor de basura a la entrada del establecimiento, ni cerca de la zona de entrada de materias primas, ni de salida de productos terminados. Los residuos líquidos se evacuarán por las alcantarillas. Las basuras se podrán separar según el tipo de residuo y se depositarán en contenedores diferentes o específicos.

3º DEPARTAMENTOS EN LOS QUE SE DIVIDE UNA COCINA. FUNCIONES Y MISIONES DE LOS MISMOS

· Zonas en que se divide un local de cocina.

La diversidad de trabajos que se llevan a cabo en una cocina, hace que sea necesario dividirla en pequeños departamentos con trabajos independientes y personal especializado, dependiendo todos del Jefe de Cocina.

La cocina caliente: Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos.

Tendrá contacto directo con el comedor. La cocina caliente se divide en dos partidas, **SALSERO Y ENTREMETIER**. Aunque si el establecimiento tiene un gran volumen de trabajo, estas pueden subdividirse en otras partidas como por ejemplo, asador, potajera o pescadero.

Entre las instalaciones fijas que vamos a encontrar en esta partida, figuran los extractores de humos, máquinas de aire acondicionado, pilas, fogones, marmitas, sartenes eléctricas, salamandras, etc.

Cuarto frío: La misión de esta partida es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos, termina platos cocinados, elabora ciertos platos, guarniciones y salsas frías. Es un departamento importante pues administra los artículos, los conserva y saca de ellos el máximo provecho. Necesita contar con temperatura refrigerada. Las instalaciones con las que cuenta son grandes pilas con agua fría y caliente, mesas centrales y murales, tajos, máquinas picadoras, balanzas, etc.

El cuarto frío estará situado al lado de la cocina caliente, pero aislado por mamparas acristaladas y tendrá también comunicación directa con proveedores y cámaras frigoríficas.

El cuarto frío debe disponer de zonas separadas para carnes, pescados y hortalizas.

Pastelería: Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladoras, sorbeteras, congeladores, etc. Estará situada en conexión directa con la cocina y en algunos casos incluso con el comedor.

Dependencias auxiliares:

Recepción de mercancías: Es esa zona habilitada para los proveedores para descargar sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.

Plonge: Es el departamento que se dedica a la limpieza de la batería de cocina (marmitas, ollas, etc.), debe tener comunicación con la cocina caliente pero tendrá su propia zona de

trabajo, estará dotada con grandes pilas profundas y resistentes, de acero inoxidable, mesas de apoyo y de estanterías para ir almacenando el material limpio.

Cuarto de verduras: Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6º C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de patatas, universal, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.

Economato: Es esa zona habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos del economato mediante un sistema de vales, hay una persona al frente de este departamento (encargado de economato), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación del economato será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15º C, puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. En los establecimientos importantes puede llevar anexa la bodega.

Fregaderos de vajilla: También se conoce con el nombre de office, es el departamento encargado de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, etc., del servicio de comidas.

Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.

Vestuario: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.

Comedor de personal: El personal de cocina entrará a primera hora de la mañana y saldrá a media tarde por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad es que la brigada de cocina recupere fuerzas de cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer.

Otras dependencias: En función de la disponibilidad de espacio podrá haber o no otras dependencias, una de ellas es el despacho del Jefe, que estará situado en una zona desde la que se pueda controlar el trabajo de la brigada, en esa oficina el Jefe lleva otras responsabilidades más burocráticas como son el control de comandas, pedidos a proveedores, composición de minutas, presupuestos, etc.

4. EQUIPOS Y / O MAQUINARÍA DE USO HABITUAL EN EL ÁREA DE COCINA

La importancia de la productividad en el trabajo, requiere una especial atención de los equipos y maquinaria que se instala en la cocina.

4.1 EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO

En todos los departamentos del establecimiento tienen que tener conductos, cuadros de seguridad con control automático para garantizar la instalación eléctrica. La distribución tiene que estar por sectores, en función del mobiliario, con aislamientos y tomas de tierra. Deben tenerse un alumbrado de emergencia con señalización luminosa y fácilmente visible de las vías de evacuación.

4.2 EQUIPAMIENTO DE SUELO, PAREDES Y TECHOS

Las instalaciones de suelo, paredes y techos de una cocina tienen unas características comunes, que se pueden resumir:

1. El material será de limpieza sencilla (anti-poroso y absorbente) para evitar la acumulación de grasa y suciedad.
2. Debe ser resistente al desgaste agresivo de los detergentes.
3. Presentará protección acústica.
4. Será incombustible y resistente a la temperatura.
5. Debe ser antideslizante.
6. Los suelos no tienen que tener desniveles ni rasantes, solo con un mínimo de pendiente hacia los desagües -2 %.
7. La altura de los techos será de 2,4 a 4,2 metros.

Todo esto se modificara para su adecuación a las leyes higienico-sanitarias y de seguridad según la normativa vigente.

4.3 EQUIPOS Y MAQUINARIA PARA PREPARACIONES FRÍAS:

El número de equipación y maquinaria para preparaciones frías está en función de su demanda y oferta del establecimiento. Vamos a enumerar las instalaciones y equipamiento básico:

Generadores de frío:

Los generadores de frío son la maquinaria indispensable para la conservación de los géneros que se decepcionan y los que se elaboran con objeto de emplearlos en días posteriores.

Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas son de distintos tamaños y están ubicadas tanto en las zonas de almacenamiento como en la cocina. Actualmente las cámaras frigoríficas destinadas almacenamiento están fabricadas con paneles aislantes que permiten distintas composiciones. Deben dotarse con estanterías para disponer los géneros en ellas y, en algunos casos, tienen guías para recipientes "gastronorm". Las cámaras situadas en la cocina y en zona de preparación son armarios frigoríficos que, en algunos casos, sirven además de mesas de trabajo. Las cámaras frigoríficas deberán estar dotadas de termómetro e indicador de humedad interior. La temperatura de las cámaras dependerá de los productos que se van a conservar.

Congeladores

Son cámaras destinadas a la conservación de productos a medio o largo plazo, para lo cual deben tener una temperatura de -18°C , y una humedad del 50%. Existen congeladores con células de congelación rápida para congelar los productos. Los congeladores normales sólo deben utilizarse para conservación, no para congelar.

