

APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

Adrián Cabrera Moruno

Muestra gratuita

IDEASPROPIAS
editorial

IDEASPROPIAS

editorial

[▶ Compra este libro](#)



Muestra gratuita

Aprovisionamiento de materias primas
en cocina

Muestra Gratuita

Muestra gratuita

Aprovisionamiento de materias primas
en cocina

Recepción, clasificación y conservación
de alimentos

Muestra gratuita

Autor

Adrián Cabrera Moruno (Madrid, 1986) es técnico superior de Restauración. Como profesional en el sector de la hostelería, ha trabajado tanto de camarero como de cocinero, siendo esta última ocupación la más influyente en su trayectoria profesional.

Ha trabajado como cocinero en hoteles de 4 y 5 estrellas y en restaurantes de diferentes localidades, entre los que destacan el «Kursaal» de San Sebastián, a cargo de Martín Berasategui, y el restaurante «Pan de lujo», con Alberto Chicote como jefe de cocina.

Es miembro de ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid), asociación promotora del «XX Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid» en 2013, del que fue finalista.

Su experiencia en el sector, tanto en el ámbito de la hostelería como en docencia, impartiendo cursos de cocina tradicional y creativa, le ha llevado a crear un servicio de catering y la página web «CocinAdria», relacionada con el mundo de la gastronomía.

Ficha de catalogación bibliográfica

**Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
Recepción, clasificación y conservación de alimentos**

**1.ª edición
Ideaspropias Editorial, Vigo, 2014**

**ISBN: 978-84-9839-506-8
Formato: 17 x 24 cm • Páginas: 162**

APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.
RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright.

DERECHOS RESERVADOS 2014, respecto a la primera edición en español, por

© Ideaspropias Editorial.

ISBN: 978-84-9839-506-8

Depósito legal: VG 810-2014

Autor: Adrián Cabrera Moruno

Impreso en España - Printed in Spain

Ideaspropias Editorial ha incorporado en la elaboración de este material didáctico citas y referencias de obras divulgadas y ha cumplido todos los requisitos establecidos por la Ley de Propiedad Intelectual. Por los posibles errores y omisiones, se excusa previamente y está dispuesta a introducir las correcciones pertinentes en próximas ediciones y reimpressiones.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
1. El departamento de Cocina	11
1.1. Definición y organización característica	12
1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria	19
1.3. Especificidades en la restauración colectiva	24
1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento	28
CONCLUSIONES	33
AUTOEVALUACIÓN	35
SOLUCIONES	37
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina	39
2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones	40
2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones	43
2.3. Controles de almacén	55
CONCLUSIONES	61
AUTOEVALUACIÓN	63
SOLUCIONES	65
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	67
3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas	68
3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación	110
CONCLUSIONES	123
AUTOEVALUACIÓN	125
SOLUCIONES	127

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	129
4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas	130
4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos	134
CONCLUSIONES	139
AUTOEVALUACIÓN	141
SOLUCIONES	143
PREGUNTAS FRECUENTES	145
GLOSARIO	149
EXAMEN	153
BIBLIOGRAFÍA	157
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	159

Muestra gratuita

INTRODUCCIÓN

En este manual se dará a conocer la gestión del aprovisionamiento de materias primas, en función del tipo de establecimiento en el que se está trabajando. Asimismo, se describirán las instalaciones y los departamentos del mismo, haciendo especial hincapié en el de cocina. Se conocerá, además, la jerarquía de este departamento, en el que cada profesional se encargará de una partida determinada.

Se distinguirán y ubicarán las diferentes zonas de producción culinaria para poder almacenar y posteriormente distribuir de forma adecuada la materia prima. En este sentido cobrará importancia el papel de los proveedores, quienes se elegirán en función de las facilidades que ofrezcan al establecimiento, por ejemplo, a la hora de suministrar la mercancía o la forma del pago que ofrecen.

A continuación, se describirán las principales materias primas culinarias y se conocerán sus aplicaciones gastronómicas básicas. Además, se hará hincapié en la importancia de guardar los productos en el almacén correcto, atendiendo a su clasificación gastronómica y comercial. En este sentido, se tendrá en cuenta la normativa vigente con respecto a la limpieza e higiene del lugar de trabajo y de los productos empleados en el establecimiento.

Se aprenderá que previamente a la realización del pedido, se debe comprobar el stock de mercancías del que se dispone, por medio del inventario. También será necesario conocer la función de otras solicitudes o documentos, como la hoja de pedido y el albarán, que permitirán justificar posibles devoluciones de productos en mal estado.

