



El empleo
es de todos

Mintrabajo

Material Apoyo Formación Complementaria Cocina.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Nuestro curso de cocina básica nos invita a sumergirnos en el grandioso mundo de los sabores, olores, ingredientes, normas y técnicas las cuales nos llevaran a ser competentes en la producción de alimentos inocuos que cumplan con estándares de calidad.



Competencia:

Preparar alimentos de acuerdo a solicitud del cliente.

Resultado de aprendizaje:

- Manejar materia primas y productos cárnicos cumpliendo con las B.P.M.
- Elaborar preparaciones base de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.

Buenas Practicas de Manipulación.

Las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) son un conjunto de procedimientos, instrucciones y normas que debemos aplicar para producir alimentos saludables para nuestros clientes. Para el sector de los **alimentos en Colombia** se encuentran en el decreto 3075 de diciembre del 97 y la resolución 2674 de 2013.

ASPECTO IMPORTANTE:

El implementar las B.P.M. se debe hacer por conciencia y amor propio por este oficio o profesión ya que al cocinar somos los directos responsables de la salud de las personas que van a consumir nuestras preparaciones.

Recomendaciones:

- Cuidado de la salud del manipulador de alimentos.
- Tener cuidado con el trato de los alimentos: almacenamiento, procesamiento entre otros.
- Buenos hábitos de higiene de quien manipula alimentos.
- Portar la indumentaria adecuada para estar en el ambiente de cocina.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD EN LA COCINA:

- Usar equipos y utensilios en perfecto estado.
- Tener áreas de trabajo bien iluminadas.
- Mantener el piso limpio y seco.
- No correr por las áreas de circulación.
- Mantener libre de obstáculos las áreas de circulación.
- Mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo.
- No sobrecargar las estanterías.
- Respetar la señalización que tiene que ver con la seguridad.
- Mantener detergentes y desinfectantes lejos de los alimentos.

COCINERO PROFESIONAL:



Su profesión denota mucho mas que ser la persona que prepara un alimento mediante unas técnicas; y recetas; es un artista, un apasionado por brindar lo mejor de si mismo reflejándolo a sus comensales.

Características de un cocinero:

- Amable y respetuoso.
- Trabajo en equipo y buena comunicación.
- Limpio y pulcro.
- Puntual.
- Mejora continua.
- Buena salud y estado físico.
- Habilidad manual y agilidad menta.
- Gusto y olfato bien desarrollados.

Organización del trabajo en la cocina:



BRIGADA DE COCINA:

Es la forma como se distribuye el trabajo depende del tipo de establecimiento, del tipo de comida ofrecida, del tamaño de la operación, de la forma como se recibe la materia prima y de los equipos utilizados.

El clásico sistema de brigada en la cocina establecido por Auguste Escoffier fue diseñado para grandes operaciones con complejos menús.

A cada jefe de partida se le asignaba un "Commis" o ayudante. Lo normal era que hubiese el "Premier commis" o cocinero de partida, el "Deuxieme commis" o ayudante del cocinero y el "Troisieme commis" o asistente del ayudante del cocinero que casi siempre son los alumnos en practica.

CARGOS Y FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA CLASICA:

- 1.- El Chef. Como responsable directo de la producción y esta a su vez se dividía en estaciones o partidas que eran controladas por los siguientes jefes de partida o "Chefs de partie".
- 2.- Sausier. Responsable de las salsas, estofados, caldos, entremeses y salteados.
- 3.- Potager. Responsable de las sopas, caldos para las sopas y menestras.
- 4.- Poissonier. Responsable de los platos con pescado.
- 5.- Entremetier. Responsable de los vegetales, almidones y huevos.
- 6.- Rôtisseur. Responsable de los horneados y asados de carnes y de sus respectivas salsas.

7.- Grillardin. Responsable de los cocinados al grill y a la parrilla y también en algunas ocasiones como Friturier responsable de las frituras de carnes y pescados.

8.- Garde-manger. Responsable de los platos fríos, incluidos las ensaladas, aderezos, patés, hors d'oeuvres o entremeses y del buffet, ocasionalmente ocupaba el puesto de Sous-Chef o segundo al mando en ausencia del chef.