A batidor de temperatura

Los abatidores de temperatura son frigoríficos que bajan rápidamente la temperatura de los alimentos que acaban de ser cocinados. Los abatidores funcionan como los hornos de convección pero al revés, un ventilador hace circular el frío por toda la cámara, una sonda recoge la temperatura en el interior del producto. El proceso se completa cuando el producto pasa de una temperatura de 65 a 10°C , en menos de dos horas; una vez conseguida esta temperatura suena una alarma y pasa a función de conservación. Hay algunos modelos que además realizan una congelación rápida con un sistema que evita el llamado efecto iglú, que es

cuando la escarcha que se forma en el exterior del producto impide el paso del frío al interior. Esta deberá bajar de 65 a -18^o C en menos de cuatro horas.

Maquinaria auxiliar

Robot de cocina

Los robots de cocina engloban una serie de maquinaria que facilitan muchas labores dentro de la cocina. Estudiaremos los siguientes:

Cutters

Los cutters son robots formados por una cubeta con cuchillas y una serie de accesorios que permiten el corte de hortalizas, el rallado de pan, queso o hielo, y lograr finas farsas y emulsiones. Algunos incluso trabajan al vacío, evitando la oxidación de las farsas y mejora su seguridad higiénica.

Thermomix

Se conocen como thermomix a unas batidoras dotadas con un vaso triturador capaz de superar temperaturas de 100 °C, con lo que se tiene la posibilidad de cocinar y lograr una emulsión de las salsas mucho más fina. Evita tener que pasar o tamizar muchas salsas y otras preparaciones. En la elaboración de terrinas nos evita la cocción al baño maría.

Vaso americano

Se trata de una trituradora de vaso con la que se consigue un triturado muy fino, igual que en las thermomix, aunque sin poder generar temperatura.

Batidora de brazo

Se trata de una batidora o trituradora en que las cuchillas van en un brazo mecánico que se introduce en cualquier recipiente para realizar allí el triturado, dispone de un mando para regular la velocidad de trabajo de las cuchillas, en alguna de ellas el brazo con las cuchillas puede sustituirse por unas varillas batidoras.

Batidora amasadora

Aunque su principal empleo se realiza en pastelería, tiene accesorios para picar carne, elaborar embutidos e incluso moler café o cereales. Se emplea para emulsionar salsas, emulsionar farsas y elaboración de masas.

Picadora de carne

Está formada por un cilindro con un tornillo sin fin que conduce a unas cuchillas en forma de aspas y una rejilla con agujeros de distinto diámetro, según el grosor que queramos darle al picado. Tenemos que utilizar carnes desprovistas de nervios y huesos. Hay que tener la precaución de no introducir objetos que puedan obstruir el mecanismo del tornillo sin fin. Debemos desmontar y limpiar la máquina después de su uso.

Trinchadora de fiambres

Como su nombre indica, se emplea para trincar fiambres y embutidos. También pueden cortarse frutas y hortalizas. La trinchadora está formada por una cuchilla giratoria con forma de disco, una bandeja deslizante donde se ponen los productos que se cortan, y una pieza móvil que regula el grosor del corte. Debe limpiarse siempre después de cada uso y hay que tener especial precaución para evitar accidentes.

Envasadora al vacío

Se emplea para envasar productos en bolsas herméticas, extrayendo el aire y haciendo el vacío, o bien sustituyéndolo por un gas o una mezcla de gases. Las máquinas de envasado al vacío tienen controles para seleccionar el grado de vacío, un 99% máximo, el tiempo de termo-sellado de las bolsas, y la entrada de gases en aquellas que tengan este dispositivo.

Mesas de trabajo

Las mesas de trabajo son superficies en las que realizamos labores de preelaboración y elaboraciones frías. Pueden estar colocadas en la pared o directamente en el suelo y disponer de cajones y entrepaños para colocar batería y herramientas. El material de fabricación es el acero inoxidable, tiene un respaldo en la parte trasera para la fácil limpieza. Son de distintas medidas según el espacio de la cocina.

Tajo

Se trata de una pequeña mesa de corte, para cortar, serrar y partir huesos o piezas que haya que golpear. La parte superior puede extraerse para su limpieza.

Pilas

Las pilas son frecuentemente senos para lavado y limpieza de verduras y pescados, aunque las hay también con senos poco profundos dotados con una rejilla y superficies de corte, para limpieza de pescados. Las pilas deberán tener agua fría y caliente. Habrá pilas también en las áreas de lavado de la batería y la vajilla.

Lavamanos

Los lavamanos estarán en las distintas dependencias de la cocina, se accionarán por medio de pedal, palanca o célula fotoeléctrica, pero nunca de forma manual; tendrá además cerca un dispensador de papel para el secado de las manos. Debemos utilizarlo siempre que nos manchemos las manos

Balanza

Puede ser manual o electrónica está destinada a pesar todo tipo de artículos.

Según el modelo puede pesar desde 5 gramos a 20 kilogramos. Suelen ser de acero inoxidable.

Picadora de hielo

Maquina eléctrica que por medio de un sistema de cuchillas permite triturar el hielo o cualquier otro producto congelado como el caso de granizados.

Viveros Para mantener los mariscos vivos hasta la hora de ser consumidos, son de cristal.

3.4 EQUIPO Y MAQUINARIA PARA PREPARACIONES CALIENTES:

Es este es el área se encuentran las instalaciones para transformar los géneros crudos en cocinados para el servicio.

Generadores de calor

Los generadores de calor son la maquinaria destinada a liberar energía calorífica para el cocinado o mantenimiento en caliente de los alimentos.

Cocinas

Las cocinas son elementos muy completos y polivalentes formados, en gran parte de los casos, por distintos generadores de calor, como planchas y parrillas, freidoras, baños maría y fogones.

Las cocinas pueden:

1. Murales: Cuando están adosadas a la pared.
2. Centrales: Construidas de forma rectangular o cuadrada, con hornos incorporados de forma individual o pasantes.
3. Integrales: Están formados por un único cuerpo al que se pueden ir añadiendo otros cuerpos como freidoras, baño maría.

El elemento más característico de las cocinas es el fogón, que puede ser de gas o eléctrico

Hornos

Existe una gran gama de tipos de horno con prestaciones y características que los hacen muy diferentes entre sí. Distinguimos los siguientes:

-Horno clásico. Son hornos en los que el calor se transmite de forma anárquica por su interior.

Exige una continua vigilancia del producto que estamos

cocinando y requiere calentamiento previo del horno. Pueden ser de gas o eléctricos.

-Horno de pizza. Están contruidos de material refractario en su interior. Pueden funcionar con leña o con electricidad estos constan de un conmutador de encendido regulador de temperatura y tiro.