Para finalizar, se desarrollarán los métodos de rotación de mercancías, como por ejemplo, el FIFO (First In, First Out), tan relevante en cualquier establecimiento de este tipo a la hora de escoger los productos.

Muestra gratuita

Aprovisionamiento de materias primas en cocina

1 El departamento de Cocina

Objetivos

- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías

Contenidos

1. El departamento de Cocina
 - 1.1. Definición y organización característica
 - 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
 - 1.3. Especificidades en la restauración colectiva
 - 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

1.1. Definición y organización característica

El **departamento de Cocina** es un departamento hostelero cuya función principal es conservar, almacenar, elaborar y distribuir los diferentes productos alimenticios.

Un concepto claro que se debe tener en cuenta en el departamento de Cocina es la «filosofía de no retorno», que establece que las zonas de un establecimiento deben estar bien organizadas y distribuidas, y más concretamente el departamento de Cocina, para un funcionamiento eficaz y productivo de todo el personal.

De esta forma, se trabajará con mayor seguridad, y se ahorrará energía, esfuerzo y rentabilidad. En definitiva, supondrá un ahorro económico para el establecimiento.

Además, hay que tener en cuenta la normativa de higiene y seguridad en las zonas de trabajo, reflejada en el Real decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, pues ante todo prima la seguridad del personal del local.

En este sentido, también se debe hacer referencia al Real decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

En relación a la seguridad en la cocina, es muy importante conocer ciertos aspectos a la hora de confeccionarla.

En primer lugar hay que considerar el tipo de cocina (restaurante, catering, autoservicio, etc.) y su ubicación, es decir, que facilite el acceso a los proveedores, con el fin de no interferir en las zonas de trabajo ni de paso de los clientes.

En segundo lugar se debe conocer la demanda prevista, así como la legislación aplicable, la superficie de trabajo en la cocina (30 % del establecimiento), la iluminación (mínima de 400 lux en zonas de preparaciones y de 200 lux en el

resto del establecimiento) y la acústica, de forma que quede aislada de la sala, para no molestar a los clientes.

También es fundamental aislar la instalación eléctrica y colocar los diferenciales por separado, por zonas y aparatos.

Por último, debe realizarse una adecuada instalación de agua y gas, además de considerarse la altura de los techos, dispuestos a más de 4 m, y su material, que debe ser impermeable e ignífugo. Es aconsejable que las paredes sean de azulejos, para facilitar su limpieza; el suelo antideslizante, liso y con pendiente a un desagüe; las puertas sencillas y abatibles; las ventanas por encima de los muebles de la cocina; la extracción de humos artificial, para evitar la concentración en la cocina y, además de ello, contar con ventilación natural y disponer de un grifo de agua en la cocina central.

Estas especificaciones y normativas quedan establecidas en el BOE (Boletín Oficial del Estado), en el Real decreto 223/2008, de 15 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento sobre condiciones técnicas y garantías de seguridad en líneas eléctricas de alta tensión y sus instrucciones técnicas complementarias, así como las especificaciones de todas las instalaciones.

Este texto resulta muy técnico, no obstante se puede consultar como anexo el Real decreto 486/1997, que es más general.

Al haber diferentes zonas de trabajo en el establecimiento, se distribuirán las tareas, y por tanto, el aprovisionamiento entre los diferentes lugares de producción.

Dichas zonas, en el departamento de Cocina, se denominarán **partidas**. Cada partida será responsable de realizar determinadas tareas relacionadas con su nombre o denominación.

De esta manera, se diferenciarán cuatro partidas básicas y tradicionales, las cuales se citan y definen a continuación: cuarto frío, *entremetier*, salsero y pastelería.

El **cuarto frío** se encarga de la recepción y comprobación de los productos, así como de la preelaboración de productos crudos (limpieza y preelaboración de

aves, pescados, carnes y mariscos), elaboración de salsas frías, ensaladas, escabeches, marinados, entremeses, canapés y aperitivos, fiambres y embutidos.

En cuanto al **entremetier**, se ocupa de la elaboración de los primeros platos, tales como verduras, huevos, arroces, sopas, cremas o potajes.

El **salsero** se dedica a la elaboración de los segundos platos. Será el responsable de los platos más importantes, como por ejemplo, carnes, pescados o mariscos. También se responsabilizará de la elaboración de aquellos primeros platos que lleven fondos o salsas, como paellas o cocidos.

