



NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.

OA 6: Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

CONTENIDO:

Principio de organización de una cocina / Clasificación de establecimientos gastronómicos

Puestos de trabajo en la industria gastronómica:

1- En la operación de cocina: Se refiere a la realización y elaboración de todos los productos gastronómicos que son entregados a los clientes. En este puesto el cocinero debe ser capaz de realizar todas las preparaciones asignadas por el chef o jefe de cocina de acuerdo al establecimiento en el cual este ubicado. Debe ser capaz de solucionar todos los problemas que se le presenten a la hora de la elaboración y despacho de los platos o productos solicitados. Deba estar capacitado para hacerse cargo de la cocina y manejarla adecuadamente sin mermar su calidad y eficiencia aun cuando el chef o jefe de cocina esté ausente.

2- En la administración de servicio: En este punto el cocinero debe estar capacitado para organizar, planificar y dirigir un servicio gastronómico. Su actividad está relacionada con:

- El control y supervisión de los costos del establecimiento en el área gastronómica.
- La dirección y manejo adecuado de una cocina, la correcta distribución de horarios, una buena y clara asignación de las tareas a realizar por el staff de cocineros.
- Un constante control de la calidad de productos y servicios preparados y su presentación a los clientes.

3- Deberes y responsabilidades: Se refiere al cumplimiento y realización en forma adecuada, responsable y profesional de todas las tareas asignadas.

Toda la responsabilidad con relación a la calidad de la preparación, presentación, costos, calidad de los productos utilizados, buen manejo de los productos y la entera satisfacción del cliente recaen exclusivamente en el cocinero a cargo o administrador de la cocina, chef, etc.

TIPOS DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Las empresas gastronómicas se crean de acuerdo al mercado que ésta piense dirigirse.

Estas se dividen principalmente en:

1. De Restaurantes.
2. De Hostería.
3. De Servicios Industriales.
4. De servicios institucionales.

1. De Restaurantes: Están enfocadas a satisfacer y ofrecer al cliente productos ricos en sabor, textura, color, presentación para que este disfrute de un momento agradable y su principal objetivo sea realzar la gastronomía y los productos que el medio nos ofrece.

2. De Hostería: Estas ofrecen a los clientes productos y servicios para satisfacer la parte alimenticia y física de este contando para ello dentro de su infraestructura con restaurantes de buen nivel, habitaciones cómodas y acogedoras para que el cliente pueda descansar y sienta que la empresa se preocupa íntegramente del. Hay algunos que también ofrecen servicios de gimnasios, spa, piscinas, etc. Todo enfocado a que el cliente o pasajero tenga una buena estadía y vuelva a nuestro hotel.

3. De Servicios Industriales: Ofrecen servicios de alimentación a las industrias y su objetivo principal es satisfacer nutricional y abundantemente a sus

clientes, dado que generalmente estos realizan trabajos pesados que requieren de un gran esfuerzo físico.

4. De Servicios Institucionales: Estos se enfocan a la realización de productos de un alto control nutricional, ya que es una empresa que atiende principalmente a instituciones como: colegios, sala cuna, hogares, etc.

Errores más comunes en las quiebras, pérdidas o fracasos de los restaurantes en general.

- 1- Personal no preparado
- 2- Falta de higiene
- 3- Ignorancia sobre métodos para costear un menú
- 4- Error al fijar el precio de venta
- 5- Mala atención hacia el cliente.
- 6- Alimentos mal preparados
- 7- Mala selección de proveedores
- 8- Falta de control de calidad
- 9- Utilización de sobras o mermas
- 10- Producto o plato que está en la carta y que no existe en la cocina
- 11- Precios diferentes en la carta y en la cuenta final
- 12- Tardanza en tomar el pedido o dejar el pedido
- 13- Servir lo que no se ordenó
- 14- No tener estacionamientos.

La brigada de la cocina.

En la cocina el trabajo de equipo es indispensable. A pesar de este factor el trabajo no funciona sin algo de jerarquía. El responsable de la distribución del trabajo es el chef, que está dirigiendo la cocina.

El número de integrantes de una brigada de cocina depende de los siguientes factores: el tipo de establecimiento, el tamaño del establecimiento, de las instalaciones, de la organización, del personal (personal de tiempo parcial, personal en formación o ya formado), de la selección del menú.