Horno de bóveda. Se basa en los antiguos hornos de adobe moruno para cocer pan. Este tipo de horno se emplea mucho en los asadores especializados en corderos y cochinitos. Los más antiguos, de los que aún existen muchos, se alimentan con leña de encina. Los modernos tienen una plataforma giratoria para facilitar el trabajo, y pueden ser también de leña, gas y gasoil.

-Horno de convección. Estos hornos tienen un sistema que hace circular el aire caliente por su interior. De esta forma el calor se reparte de manera que el alimento queda cocinado uniformemente por todas partes. También la cocción puede llegar a ser un 30% más rápida que en un horno clásico y las temperaturas de cocción pueden ser más bajas, pudiendo además tener el control exacto de tiempos y temperaturas, tanto en el horno como en el interior del producto a través de una sonda. Este tipo de hornos además permite cocinar alimentos de distinto tipo sin que se mezclen sabores. Están dotados de una serie de guías para placas y recipientes "gastronorm", lo que permite aumentar la capacidad de producción con respecto a un horno normal, pudiendo incluso cargarse con carros. Pueden ser eléctricos o de gas.

-Horno de convección vapor. A las características de un horno de convección normal, se le suma la posibilidad de cocinar con vapor, cocinar al vacío regenerar elaboraciones sin resecarías. Es muy importante conocer el manejo de estos hornos para obtener el máximo rendimiento de ellos.

Marmitas

Son cubas redondas o rectangulares de gran capacidad para realizar la cocción de elaboraciones en grandes cantidades que requerirían varios fogones y recipientes para poder igualar su capacidad. Son muy empleadas en colectividades y establecimientos con una gran producción para elaboración de todo tipo de guisos. Pueden ser fijas o basculantes, de calor directo a través de fuego directo o por resistencias, por baño maría de aceite, y para cocción convencional o a presión.

Sartén abatible

La sartén abatible está formada por una cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y bastante menos profunda que las marmitas, lo que le permite otras aplicaciones como la realización de frituras y arroces, además de las mismas funciones que las marmitas convencionales, aunque con menor capacidad.

Vaporeras

Son unos hornos de vapor a presión. El vapor de agua a presión y en ausencia de aire tiene un poder de transmisión de calor de 2 a 3 veces superior al del agua en ebullición, por lo que reduce hasta un 60% los tiempos de cocción y un ahorro energético superior al 40%, permiten la descongelación de los alimentos y están dotadas de guías para recipientes "gastronorm".

Parrillas y planchas

Son elementos que pueden ir integrados en las cocinas, o funcionar como módulos independientes.

-Planchas. Las planchas tienen una superficie plana de cocinado, que debido al grosor de la placa reparte de forma uniforme el calor. Se emplea para asar por contacto todo tipo de piezas que no sean excesivamente gruesas. Los módulos independientes o integrados en cocinas modulares se denominan "fry tops", llevan además canales laterales para la evacuación de grasas y jugos, y paneles contra salpicaduras. Generalmente funcionan por gas, aunque también las hay eléctricas.

-Parrillas. Tienen la superficie de contacto estriada o formada por una rejilla de barras paralelas entre sí. Las primeras pueden ser de gas y eléctricas, pero las segundas, las verdaderas

parrillas, son de carbón vegetal o de piedras volcánicas calentadas por gas, y por resistencias eléctricas. Las de carbón tienen el inconveniente de lo incómodo que resulta tener que encender la parrilla con bastante antelación y hay que tener cuidado para que no se produzcan llamas. Por el contrario le confieren al cocinado un sabor y aroma especial. Las parrillas permiten cocinar piezas algo más grandes y dan un atractivo rayado a los preparados.

Salamandras

Se trata de aparatos que generan intenso calor desde arriba, de forma que conseguimos dorar o gratinar en un corto espacio de tiempo. Pueden ser fijas, donde podemos regular la altura colocando la rejilla más cercana o alejada de la fuente de calor, colocándola en las guías que tiene a distinta altura; o bien salamandras basculantes, donde podemos subir o bajar las resistencias. Las fijas son eléctricas o de gas. las basculantes solamente eléctricas. Además de para glasear y gratinar, se utilizan para que los platos, una vez montados, salgan perfectamente calientes al comedor.

Freidoras

Las freidoras constan de una cubeta que contiene el aceite, una cestilla para contener los fritos y las resistencias, que pueden ser eléctricas o con quemadores situadas en tubos en el interior de la cubeta.

Microondas

El horno microondas basa su funcionamiento en la radiación de una serie de ondas que calientan el alimento en su interior. No es especialmente idóneo para cocinar, pero es ideal para regenerar, calentar rápidamente y para descongelar. Tiene la particularidad de que no podemos introducir en él elementos metálicos ni huevos, y en el caso de regenerar productos envasados al vacío debemos pinchar previamente la bolsa para evitar que estalle.

Baño maría

El baño maría está formado por una cuba contenedora con toma y salida de agua y una fuente de calor, eléctrica o a gas, que calienta el agua de la cuba. En ella se introducen salsas, cremas y otros preparados para mantenerlos a temperatura de servicio. También puede servir para cocinar al vacío y para regenerar elaboraciones al vacío; para ello debemos contar con un baño maría con termostato.

Mesa caliente

La mesa caliente, además de ser el punto de encuentro entre la cocina y el servicio de comedor, se emplea para mantener calientes los platos (vajilla), para que al emplatar, sea en la sala o en la cocina la comida se mantenga caliente. No es para mantener caliente las elaboraciones, ya que no tiene una temperatura adecuada y además reseca el preparado.

Calientaplatos

Al igual que la mesa caliente, se emplea para calentar los platos que vamos a utilizar para emplatar la comida. Tienen la ventaja de que al tener ruedas pueden desplazarse. Además, los platos se cogen por arriba y no es necesario agacharse a por ellos como en la mesa caliente, lo que hace el trabajo menos pesado.

Campanas extractoras

No son generadores de calor pero son el complemento indispensable a la mayoría de ellos. Se colocan sobre aquellos generadores de calor que generen humos, olores o vapores. Deberán estar dotados de una rejilla y un motor que facilite la extracción de gases al exterior. Las campanas situadas sobre las cocinas deberán estar a una altura de 1,90 m del suelo y sobresaliendo 20 cm por cada lado con respecto a la cocina

Maquinaria del office

En este lugar se encuentra todo el material para la limpieza de la cocina y el comedor. Maquinas lavavajillas. Estanterías y barras para la colocación de material. Compactador de basuras. Cámara frigorífica de basuras

Puede tratarse de almacenes refrigerados donde se guardan los contenedores o bien de cámaras frigoríficas en las que están los cubos de basura. Tienen por objeto mantener los residuos a una temperatura que impida la descomposición de los mismos con los consiguientes malos olores.