Se encarga de la elaboración de los postres y dulces la **pastelería**. Puede coincidir con la partida del cuarto frío, pero para ello ha de tenerse en cuenta que si se realizase tanto la función de cuarto frío, como la de pastelería, dentro de esta zona fría debería estar claramente diferenciada la elaboración de cada producto, para que no se produzca la contaminación cruzada.

Importante

Las denominaciones y calificaciones de cada partida, cuarto frío, entremetier, salsero y pastelería, hoy por hoy han quedado obsoletas y ya no se utilizan. La distribución básica se establece y simplifica en las partidas de cuartos fríos, primeros y segundos.

Además de las partidas mencionadas, el departamento de Cocina tiene tres subcategorías o subdepartamentos, y son los que se citan a continuación: almacén, *office* y *plonge* o *pica*.

Se conoce como **almacén**, al lugar donde se guardarán todos los productos de carácter no perecedero, tales como frutos secos, latas y conservas o productos deshidratados.

El **office** es la zona o partida donde se limpiará y colocará la vajilla, cristalería y cubertería. Aunque en realidad este subdepartamento correspondería al bar, puesto que es el personal de barra (camareros), el responsable de mantener limpio y ordenada dicha zona. Se establece como departamento de Cocina debido a la utilización de la vajilla para el servicio al cliente.

La **plonge** o **pica** es la zona dedicada a la limpieza de todo aquel material utilizado en la cocina, desde las herramientas de pequeño volumen, como cuchillos, espumaderas, cacillos, etc., hasta las grandes baterías, como marmitas, bandejas Gastronorm (GN), ollas, etc.

Podrá haber más o menos partidas, dependiendo del establecimiento que sea (hotel, catering o restaurante) y del volumen de trabajo que ofrezcan al cliente, así como del número de personal que conste en el departamento.

Ejemplo

He aquí varios ejemplos de las diferentes partidas que se pueden encontrar en un establecimiento según su volumen:

En un bar donde se ofrecen bebidas, habría solamente un encargado de elaborar y sacar adelante el servicio, con un responsable del office, partida que podría realizar las funciones de la plonge. Mientras que un bar-restaurante, al ser un establecimiento de pequeñas dimensiones, las partidas serán la de primeros, segundos y office. Aquí también el office podría realizar las funciones de la plonge.

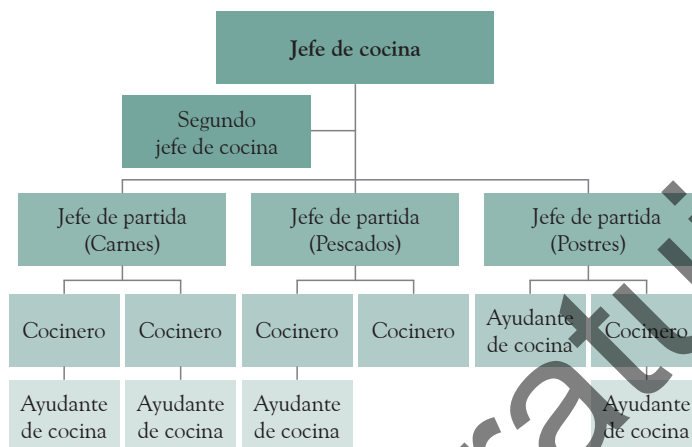
Por otro lado, en un restaurante de mayores dimensiones, se pueden encontrar hasta tres cocineros y un responsable por partida, siendo estas la de primeros, segundos, cuarto frío y office. En este caso el office podría realizar las funciones de la plonge.

En el caso de un restaurante de lujo, se establecen varias partidas debido a que su volumen de trabajo es mayor. Aunque si debido a sus dimensiones, el office y la plonge comparten el espacio, las tareas las realizará el mismo responsable, independiente a las demás partidas o zonas.

Por último, en un hotel 4 estrellas se encontrarán unas áreas más definidas y marcadas, es decir, se encontrarán más partidas, cada una con sus respectivos responsables encargados de realizar la función adecuada. En estos casos el almacén y la bodega coinciden en la misma zona. En referencia a la plonge y al office, cada una de ellas estará por separado y con sus respectivos responsables.

Además de saber cuáles son las diferentes partidas de las que pueden constar los establecimientos, se debe conocer la jerarquía de la brigada de cocina, que es el personal que trabaja en el departamento de Cocina.

