

FUNCIÓNS DO PERSOAL DE COCIÑA

Xefe de cociña.

Segundo xefe de cociña.

Xefe de partida.

Cociñeiro.

Axudante de cociña.

Auxiliar de cociña.

Xefe de cocina

- Realizar de maneira cualificada, funcións de planificación, organización e control de tódalas tarefas propias do departamento de cociña e repostería.
- Organizar, dirixir e coordinar o traballo do persoal o seu cargo.
- Dirixir e planificar o conxunto de actividades da súa área.
- Realizar inventarios e controis de materiais, mercancías, etc., de uso no departamento da súa responsabilidade.
- Diseñar pratos e participar na súa elaboración.
- Realizar propostas de pedidos de mercancías e materias primas e xestionar a súa conservación, almacenamento e rendemento.
- Supervisar e controlar o mantemento e uso de maquinaria, materiais, equipamento, etc. do departamento, realizando os correspondentes inventarios e propostas de reposición.
- Colaborar na instrucción do persoal ó seu cargo.

Segundo xefe de cociña

- Realizar de maneira cualificada as funcións de planificación, organización e control de tódalas tarefas propias do departamento de cociña e repostería.
- Colaborar e substituír ó xefe de cociña nas súas tarefas.

Xefe de partida

- Realizar de maneira cualificada as funcións de control e supervisión da partida e/ou servicio que lle sexa asignado baixo a dirección do xefe de cociña.
- As mesmas do cociñeiro, e ademais:
- Participar no control de aprovisionamentos, conservación e almacenamento de mercancías.
- Elaborar informes sobre a xestión dos recursos e procesos da súa partida e/ou servicio.
- Colaborar na instrucción do persoal ó seu cargo.

Cociñeiro

- Realizar de maneira cualificada, autónoma e responsable a preparación, aderezo e presentación de pratos utilizando as técnicas máis idóneas.
- Colaborar en pedidos e conservación de materias primas e produtos de uso na cociña.
- Preparar, cociñar e presentar os produtos de uso culinario.
- Colaborar no montaxe, servizo e desmontaxe de buffets.
- Revisar e controlar o material de uso na cociña, comunicando calquera incidencia ó respecto.
- Colaborar na planificación de menús e cartas.
- Colaborar na xestión de custes e inventarios, así como nas mercas.
- Controlar e coidar da conservación e aproveitamento dos produtos postos á súa disposición.

Axudante de cociña

- Participar con algunha autonomía e responsabilidade nas elaboracións de cociña baixo supervisión.
- **Realizar preparacións básicas**, así como calquera outra relacionada coas elaboracións culinarias que lle sexan encomendadas.
- Preparar pratos para os que reciba oportuno adestramiento.
- Nas empresas onde as tarefas inherentes a este departamento sexan asumidos polo empresario, persoa física, realizar as funcións do servizo en cociña baixo a supervisión e directrices emanadas directamente do mesmo ou persoa en quen este delegue.
- Realizar as tarefas derivadas do perfil da ocupación.

Auxiliar de cociña

- Realizar sen cualificación, as tarefas de limpeza de útiles, maquinaria e menaxe do restaurante e cociña, así como das dependencias de cociña, para o cal non require unha formación específica, traballando baixo supervisión.
- Realizar os labores de limpeza de maquinaria, fogóns e demais elementos de cociña.
- Preparar e hixienizar os alimentos.
- Transportar pedidos e outros materiais da súa área.
- Realizar traballos auxiliares para a elaboración de produtos.
- Encargarse das labores de limpeza do menaxe, comedor e a cociña.
- Organización na cociña.
- A organización clásica dunha cociña faise por partidas, é dicir, sectores especializados para acadar así un mellor funcionamento e axilidade.