5º DISTRIBUCION DEL TRABAJO EN LA COCINA

5.1. LA ORGANIZACIÓN EN COCINA

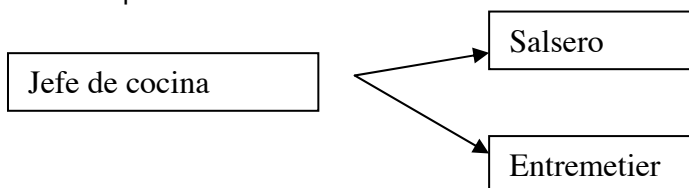
La organización en la cocina ha sufrido grandes cambios durante los últimos años: El estudio del. Aumento de los costes, los nuevos conceptos de restauración, la evolución en la demanda, etc. han dado lugar a que se organice el trabajo en cocina con una mayor racionalización y sobre todo un incremento de la productividad.

En la actualidad podemos encontrar tres sistemas de organización del trabajo, que pueden resumirse en:

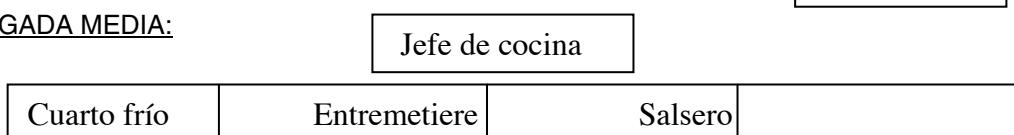
➤ ORGANIZACIÓN TRADICIONAL: BRIGADAS.

La actividad se desarrolla en concentración de tareas por “partidas”, iniciándose en todas ellas la “mise en place”, de manera que todas ellas tienen que estar perfectamente coordinadas para elaborar los platos o emplatarlos durante el servicio.

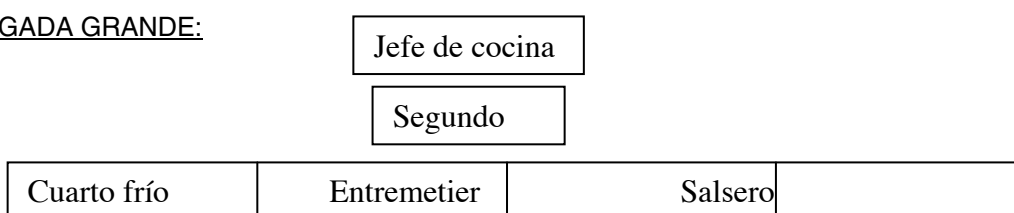
1. BRIGADA REDUCIDA:



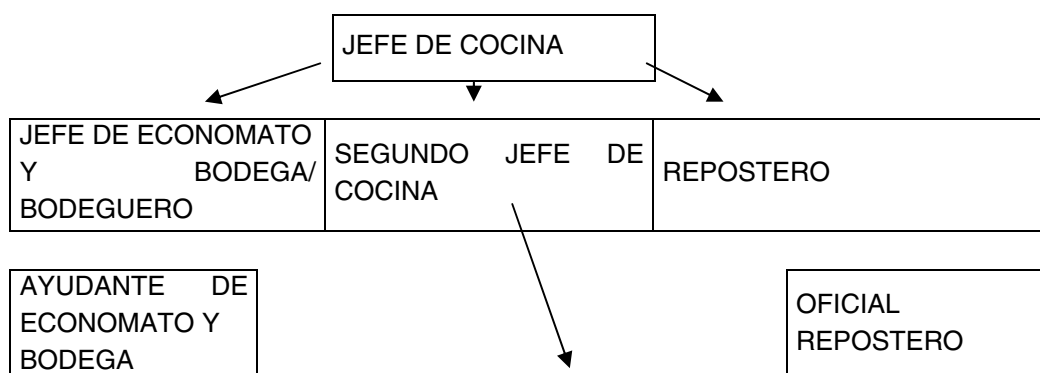
2. BRIGADA MEDIA:

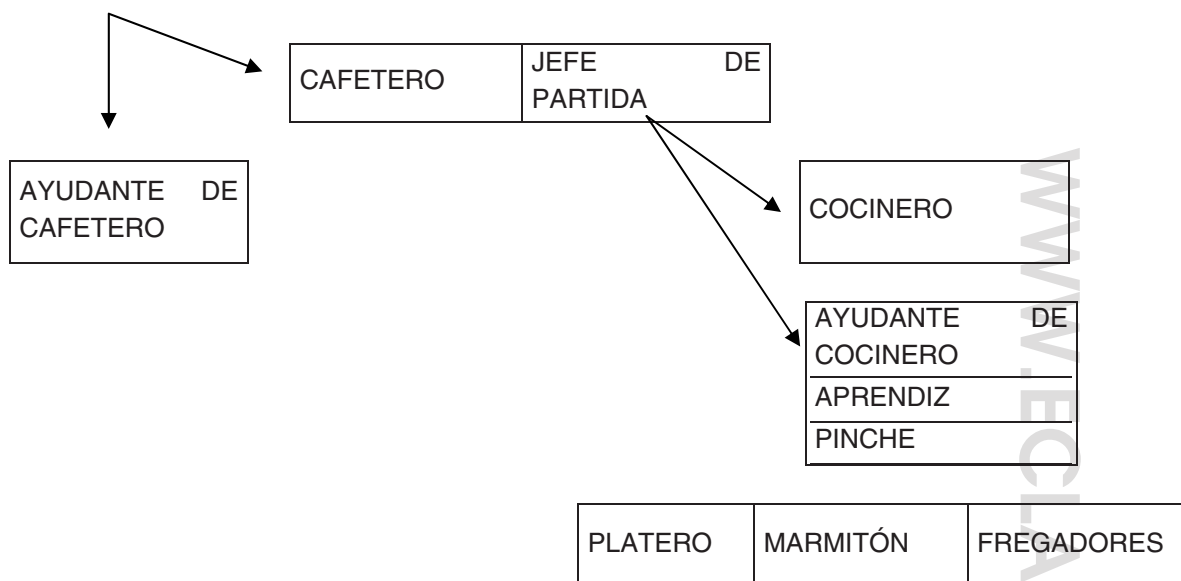


3. BRIGADA GRANDE:



ORGANIGRAMA DIVISIONAL Y FUNCIONAL LEGAL ESPAÑOL





ORGANIZACIÓN BASADA EN TAREAS:

Consiste en la separación de funciones, para que no interfieran unas tareas en otras. Se distribuye la jornada laboral en períodos más productivos pero requiere una estandarización de la oferta.