A continuación se muestra un diagrama de la brigada de cocina según su jerarquía:



Se establece la jerarquía de la cocina desde el puesto de mayor **responsabilidad** (jefe de departamento) hasta el de menor responsabilidad (ayudante). Cada puesto se caracteriza y debe actuar con la responsabilidad requerida, como se detalla a continuación: el jefe de cocina, segundo jefe de cocina, jefe de partida, cocinero y ayudante de cocina.

El **jefe de cocina** es el mayor responsable del departamento de Cocina. Es responsable de la carta, tanto de la elaboración del menú, como de supervisar su correcta elaboración en el servicio y su presentación final. Cantará las comandas, procurando controlar el servicio de pase. También cumple la función de intercomunicador con otros departamentos, y organizador de los recursos humanos de su departamento. Se encarga de realizar los documentos internos de la cocina (relevé, albarán, hoja de pedidos, escandallo, etc.).

En cuanto al **segundo jefe de cocina**, este apoya al jefe de cocina y lo sustituye en sus funciones, por lo que se convierte en el mayor responsable en ausencia del jefe de cocina. Coordina el trabajo con los jefes de partida y es el responsable de la partida más complicada.

El **jefe de partida** es el cocinero responsable de su partida, y se encarga de la elaboración y terminación de los platos de esta. Instruye a los ayudantes y tiene relación directa con el jefe de cocina.

En relación con el **cocinero**, este elabora los platos de su partida, apoya al jefe de partida en la supervisión y controla la materia prima antes y durante el servicio. Aunque tiene los mismos conocimientos que el jefe de partida, el cocinero estará bajo sus órdenes. Asimismo, enseña al ayudante de cocina.

Por último, el **ayudante de cocina** se encarga de la preelaboración de los productos en las zonas de trabajo y su posterior limpieza, así como la organización previa de la *mise en place*. Concretamente se encarga de las tareas más sencillas del departamento de Cocina, como puede ser la limpieza de utensilios y zonas de trabajo, la preelaboración de los productos básicos de cocina, así como las tareas de almacenaje de los productos y de su transporte a las diferentes partidas.

Importante

Habrán tantos jefes de partidas como partidas se establezcan en la cocina. Cada partida constará de uno o más cocineros según el volumen de trabajo. De la misma manera variará el número de ayudantes de cocina que pueda necesitar cada partida.

Para terminar, un aspecto primordial que hay que tener en cuenta a la hora de organizar el departamento de Cocina es la elección de proveedores. Además del personal y los clientes, que hacen que el establecimiento funcione de manera conjunta y eficaz, el proveedor es también la persona o empresa externa más importante del establecimiento.

Es muy importante saber elegir correctamente a los **proveedores**, de tal manera que se debe tener en cuenta una serie de factores para su elección: el factor artículos, el factor calidad, el factor precio, el factor pago y el factor servicio.

Lo primero que se debe tener en cuenta es el tipo de productos que proporciona cada proveedor, es decir, el factor **artículos**, debido a que cada empresa se especializa en diferentes tipos de productos. Se pueden proporcionar productos congelados o deshidratados, utillaje, menaje de cocina, etc.

El factor **calidad** es muy importante a la hora de establecer un proveedor. Evidentemente este factor no será visible hasta realizar los primeros pedidos.

Una vez realizado el pedido a este proveedor se podrá comprobar visualmente la calidad de los productos que proporciona.

Esencialmente se establece qué proveedor es el mejor, en comparación con otros que no han cumplido sus estándares de calidad. De esta manera se establece el mejor proveedor en comparación con la poca seriedad de otros proveedores.

El factor **precio** es el primero que se tendrá en cuenta a la hora de elegir por primera vez el proveedor por la sencilla razón de que llamará la atención aquel que ofrezca el menor precio por un producto.

El precio de venta por parte del proveedor, repercutirá en el precio de venta hacia el cliente. De esta manera se deberá saber escoger un producto basándose en su precio, pero sin perder el factor calidad.

Un proveedor resultará más accesible y de mayor confianza si a la hora de realizar el cobro permite diferentes formas de realizar el ingreso, por lo que el factor **pago** también es importante. Este puede realizarse al contado, a plazos o a través de un *rappel*.

El pago al contado permite un descuento en la materia por parte del proveedor; el pago a plazos (treinta, sesenta, noventa días) proporciona una financiación en la realización del pedido; y por último, el *rappel* se emplea cuando el pedido alcanza un número determinado de unidades, lo que permite obtener un porcentaje de descuento por parte de la empresa.

