

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:

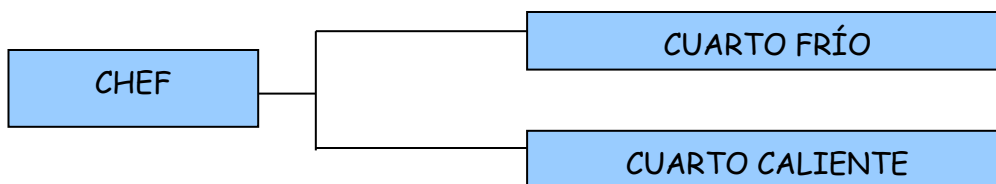
Brigada de la sala / Organigramas de brigadas de cocinas /

Organigrama de brigadas de cocina convencionales

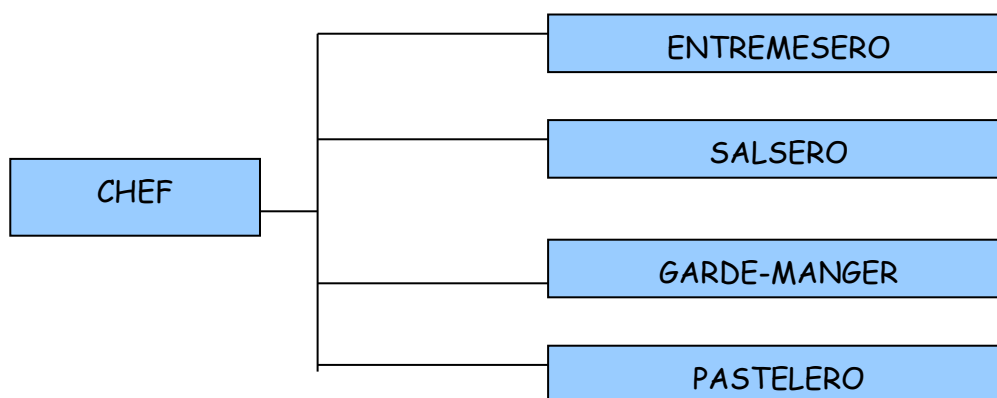
El personal de cocina se organiza en brigadas. Las brigadas son un conjunto de cocineros calificados, aprendices o ayudantes, encargados de producir platos bajo la dirección de un chef.

CLASIFICACION DE BRIGADAS

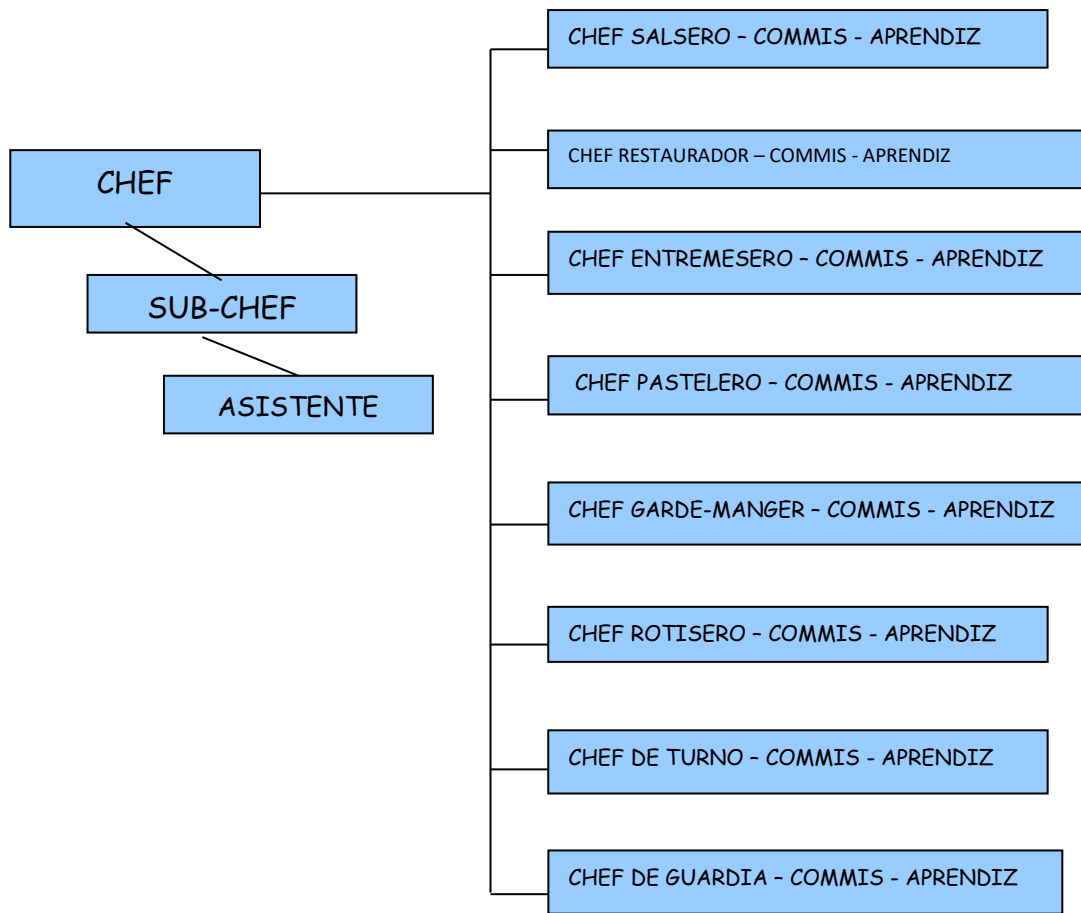
A. BRIGADA PEQUEÑA:



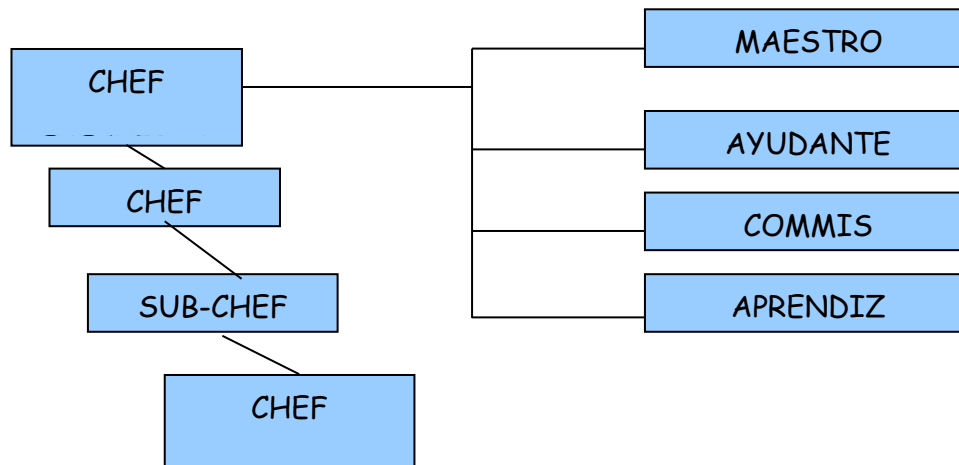
B. BRIGADA MEDIANA:



C. BRIGADA GRANDE



D. BRIGADA NACIONAL "TIPO"



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. Cada una cuenta con un responsable que cuida del buen estado de la sala, éste controla y dirige el servicio en cada mesa. 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.

Instalación de la cocina.

Muebles de cocina

Mesas de trabajo: Están compuestas por una superficie lisa y horizontal, montada sobre una estructura base. Puede ser fabricada de acero inoxidable, madera, mármol y otros materiales. Las mesas de mármol se utilizan de preferencia para la pastelería, ya que requiere de bajas temperaturas, sobre todo para la chocolatería. Las mesas de madera se utilizan para el trabajo de panificación, para mantener la temperatura adecuada en las masas.



Estantes: Son muebles de acero inoxidable en forma de closet donde se guardan todos los utensilios de cocina. Se recomienda que sean ubicadas en distintas áreas de la cocina.



Carros estantes: Son mesas de trabajo y estantes de tamaño pequeño y provisto de ruedas. Sólo las grandes cocinas disponen de este mueble. Sirven para transportar dentro de la cocina los materiales que deben usarse en diferentes lugares.



Material de aseo

Fondos lavaplatos: Son lavaplatos muy hondos utilizados principalmente para el lavado de ollas y utensilios de mayor tamaño de la cocina. Deben ser de fácil acceso y encontrarse en diferentes áreas dentro de la cocina.



Lavaplatos y fregaderos: Son de menor profundidad que los fondos y están hechos principalmente para el lavado de platos, material de trabajo (cuchillos, tablas, etc.). Además, de frutas, verduras y otros insumos de la cocina.



Equipamiento pesado

Moedor de carne: Se utiliza para triturar y moler todas las clases de alimentos blandos, tales como carnes deshuesadas no congeladas y diversas legumbres. El moedor se compone de un cuerpo de hierro fundido en forma de "L", en el interior del cual gira un eje tipo caracol que empuja la carne hacia el mecanismo de corte. Este se compone de láminas cortantes apoyadas contra un disco perforado que se fija a la salida del aparato mediante una tuerca. Los discos existen de diferentes tamaños.



Mantenión y limpieza: Lavar después de cada uso y lubricar periódicamente evitando contaminar los alimentos con lubricantes.

Trituradoras (Cutters): Sirven para transformar en pastas toda clase de alimentos crudos especialmente carnes. Se compone de:



- A) Fuente de la trituradora: Es un plato de hierro fundido en forma redonda con fondo levantado en el centro y con los bordes altos. Este plato gira lentamente sobre el eje.
- B) Base: Se compone de un mecanismo accionado por la unidad motriz. La base también es de hierro
- C) Unidad motriz: Es el motor que acciona el eje de las láminas y el eje del plato.
- D) Láminas de acero fino: Trabajan en forma circular dentro del plato, generalmente son cuatro.
- E) Tapa: Cubre 2/3 del plato en la parte en donde trabajan las láminas. Al poner los alimentos en la trituradora, estos giran con el plato y son cortados por las láminas.