El sistema requiere un estudio previo de planificación y separación física de las funciones. El resultado es una elaboración previa muy fuerte para poder incrementar la actividad durante el servicio.

MISIÓN DE CADA PARTIDA:

<i>.CUARTO FRÍO</i>				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos ➤ Prepara guarniciones de pescados y carnes, ➤ Productos de chacinería; ➤ Galantinas ,patés, etc; ➤ Elaboraciones de platos fríos,sus guarniciones y salsas;ensaladas,en 				

saladillas y entremeses fríos.Montajes de buffets y cuida la conservación de géneros crudos y algunos cocinados.				
--	--	--	--	--

2. *Entremetier*: Prepara potajes, cremas, veloutés , consomés y sopas; platos y guarniciones de hortalizas cocinadas, arroces, pastas, y huevos . Entremeses calientes y frituras.

En grandes cocinas puede subdividirse en potajero

3. *Salsero*: Confecciona los platos de carne (salteadas, parrilla, braseadas, estofadas, etc.),salsas de carne y para carne, y sus guarniciones ; platos especiales con carne ,como la paella; Está considerada como la partida de más realce y casi siempre conlleva el título de “segundo”

4. *Pescadero*: Suele asociarse a la partida de salsero en cocinas pequeñas. Elabora Fumets, cocción de mariscos, platos de pescado, sus salsas y guarniciones propias.

5. *Repostero*: Elabora los postres de repostería, pastelería y confitería; bollería y dulcería para desayunos y meriendas; Prepara masas de harina para la cocina (empanadas, quiches, hojaldres, etc.)Colabora con la cocina en la elaboración de algunos platos y surte a ésta en sus necesidades de preparados de pastelería (tartaletas, bocaditos, etc.)

➤ ORGANIZACIÓN BASADA EN EL SERVICIO (CÁTERING, SELF-SERVICE, ETC.)

En este caso se realiza una preparación completa y continua de las diferentes elaboraciones, cuyo trabajo no está ligado al servicio. Para ello existe una cocina de producción más o menos diferenciada o independiente de la cocina de servicio.

El sistema requiere un estudio exhaustivo de la conservación y presentación de los platos, quedando la terminación en el servicio reducida al mínimo con: regeneración, fritura, parrilla, etc.

Esta organización es la más industrializada, pues la cocina de producción se convierte en una verdadera “fábrica “, con especialización de tareas que permiten ir desarrollando trabajo sin las tensiones del servicio.

Las instalaciones y equipamientos básicos se encuentran en la cocina de producción, quedando la cocina de servicio muy reducida de maquinaria (hornos de convección, microondas, parrilla, freidora, etc.)

En establecimientos hoteleros de nueva creación y de gran capacidad, este sistema representa una mayor rentabilidad de la cocina, abasteciendo los diferentes puntos de venta desde la cocina de producción.

5.2. PERSONAL DE COCINA. CATEGORÍAS:

En la clasificación de los trabajadores para la asignación de categorías profesionales se han ponderado los siguientes factores: autonomía, formación, iniciativa, mando, responsabilidad y complejidad. Teniendo en cuenta:

1º *La autonomía*, entendida como la mayor o menor dependencia jerárquica en el desempeño de las funciones ejecutadas

2º *La formación*, concebida como los conocimientos básicos necesarios para poder cumplir la prestación laboral pactada, la formación continua recibida, la experiencia obtenida y la dificultad en la adquisición del completo bagaje formativo y de las experiencias

3º *La iniciativa*, referida al mayor o menor seguimiento o sujeción a directrices, pautas o normas en la ejecución de las funciones

4º *El mando*, configurado como la facultad de supervisión y ordenación de tareas así como la capacidad de requerir o preguntar al personal para que dé explicaciones sobre un hecho o de las funciones ejecutadas por el grupo de trabajadores sobre el que se ejerce mando y el número de integrantes del mismo

5º *La responsabilidad*, apreciada en términos de la mayor o menor autonomía en la ejecución de las funciones, el nivel de influencia sobre los resultados y la relevancia de la gestión sobre los recursos humanos, técnicos y productivos

6º **La complejidad**, entendida como la suma de los factores anteriores que inciden sobre las funciones desarrolladas o puestos de trabajo desempeñado

PUESTOS: Los puestos de la actividad de cocina se agrupan en cuatro grupos profesionales, de acuerdo con el área funcional a la que estén encuadradas:

GRUPO PROFESIONAL I	G.P. II	G.P. III	G.P. IV
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jefe de Cocina ➤ Segundo Jefe de Cocina ➤ Jefe de Catering 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jefe de Partida ➤ Cocinero ➤ Repostero ➤ Encargado de Economato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayudante de Economato ➤ Ayudante de Cocina ➤ Ayudante de Catering 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auxiliar de Cocina ➤ Auxiliar de Catering

5.3. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES:

Las principales actividades, trabajos y tareas de los grupos profesionales del área primera se resumen en:

Jefe de Cocina

- Realizar de manera cualificada, funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área
- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc. de uso en el Departamento de su responsabilidad
- Diseñar platos y participar en su elaboración
- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento
- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del Departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo

Segundo Jefe de Cocina

- Realizar de manera cualificada las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de Cocina y Repostería.

-Colaborar y sustituir al Jefe de Cocina en las tareas propias del mismo.

Jefe de Catering

- Realizar de manera cualificada y responsable la dirección, control y seguimiento del proceso de elaboración y distribución de comidas.
- Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de preparación y distribución de la producción a su cargo.
- Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje
- Organizar, instruir y evaluar el personal a su cargo

Las funciones y responsabilidades del grupo profesional segunda son:

Jefe de Partida

- Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de la partida y/o servicio que le sea asignado bajo la dirección del Jefe de Cocina
- Las mismas del cocinero y además:
- * Participar en el control de aprovisionamientos, conservación y almacenamiento de mercancías
- * Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de partida y/o servicio
- * Colaborar en la instrucción del personal a su cargo

Cocinero

- Realizar de manera cualificada autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- Colaborar en pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de buffets.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Repostero

- Realizar de manera cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas.
- Realizar elaboraciones a base de las materias primas.
- Preparar las masas de uso en la cocina para la elaboración de pastelería, repostería y bollería.
- Realizar pedidos, control y conservación de materias primas de uso en su trabajo.
- Preparar y disponer los productos para buffets, banquetes, etc., colaborando en el arreglo y reparto.
- Participar en el control de aprovisionamientos.
- Organizar y controlar el personal a su cargo.