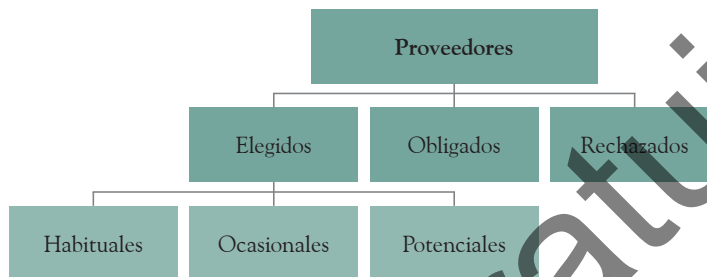
El factor **servicio** no se puede dejar de omitir, ya que el tipo de servicio que proporcione la empresa permitirá elegir dicho proveedor. De esta manera resultarán factores decisivos el tiempo de entrega de los productos, las cantidades mínimas establecidas en la compra, el horario de atención y de reparto, el transporte y cuidado de los productos, los desplazamientos, etc. Es decir, cuanto mayor facilidad de servicios proporcione, mejor será el proveedor.

Importante

Los proveedores deben cumplir una serie de normativas higiénico alimentarias, en el suministro y transporte de la mercancía.

De esta forma, se debe comprobar y asegurar el correcto suministro por parte de los proveedores, teniendo en cuenta el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

En función de la oferta y la demanda, los proveedores se pueden clasificar de la siguiente manera:



Los proveedores elegidos son los que se escogen por libre elección. De aquí surgen los proveedores habituales, que son aquellos proveedores básicos que cubren las necesidades de forma cotidiana y habitual; los proveedores ocasionales, que son los que surgen por necesidades especiales, como escasez de productos; y los proveedores potenciales, los cuales pueden realizar su función para futuros pedidos.

Los proveedores obligados, a diferencia de los elegidos, son impuestos debido a la imposibilidad de conseguir dicho producto de otro proveedor.

Finalmente, los proveedores rechazados son aquellos eliminados por algún motivo o irregularidad inexcusable.

1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria

Según los aspectos de seguridad e higiene en la cocina, las instalaciones del establecimiento deben cumplir una serie de requisitos que encaminan al mejor funcionamiento del local. A continuación se definen una serie de características físicas de las **estructuras** de los locales que ayudarán a conseguir este objetivo.

El establecimiento debe contar con un acceso fácil para la recepción de la materia prima, es decir, un acceso fácil para los proveedores. Constará de rampas, montacargas y ascensores para facilitar la entrada de los productos. Este acceso

deberá estar contiguo a la zona de almacenamiento de cámaras y del comedor del servicio, pero alejado de la zona de basuras para evitar cualquier contaminación cruzada de los alimentos.

Debe ser accesible al personal, es decir, tener una entrada exclusivamente para el personal del propio establecimiento. Los motivos son evitar entorpecer la recepción de la materia prima y molestar al cliente con el paso del personal.

La cocina es susceptible de ensuciarse debido a que en ella se manipulan muchos productos y se utiliza maquinaria que puede generar mucho calor. Por esta razón, el suelo deberá ser antideslizante con el fin de evitar cualquier riesgo de accidente laboral por parte del personal debido al tránsito continuo. También tendrá que carecer de rendijas, para evitar la acumulación de suciedad, y tener cierta inclinación y pendiente hacia sumideros, para evitar la acumulación de charcos.

Las paredes serán lisas, no absorbentes y de color claro. Deberán estar hechas de un material que no absorba los olores que la cocina pueda desprender, puesto que si pasase esto, podría llegar a producirse moho, humedades o cualquier tipo de infección en las paredes, llegando en casos extremos a desprenderse.

Las luces deben estar protegidas con carcasas. La iluminación natural en ocasiones es insuficiente debido a los horarios y a la ubicación del departamento, por lo que se puede necesitar hacer uso de luz artificial. Las lámparas deberán estar integradas en el techo, sin sobresalir para evitar cualquier desprendimiento. También constarán de un recubrimiento (carcasas) para evitar que caiga cualquier suciedad, polvo o rotura procedente de la bombilla a los productos alimenticios.

Al igual que los suelos, los techos deben ser lisos para evitar que no se acumule polvo ni vapores, y para evitar que pueda desprenderse cualquier elemento contaminando la zona de producción culinaria.