La responsabilidad de la brigada se distribuye de la siguiente manera:

Chef ejecutivo

Quien dirige y supervisa el que hacer de la cocina:

- Es el encargado del personal de cocina, organiza los turnos de trabajo, vacaciones, permisos y establece los horarios.
- Confecciona los menús.
- Supervisa la higiene del personal y de la cocina.
- Planifica los banquetes y manifestaciones especiales.
- Supervisa la adquisición de materias primas, útiles de aseo y la reposición de materiales que se deterioran.
- Participa en las reuniones de planificación de la higiene.
- Encargado directo de la producción, calidad, presentación, cantidad, temperatura y sabor de todas las preparaciones.
- Contratación del personal de cocina.
- Capacitar y educar a su personal.

Chef de cuisine

Es el responsable de cocinas y de la brigada.

Sous chef

Reemplaza al chef durante su ausencia y se hace a cargo de sus responsabilidades.

Asistente del chef de cuisine

Lleva a cabo todas las tareas administrativas para el chef de cuisine. Cálculos, recetarios, archivos, etc.

Chef de partie

Es el responsable de una sección de la cocina.

Saucier

Tiene a su cargo la preparación de los fondos y las salsas, las carnes, el pescado, la caza, las aves. En brigadas grandes se distribuye la tarea entre un saucier, un poissonier y un rotisseur. En las brigadas pequeñas y medianas y que son las comunes, no suele existir un Sous chef y el reemplazo del jefe este cargo del saucier. Es comprensible entonces que debe tener la autoridad correspondiente y la competencia necesaria.

Rôtisseur

Es el responsable de la preparación de carnes, pescados, aves, cazas, y verduras utilizando los siguientes métodos de cocción: freír, asar el horno y en el asador, asar a la parrilla.

Entremétier

Prepara las sopas, verduras (con excepción asadas y fritas que las prepara el rôtisseur), platos con harina, huevos, y quesos.

Poissonnier

Tiene un puesto que cada vez cobra más importancia en la cocina actual. Su tarea es la preparación de platos, salsas de pescados y sopas de pescado especiales. Este puesto solo existe en grandes establecimientos para aliviar la tarea del saucier.

Garde manger

Su responsabilidad es toda la cocina fría. Sus principales tareas son: la preparación de ensaladas, entradas frías, salsas frías, patés, terrinas, galantinas, fuentes de comida fría, rellenos. También deshuesa, corta, limpia,

desposta, filetea todo tipo de carnes, aves, pescados y mariscos. Además, decora buffet.

Pâtissier

El pastelero prepara todos los postres calientes, fríos, helados y las salsas dulces, ácidas, agrídulces, etc.

También prepara las masas para pastas, el pan y jugos de frutas.

Tournant

Reemplaza a los cocineros en sus días libres y al chef de partie.

Chef de garde (guardia)

Reemplaza a toda la brigada fuera de los horarios de trabajo.

Cuisinier en diététique

Tiene una formación especial y trabaja en hospitales y a veces en hoteles de convalecientes, preparando comidas de acuerdo a las indicaciones de los médicos y en colaboración con especialistas en nutrición.

Cuisinier du personel

Prepara la comida para el personal. Existe sólo en cocinas grandes.

Commis

Están subordinados al chef de partie o en establecimientos menores directamente al chef de cuisine. Llevan a menudo el nombre del puesto de trabajo que ocupan.

Brigada de la sala

Director de restauración

Sólo los principales hoteles cubren este cargo, responsable de todo ámbito gastronómico. La persona que lo desempeña se dedica a la coordinación financiera y administrativa de las distintas actividades, restaurantes, bares y servicios de catering, sin olvidar recepciones y otros actos.

Director de restauración

Sobre él recae la supervisión de restaurante, en todos sus aspectos, desde el estado de los comedores hasta la decoración, la cubertería, copas y las distribuciones organizativas, el empleo del personal y la formación de aprendices. Además, del aspecto económico y las tareas de coordinación con el chef.

Maitre d´hotel

Controla el servicio en los comedores. Recibe a los clientes, los acompaña a la mesa y les aconseja en la elección del menú. Controla que todo transcurra sin obstáculos, ya sea durante el desayuno, almuerzo, cena. Comprueba que el nivel de calidad esté a la altura de la casa. En caso de reclamo, habla con el cliente y tiene derechos a revisar la cuenta.

Chef de rang

El restaurante se encuentra dividido en zonas, denominadas rangos. c También participa en el servicio.