Encargado de Economato

- Realizar de forma cualificada la dirección, control y supervisión del conjunto de tareas que se desarrollan en su departamento.
- Establecer las necesidades de mercancías y material de acuerdo con las demandas de las diferentes áreas de la empresa.

- Elaborar las peticiones de ofertas, evaluación y recomendación de las adjudicaciones.
- Controlar y planificar las existencias, en coordinación con otras secciones del establecimiento.
- Organizar, supervisar y realizar las labores propias de su área

Las funciones y responsabilidades del grupo profesional III

Ayudante de Cocina

- Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
Realizar preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento.
- En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en cocina bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quien éste delegue.
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

Ayudante de Catering

- Participar con alguna autonomía y responsabilidad, en las tareas relacionadas con el proceso de preparación y distribución de comidas.
- Colaborar y ejecutar los procesos y distribución de servicios y equipos.
- Colaborar y ejecutar la entrega de servicios y equipos a los clientes.
- Atender al servicio.
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

Ayudante de Economato

- Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la compra y gestión de mercancías y materiales.
- Colaborar al establecimiento de las necesidades de mercancías y material de acuerdo con las demandas de las diferentes secciones del establecimiento.
- Colaborar con el encargado en el registro de proveedores y mercancías.
- Recibir las mercancías y material pedidos y controlar las fechas de caducidad de los productos, la calidad y cantidad, así como las facturas.
- Vigilar y controlar las existencias de mercancías y material.
- Encargarse del almacenamiento, manipulación y ordenación de los materiales y productos.
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación.

Las funciones y responsabilidades del grupo IV

Auxiliar de Cocina

- Realizar sin cualificación, las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina, para lo cual no requiere una formación específica, trabajando bajo supervisión
- Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina.
- Preparar e higienizar los alimentos.
- Transportar pedidos y otros materiales de su área.
- Realizar trabajos auxiliares para la elaboración de productos.
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, comedor y la cocina.

Auxiliar de Catering

- Colaborar de forma no cualificada en las tareas relacionadas con el proceso de preparación y distribución de las comidas.
- Transportar pedidos y otros materiales.
- Realizar trabajos auxiliares para la elaboración y distribución de productos.
- Llevar a cabo las labores de limpieza que le sean encomendadas.

5.4. ORDEN DE TRABAJO Y CANALES DE COMUNICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO:

En una cocina debe existir un desarrollo armónico de sus actividades, para ello deben seguirse unas pautas, empezando porque cada componente conozca sus trabajos específicos.

Así, una partida no esperará a necesitar un género de economato para retirarlos; lo hará a primera hora del servicio; Encenderá los equipos con la debida antelación, sobre todo los fuegos y hornos y no cuando vayan a emplearse.

Antes de comenzar la jornada, han de tenerse hechas algunas previsiones:

Pedidos al mercado: De manera que todas las partidas puedan disponer de los géneros necesarios al comenzar su trabajo. Ésta previsión es diaria en caso de los géneros frescos o perecederos, como hortalizas, pescados, etc...y de varios días de antelación cuando sean fácilmente conservables o requieran un empleo escalonado, como las carnes (marinadas, etc.)

Menús confeccionados: Si se conocen con antelación, se puede empezar la confección desde el primer momento.

Desarrollo de la jornada diaria: Se debe tener en cuenta, que salvo excepciones, el servicio más complejo es el de la mañana, ya que el de la tarde suele ser mucho más restringido.

1)-Se encienden fogones y ponen en funcionamiento cuanta maquinaria requiera precalentamiento, también se levantarán fondos, se pone agua a hervir, etc.(en hoteles ó restaurantes con mucho personal, suelen hacerlo los pinches).

2)-Primera "puesta a punto". Se revisan los preparativos que hayan sido hechos en el turno anterior; Se sitúan adecuadamente los utensilios y recipientes necesarios para el trabajo.

Se retira del economato los géneros previstos, colocándolos de forma conveniente (a mano los más necesarios), se revisa el convoy.

Se "revisa", ante la lista de platos y se toman "notas" para aclarar conceptos y/o dar instrucciones sobre los trabajos que se deben llevar a cabo.

Se realizan las labores de limpieza, troceado, hermoiseado, etc. de los géneros con los que vamos a trabajar.(Limpiar, trocear y/o bridar carne, pollos, pescados; Limpiar, lavar y trocear hortalizas que componen los platos, salsas, etc.) Todo ello manteniéndolo en recipientes apropiados y en refrigeración si fuese necesario, sobre todo si su uso no es inmediato.

Se realizan aquellas labores que más tiempo pueden llevar para su elaboración y que deben estar dispuestas a la hora del servicio (asados de carne, elaboración de salsas, preelaboración o elaboración de guarniciones, sopas, potajes, etc.)

3) Segunda puesta a punto. Se hace una revisión justo antes de comenzar el servicio para poner a mano todos los utensilios y/o útiles que vayamos a necesitar .Se repasan todos los géneros y elaboraciones por si se nos olvidara algo. (se ponen las salsas en baños maría, se colocan las guarniciones listas para terminar, etc.)

Se colocan los recipientes (soperas, cazuelas de barro, tazas de consomé, etc.) en armarios calientes para que las elaboraciones salgan lo más calientes posible.

4) Servicio: Da lugar cuando el jefe de cocina así lo avise y comience a "cantar" las comandas. Se debe estar atentos y con el menor ruido posible, para evitar malos entendidos por "no oír".

5) Desbarasado: Terminado el servicio, se recogen los recipientes usados y vaciándolos- si tienen desperdicios o restos no aprovechables- en el cubo de la basura, llevándolos a continuación a la Plonge.

Se sitúan los géneros sobrantes en recipientes y lugares convenientes para su mejor conservación.

Se limpian y guardan las herramientas.

Se desconectan y limpian la maquinaria, fogones, salamandras, etc.

Se dejan la mesa y el puesto de trabajo recogido y limpio.

El jefe de partida correspondiente hace su RELEVÉ, que entrega al jefe de cocina, para que éste haga las provisiones de pedido al mercado

5.5. CANALES DE COMUNICACIÓN EN EL DEPARTAMENTO:

El control en cocina es indispensable y debe estar sometida a la verificación administrativa y al examen objetivo y detallado de todas las mercancías empleadas.

En un establecimiento pequeño, la revisión diaria es relativamente fácil, basta comparar el número de cubiertos servidos y compararlos con los restos de los víveres. Pero la cosa cambia cuando se trata de ejercer un control serio en un negocio importante.