Mantenión y limpieza: Desmontar y lavar todo el equipo mecánico después de cada uso. Afilar y ajustar los cuchillos muy bien antes del trabajo. No introducir alimentos duros.

Cortador de fríos (cortadora de fiambres):

Esta máquina se utiliza para cortar alimentos semi duros en rodajas uniformes. La máquina se compone de una lámina circular giratoria que corta los alimentos cuando estos son mecánicamente empujados hasta ella. El alimento para ser cortado es depositado en una plataforma que va montada sobre rieles y preso por pieza dentada; el espesor de las rebanadas se gradúa por un dispositivo lateral.



Mantenión y limpieza: Limpiar la máquina después de cada uso, desmontando las piezas más simples para un trabajo más completo. Las láminas deben afilarse y los ejes deben ser lubricados periódicamente.

Batidora: Se utiliza para mezclar o amasar diferentes alimentos, para preparar salsas frías, cremas, masas, pastas, etc. Existen diferentes tipos y tamaños de batidoras, pero todas ellas tienen un recipiente en el cual se depositan los alimentos y un brazo mecánico movido por fuerza motriz. Mediante las velocidades regulables pueden hacerse diferentes trabajos con los alimentos. Los brazos adaptables son hechos de alambre o aluminio, los brazos más comunes son:



- A) Batidora: Se compone de un conjunto de alambre cruzados.
- B) Mezcladora: Tiene forma de una tabla abierta.
- C) Amasadora: Tiene la forma de gancho.

Mantenición y limpieza: Deben ser lavados después de cada uso, utilizándose agua y detergente. No deben introducirse productos duros en la batidora para no forzar el motor.

Peladora de papas (Descascarador de papas):

Se utiliza también para otros tubérculos y raíces. Tiene la forma de un cilindro de metal, con una abertura superior por donde se introduce el alimento. El fondo del recipiente ligeramente ondulado y gira al entrar en funcionamiento, la superficie interior es áspera, revestida de un material tipo lija. Los productos puestos en la máquina son pelados por la fricción del disco y al mismo tiempo lavados con agua introducida por un conducto.



Mantenición y limpieza: Lavar con agua y cepillo el interior del equipo y no introducir en la máquina alimentos duros, se debe controlar el tiempo de funcionamiento de la máquina para no descascarar demasiado.

Balanzas: Son utilizadas principalmente por el cocinero para controlar productos y mercaderías que llegan a la cocina, para el porcionamiento, estandarización de los productos y medidas exactas de una receta.

Existen varios tipos de balanzas, para el control de cantidades muy pequeñas a muy grandes.

Se deben mantener limpias y cuidar que no pierda su regularidad en los gramos.



Licadora: Esta compuesta por un vaso o recipiente de metal con una rosca en una de las extremidades. En estas roscas se adapta un fondo de metal con láminas o cuchillos que a altas velocidades trituran y licúan los alimentos que esta contenga. Generalmente tienen varias velocidades para obtener un producto más o menos licuado dependiendo de las necesidades.



ACTIVIDAD:

I. RESPONDA CON LA ALTERNATIVA CORRECTA.

1. Una de las brigadas de cocina que no tiene sub chef es la:
 - a) Grande.
 - b) Nacional.
 - c) Tipo.
 - d) Pequeña.
 - e) Internacional.

2. En la única brigada que encontramos rotisero es en la:
 - a) Pequeña.
 - b) Nacional.
 - c) Grande.
 - d) Internacional.
 - e) Tipo.

3. En la sala el que está a cargo de cada zona del restaurante es el chef de:
 - a) Partie.
 - b) Rang.
 - c) Postres.
 - d) Hotel.
 - e) Cuisine.

4. Quien recibe a los clientes es el:
 - a) Sommelier.
 - b) Chef de rang.
 - c) Camarero.
 - d) Maitre.
 - e) Commis.

5. Quien prepara la carta de vinos en el restaurante es el:
 - a) Maitre.
 - b) Commis.
 - c) Camarero.
 - d) Chef de rang.
 - e) Sommelier.

6. El camarero junior también se llama:
 - a) Maitre.
 - b) Sommelier.
 - c) Commis.
 - d) Camarero.
 - e) Chef de rang.

7. Son mesas de trabajo y estantes de tamaño pequeño y provisto de ruedas, se refiere a:
 - a) Estante.
 - b) Carro estante.
 - c) Mesas de trabajo.
 - d) Moledor de carne.
 - e) Lavaplatos.

8. Las cutters son las:
 - a) Peladoras de papas.
 - b) Trituradora.
 - c) Balanzas.
 - d) Batidoras.
 - e) Licuadoras.

9. Son lavaplatos muy hondos utilizados principalmente para el lavado de ollas, se refiere a:
- a) Fondos lavaplatos.
 - b) Lavaplatos.
 - c) Fregaderos.
 - d) Lavamanos.
 - e) Lavavajillas.
10. Está compuesta por un vaso o recipiente de metal con una rosca en una de las extremidades, se refiere a una:
- a) Batidora.
 - b) Trituradora.
 - c) Balanza.
 - d) Licuadora.
 - e) Peladora de papas.
- II. Realiza un mapa conceptual de los equipamientos pesados de cocina.