Sommelier

Su responsabilidad es la preparación de una carta de vinos, así como la compra y la formación de una bodega de la cual es responsable, no sólo de su contenido sino también de la técnica. Si lo desean, aconseja a los clientes en la elección del vino adecuado y se encarga de escanciarlo correctamente. En grandes restaurantes el chef sommelier o el chef caviste (jefe de bodega) cuenta con un equipo de sommeliers.

Serveur de restaurant- camarero

Los camareros que cuentan con cierta experiencia pueden asumir la recepción y el asesoramiento de los clientes, aunque su principal cometido es servir los platos. Si es necesario, deben poder cortar la carne, filetear el pescado o flambear, aunque son tareas que actualmente suele asumir el Chef de rango o el Maitre d´hotel. Antiguamente las realizaba el trinchador.

Commis (Camarero junior)

Al igual que en la cocina, en el comedor existe la categoría junior, para aquellos camareros que han concluido su formación pero que todavía no cuentan con mucha experiencia. Sus cometidos son diversos. El Commis de rang ayuda al Chef de rang y sirve. El Commis de suite cuida el transporte de los platos, desde la cocina hasta su rango. También, quita la mesa cuando no dispone de Commis de débarrasseur.

En un gran hotel pueden existir otros puestos, como el barman o incluso el responsable de bar. El hotel ofrece además el servicio de voiturier (cochero) que ahorra el esfuerzo a los clientes de estacionar el auto.

ACTIVIDAD:

- I.** Selección única: responde con la alternativa correcta.
1. “Están enfocadas a satisfacer y ofrecer al cliente productos ricos en sabor, textura, color, presentación”, se refiere a:
 - a) De restaurantes.
 - b) De hostería.
 - c) De servicios industriales.
 - d) De servicios institucionales.
 2. “Ofrecen servicios de alimentación a las industrias”, se refiere a:
 - a) De restaurantes.
 - b) De hostería.
 - c) De servicios industriales.
 - d) De servicios institucionales.
 3. En la brigada de cocina, el responsable de una sección de la cocina es el:
 - a) Chef ejecutivo.
 - b) Chef de partie.
 - c) Entremetier.
 - d) Chef de garde.

4. En las brigadas de cocina el responsable de cocinas y de la brigada es el chef de:
 - a) Partie.
 - b) Du personal.
 - c) De garde.
 - d) En dietetique.

5. En una brigada de cocina el pastelero es el:
 - a) Rotisseur.
 - b) Commis.
 - c) Tournant.
 - d) Pâtissier.

6. En la brigada de cocina quien tiene a su cargo la preparación de fondos y salsas es el:
 - a) Poissonnier.
 - b) Sausier.
 - c) Commis.
 - d) Sous chef.

7. En una brigada de cocina el que prepara comida sólo para el personal es el:
 - a) Chef de cuisine.
 - b) Cuisinier du personal.
 - c) Garde manger.
 - d) Cuisiner en dietetique.

8. En una brigada de la sala, el encargado de un rango es el:
 - a) Maitre d'hotel.
 - b) Chef de rang.
 - c) Sommelier.
 - d) Camarero.

9. En la brigada de la sala, el que controla el servicio en los comedores es el:
 - a) Camarero.
 - b) Maitre d'hotel.
 - c) Director.
 - d) Commis.

10. En la brigada de la sala el junior es el:
 - a) Camarero.
 - b) Commis.
 - c) Maitre d'hotel.
 - d) Sommelier.

II. Términos pareados: une los conceptos con números.

- 1. Saucier** — Controla el servicio en los comedores.
- 2. Sous chef** Recibe a los clientes, los acompaña a la mesa y les aconseja en la elección del menú.
- 3. Sommelier** — Su responsabilidad es la preparación de una carta de vinos, así como la compra y la formación de una bodega de la cual es responsable, no sólo de su contenido sino también de la técnica.
- 4. Maitre d´hotel** — Controla el servicio en los comedores. Recibe a los clientes, los acompaña a la mesa y les aconseja en la elección del menú.
- 5. Chef de rang** — Si es necesario, deben poder cortar la carne, filetear el pescado o flambear, aunque son tareas que actualmente suele asumir el Chef de rango o el Maitre d´hotel. Antiguamente las realizaba el trinchador.
- 6. Camarero** — Tiene a su cargo la preparación de los fondos y las salsas, las carnes, el pescado, la caza, las aves. En brigadas grandes se distribuye la tarea entre un saucier, un poissonier y un rotisseur.
- Reemplaza al chef durante su ausencia y se hace a cargo de sus responsabilidades.