Para ello se llevan a cabo una serie de controles a base de vales, que pueden llevar distintos nombres en función de su utilización, por ejemplo:

MEMORANDUM: Puede ser una pizarra, tablón de anuncios o libro donde se apuntan las cosas (pedidos ó trabajos) de los que uno debe acordarse.

ÓRDENES DE SERVICIO: En pequeñas empresas no suelen hacerse por escrito; son las tareas encomendadas por los jefes de cocina o partida al personal que está a su cargo y así evitar interpretaciones erróneas. Ejemplo:

ORDEN DE SERVICIO DEL DEPARTAMENTO DE COCINA		
Contrato de servicios con: Empresa LINSER		PAX: 50
<i>Servicio a prestar el día:</i>	<i>Hora de comienzo:</i>	<i>Hora Finalización:</i>
29/ 06 / 2000	14:00	Prevista para las 15: 45
MENÚ		
<i>Aperitivos:</i> Empanadillas, croquetas, mejillones salsa rosa, tortilla, patatas chips, gambas orly.		
<i>Primer plato:</i> Salpicón de mariscos		
<i>Segundo plato:</i> Entrecôte a la plancha con guarnición de hortalizas		
<i>Postre:</i> Postre degustación(tarta de queso, tarta San Hero, tarta de almendra, leche frita,)		
DETALLES A TENER EN CUENTA EN RELACIÓN A:		
A)- Elaboración: -Las bandejas de los aperitivos con decoración de limón en cestillo y dentro hinojo. -Primer plato: Puede aprovecharse el lubricante que quedó de la boda. Añadir también rape. -Segundo plato: Sin especificaciones.	B)- Servicio: -Los aperitivos fritos saldrán en bandejas con blonda, para cada 4 pax. Los mejillones en rabaneras Las patatas chips en platos de postre con servilleta - Primer plato: Sin especificaciones.	

	- Segundo plato: Servir en fuentes de loza para cada 6.La presidencia 10. -Postre: Plato individual.
OBSERVACIONES:	
Vº Bº Alimentación y Bebidas	Vº Bº Dirección

COMANDAS: Son unos vales interdepartamentales que tienen como función controlar y registrar la salida de los platos al comedor.

Éste vale, se hace por triplicado y transmite las peticiones del cliente a cocina o bodega. En cocina se queda el original.

El recuento de las comandas al finalizar el servicio por parte del Jefe de cocina, será la 1ª fase en la cumplimentación del relevé y en el pedido del día siguiente. Ejemplo:

VALES: La retirada de cualquier tipo de géneros del economato exige el empleo de diferentes modelos de Vales.

Los blocs de vales son muy variados, pero por norma general, cada departamento usa un tipo de bloc impreso, según los conceptos a especificar e incluso suelen ser de diversos colores para identificar más rápidamente el departamento que lo formalizó. En cualquier caso debe ir firmado por el jefe de departamento o su segundo. Todos deben ser formalizados mediante copia con calco, que conservará el jefe de Departamento para llevar en todo momento un control de gastos y existencias. Cuando en cocina se necesita algún artículo de economato, se pide a ése departamento mediante un VALE. Dichos vales, son unos blocs, en el que se especifican las Unidades (en kg, gr, litros, piezas, etc.) de Género deseado y los firma el Jefe de cocina, que envía por el género al economato.

Una vez en cocina el Jefe distribuye, según su criterio, los géneros y cantidades a las partidas correspondientes que lo hayan solicitado.

Cuando se trata de géneros de Cafetería o Bodega se sigue un proceso similar.

Ejemplo:

<p>_____ Pedido a ALMACÉN</p> <p>Departamento que lo solicita.....</p> <p>Día..... de.....de 200.....</p>		
ARTÍCULOS	CANTIDAD	CÓDIGO

Nº 1113

ESCANDALLO: Es el documento que fija el rendimiento y hace referencia en cuanto a ingredientes que conforman un plato, para calcular los costes (componentes, cantidades) y establecer beneficios según los procesos derivados de su transformación.

En general los géneros no perecederos y de bajo coste o utilización ya tienen un precio fijado por el establecimiento (mermas, desperdicios, racionado, adecuación culinaria, etc.)

Ejemplo:

NOMBRE DEL PLATO: Mejillones 3 salsas	Nº RACIONES: 18(aperitivo)	GRUPO: Entrantes/ Mariscos/	
INGREDIENTES:	CANTIDADES:	PRECIO/Kg/UNID.:	PRECIO TOTAL:
Mejillones (extra)	3Kg	300 pts	900pts
Aceite oliva	1'5 L	450 pts	675 pts
Vinagre	3dl	150 pts	45 pts
Cebolla	150gr	90 pts	13'5 pts
Pimientos. Rojos (morrones)	150gr	275 pts	41'25pts
Pimientos V.	150gr	250 pts	37'5 pts
Alcaparras	10gr	200 pts (bote 250gr)	8 pts**
Pepinillos	+ - 6uni	180 pts (bote	7'2 pts**
Huevos	4 unid	250gr)	63'3 pts
Limón	1 uni.(100gr)	190 pts	25 pts
Naranja	1 uni.(180gr)	250 pts	36 pts
Perejil	S/c	200 pts	15 pts**
Kepchup	1 bote	45 pts	150 pts
Brandy	0'5 dl	150 pts(bote 2dl)	66'6 pts
Pimienta blanca molida	s/c	1000pts	10 pts**
Sal	s/c	150 pts (bote33gr)	6'5 pts**
		65 pts
			2.052 pts
COSTO: **Imprevistos= 46'5 pts / 2'2% (3-5% del coste total del plato)		PRECIO DE VENTA:	
Benef., 300 (%)*		Precio de costo, 116 X	
Costo géneros: 2.052 pts + 47 pts= 2.099 pts.		----- =	
348 pts			
Costo por ración = 116 ptas		100	

* Según la categoría del establecimiento, modelo empresa, tipo de oferta, etc. los porcentajes variarán.

FICHA TÉCNICA Ó RECETAS: Sirve de referencia en cuanto a ingredientes que conforman un plato, aunque es utilizado a nivel personal, pueden establecerse parámetros para unificar criterios en establecimientos donde se quiere seguir una línea. En general consta de : Nombre de la receta, Ingredientes por número de comensales , Elaboraciones , donde suele incluirse

los tiempos aproximados de cocción y/o temperaturas adecuadas (sobre todo si se utilizan hornos).

En las fichas técnicas, también se puede incluir : Preelaboraciones, grado de dificultad y muy a menudo, el costo del plato, formando así parte del escandallo.