9.- Patissier. Responsable de la preparación de productos de pastelería y de postres y con un panadero, responsable de los panes y bollos.

10.- Tournant. Un profesional capaz de actuar en todas las estaciones o partidas como reemplazo de cualquier cocinero; algo así como un comodín.

AUGUSTE ESCOFFIER – (1846-1935)



BRIGADA DE COCINA MODERNA:

Las cocinas modernas grandes todavía usan alguna variante del sistema de brigada clásica aunque la nomenclatura puede ser distinta.

Las cocinas modernas de tamaño medio usan una forma abreviada de esta brigada. En un restaurante pequeño la posición de liderazgo es del Chef que trabaja directamente con los cocineros en la línea y el Garde-manger en las ensaladas. Los ayudantes pueden ser los que lavan las ollas y los platos.



- 1.- Chef ejecutivo. Responsable directo de la operación de la cocina.**
- 2.- Sous chef. Uno por cada uno de los turnos en los que la cocina este abierta y también para las operaciones semi-independientes dentro de un hotel.**
- 3.- Garde Manger. Es el supervisor de las comidas frías.**
- 4.- Segundo Cocinero. Tiene una combinación de responsabilidades que son semejantes a las de los chefs de partida de la brigada clásica, con excepción del Garde manger, Patissier y Panadero; y es asistido por los cocineros de partidas.**
- 5.- Cocinero de órdenes cortas y de grill o parrilla. Responsable de la preparación de las órdenes y de trabajar en la línea (el área de emplatado en la cocina), generalmente tiene poca participación en la preparación de comidas complejas.**

- 6.- Chef pastelero. Planea el menú de los postres y prepara tartas, pasteles, repostería y otros postres, de igual manera es el chef responsable de esa área ya que para llegar al grado de Chef Patissier o Pastelero es necesario haber sido panadero, por lo tanto se presume que sea el jefe de repostería, pastelería y panadería.**
- 7.- Panadero. Responsable de los panes y bollos, subalterno del chef pastelero.**
- 8.- Cocinero ayudante. Es una posición de aprendizaje y es asignado a varias estaciones o partidas.**

PUESTO DE TRABAJO

Debe ser bien diseñado y debe tener en cuenta a la persona que labora en él y las funciones encargadas para que cumpla con sus tareas sin problemas y en forma eficiente. Los puestos de trabajo mal diseñados incrementan los costos de mano de obra y ocasionan enfermedades laborales.

PLANEACION DEL TRABAJO

- Descomponer cada receta en sus fases de producción. Cada receta contiene unos pasos lógicos que se deben seguir hasta obtener el producto final.
 - Establecer el orden en que se deben realizar estos pasos: cuáles van al comienzo y cuáles al final.
 - Calcular cuánto tiempo se gastará en cada paso y en la preparación de toda la receta.
 - Determinar la mejor forma de mantener los productos durante el pre-alistamiento.
 - Revisar las recetas para saber si es posible hacerlas de manera más eficiente y mejorar su calidad

MISE EN PLACE

La palabra “mise en place” (puesto en su sitio) se refiere a la organización de uno mismo y del puesto de trabajo para lograr un trabajo más eficiente y comprende el conjunto de operaciones que deben hacerse antes de la finalización de un plato.



EL SERVICIO:

- El prestigio del establecimiento depende del servicio .
- Un buen servicio depende en parte de la colaboración mutua que exista en la brigada; si en un momento hay más trabajo en una sección la ayuda debe presentarse en forma inmediata.
- Otro factor determinante en el buen servicio es la rapidez con que se atiendan los pedidos pero hay que tener cuidado de que ésta no vaya a afectar la calidad de las preparaciones.

Formación Complementaria cocina.

Centro Comercio y
Servicios
SENA Regional Risaralda
Instructor: Cristian Camilo
Rodriguez

«Lo que no se define no
se puede medir. Lo que
no se mide, no se puede
mejorar. Lo que no se
mejora, se degrada
siempre»

William Thomson Kelvin



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682



@SENAcomunica

www.sena.edu.co