Ejemplo:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PLATO: Mejillones 3 salsas		PARTIDA: Cuarto frío		GRUPO: Entrantes/ Mariscos/	
Nº. PAX.:18	FECHA DE REALIZACIÓN:...../...../...../.			NIVEL DIFICULTAD: (1) (2) (3)	
INGREDIENTES:		CANTIDADES:		PRECIO/UNID.:	PRECIO TOTAL:
Mejillones		3Kg			
<u>Salsa vinagreta:</u>					
Aceite oliva		5 dl			
Vinagre		2dl			
Cebolla		150gr			
Pimientos. Rojos (morrones)		150gr			
Pimientos V.		150gr			
Alcaparras		s/c			
Pepinillos		s/c, unos 6			
Huevo duro		2 uni.			
Perejil		s/c			
<u>Salsa Mayonesa:</u>					
Aceite de oliva		5 dl			
Yemas de huevo		2 uni			
Zumo de limón/ vinagre		s/c			
<u>Salsa Rosa:</u>					
Mayonesa		5dl			
Zumo de naranja		1dl			
Kepchup		2dl			
Brandy		0'5dl			
Pimienta blanca molida		s/c			
Sal					
<u>PREELABORACIONES:</u>					
Lavar muy bien los mejillones. Cocer huevos, refrescar.					
<u>ELABORACIÓN:</u> Cocer los mejillones al vapor con sal. Retirar agua y retirar de las conchas , reservando 1 para colocar los mejillones dentro._Montar las distintas salsas, empezando por la vinagreta y terminando por la rosa. Colocar los mejillones en las conchas, nadar o cubrir con las salsas y colocar en plato._Mantener en el frío mientras no salen.					
<u>OBSERVACIONES:</u>					

ESTADILLO DE COCINA Ó RELEVÉ: Es un parte de consumo diario y debe realizarse de forma o con carácter aproximativo; en él se relacionarán todas las materias primas que por su volumen/ cantidad y precio (por su “peso” específico como componente de coste), que quedan en cocina después de haber efectuado los servicios del día. Es cubierto por el Jefe de cocina y subjefe o por el Jefe de Cuarto frío y sus ayudantes. En él se encuentran impresos todas las mercancías que se encuentran en cocina, clasificándolas mediante un plan de cuentas que siempre será el mismo y dentro del cual figurarán los productos. Mediante éste parte sabremos cada día la existencia o Stock y las existencias actuales. Pueden existir otros partes con las mismas características pero con el nombre de distintos departamentos o partidas (por ejemplo, para Repostería, Bodega) y con los productos que en ése departamento utilicen. También se hará diariamente. Junto con las comandas de restaurante y las copias de las facturas ya saldadas por los clientes, serán remitidos por Caja a Intervención para cotejar si ambos tienen unas cifras concordantes.

RELEVÉ DE RÉGIMEN INTERNO: Es donde se reflejan sólo los géneros que quedan al final de la jornada de trabajo; es para uso del Jefe de Cocina a efectos de hacer nuevos pedidos o reposición de géneros, por consumo de los mismos.

1º Géneros o especies (al final de cada género debe dejarse unos espacios en blanco para aquellos artículos menos habituales)

2º Cuando se trate de piezas enteras y medias piezas (en éste punto se pondrán kilos y gramos, según el caso).

Para finalizar éste ejercicio se formaliza con fecha y firma del Jefe de Cuarto frío, quien hará entrega del mismo al jefe de cocina.

En éste ejercicio puede darse el caso de tener que calcular a “grosso modo” unos litros de consomé, salsas, o unas verduras cocinadas o elaboradas, platos preparados (Nº de raciones que quedan), etc.

En éstos casos, entra en juego el buen criterio de la persona encargada de formalizar éste impreso y ante la duda, deberá consultar al jefe de cocina para que el cálculo sea lo más objetivo posible, pero en ningún caso debe fiarse de la improvisación, ya que ésta va en contra de toda buena organización de una cocina

Ejemplo:

RELEVÉ DE COCINA					
ARTÍCULOS	PIEZAS	KILOS	ARTÍCULOS	PIEZAS	KILOS
TERNERA: Lomo..... Solomillo..... Tapa..... Babilla..... Cadera..... Contra..... CERDO: Pierna..... Lomo..... Lacón..... Solomillo..... AVES: Pollos..... Pechugas..... C.Traseros.....			PESCADOS: Merluza..... Rape..... Lubina..... Rodaballo..... Lenguados..... Salmón..... MARISCOS: Gambas..... Langostinos..... Almejas..... Mejillones..... Calamares..... Chipirones..... Pulpo..... VARIOS: Bacón..... Jamón serrano..... Jamón York..... Choriz Morcilla..... Manteca de cerdo..... Tocino.....Ma ntequilla..... Queso barra.....		
FECHA:		FIRMA:			

HOJA DE PEDIDO: Es un documento que sirve para ajustar las necesidades diarias o específicas, en función de las previsiones y tipos de servicio. Generalmente sirve para hacer pedidos con antelación y a un plazo más o menos largo.

Cada establecimiento tiene su Hoja de Pedido propia, pero en ella aparecerá impresa al menos:

PROPUESTA DE PEDIDO	
DEPARTAMENTO:	
SOLICITADO POR:	
FECHA DE SOLICITUD:	
FECHA PARA SERVIR	
CANTIDAD	ARTÍCULOS:
.....
.....
.....
.....
.....
FIRMA:	

PEDIDO DE MERCADO: Lo realizará cocina cuando haya confeccionado el relevé y ya se conozcan las existencias que quedan para la siguiente jornada y en base a las previsiones de servicio y las posibilidades de mercado.

El pedido pasará al responsable de compras para cursar los pedidos a cada proveedor

PEDIDO A MERCADO:			FECHA:...../...../.....	
ARTÍCULO	UNIDADES PEDIDAS	UNIDADES RECIBIDAS	PRECIO UNIDAD	IMPORTE
.....
.....
.....
.....
JEFE DE COCINA: RECEPCIÓN			VºBº	CONTROL DE

BIBLIOGRAFIA:

GARCES M. **CURSO DE COCINA PROFESIONAL 1 Y 2. 1977**

JESUS FELIPEGALLEGO Y RAMON PEYROLON **DICCIONARIO DE HOSTELERIA. 1997**

LEGISLACION HIGIENICO SANITARIA VIGENTE EN INSTALACIONES DE COCINA

WWW.ECLAP.JCYL.ES

WWW.ECLAP.JCYL.ES