Las ventanas deben estar protegidas por una cota metálica para evitar la entrada de insectos a la cocina. En cuanto a las puertas tienen que ser de fácil apertura y abatibles, de forma que pueda abrirse hacia ambos lados. Deben estar reforzadas con una plancha metálica en la base de la puerta para su fácil apertura con los pies por parte del personal. Esto es debido a que en el momento del servicio es más fácil la apertura con los pies cuando se va cargado de utensilios o los platos para los clientes. Las puertas en la cocina deberán constar también de paneles de vidrio para poder ver las personas que entren y salgan del departamento evitando así cualquier accidente.

La cocina debe poseer una ventilación artificial apropiada, por lo que debe tener un extractor de humos para evitar la concentración y acumulación de vapores y de grasa en la cocina. Este debe estar situado en la zona caliente, encima de los fogones.



Los rincones entre paredes verticales y horizontales deben ser redondeados. La unión entre el techo, las paredes y el suelo debe ser redondeado para evitar la acumulación de gérmenes y por tanto su fácil acceso para su limpieza.

Además, el establecimiento debe disponer de agua potable, corriente, fría y caliente. Cada lavamanos deberá constar de diferentes pedales, uno para accionar el agua fría y otro para el agua caliente.

Según exige el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, es obligatorio que en cada zona de lavamanos haya un dispensador de jabón y desinfectante neutro.

Cercana a la zona de producción debe haber cubos para los desperdicios, es decir, una zona para residuos. Estos cubos al igual que los lavamanos deben estar accionados por pedales para evitar ensuciarse, y por tanto contaminar la zona de producción.

Importante

Todo el equipo y material debe ser fácil de limpiar, por lo que conviene usar material de acero inoxidable y productos de limpieza no corrosivos para evitar que contaminen cualquier alimento a la hora de su elaboración.

En todas las zonas de producción culinaria, debe haber lavamanos para llevar un control de higiene evitando cualquier riesgo de contaminación con los productos.

La zona de recepción de mercancías deberá estar cerca de las cámaras y del almacén. De esta manera se almacenará la materia prima rápidamente y, en el caso de los productos refrigerados, se evitará romper la cadena de frío. Además, esta zona constará de báscula y mesa de ordenador para un registro más exhaustivo.

En cuanto las cámaras, hay que diferenciar la cámara de refrigeración de la de congelación. La cámara de refrigeración tendrá una temperatura de entre 1 y 4 °C, y la cámara de congelación deberá estar por debajo de -18 °C. Es aconsejable que la cámara de congelación esté dentro de la de refrigeración para que esta aproveche el frío que proporciona la congelación. También puede haber una cámara ultra congeladora (microondas de frío) a una temperatura de -40 °C.

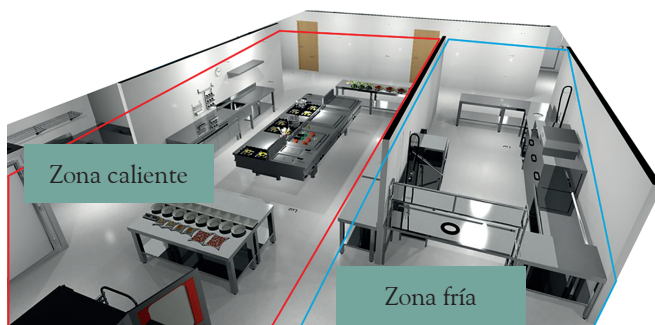
La temperatura de las antecámaras rondará entre 10 y 12 °C. Estas se ubicarán antes de las de refrigeración para aprovechar el frío que sale de las cámaras.

El vestuario del personal constará de lavabos, servicios y duchas, exclusivamente para el personal del establecimiento.

El almacén debe tener una ventilación buena y oscuridad total para evitar el deterioro de los productos no perecederos.

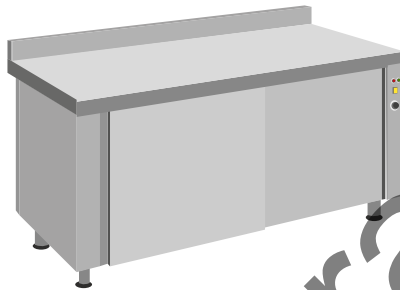
El cuarto frío, una de las partidas básicas de la cocina, debe tener un acceso directo con la antecámara, pero no hay que obligar al resto de la cocina a pasar por el cuarto frío. Asimismo, conviene contar con una mesa de trabajo para cada cosa: carne, pescado, verdura, etc.

La zona caliente corresponde a la disposición de hornos, fogones, parrilla, baño María, plancha, etc., que suelen situarse en una isla central.



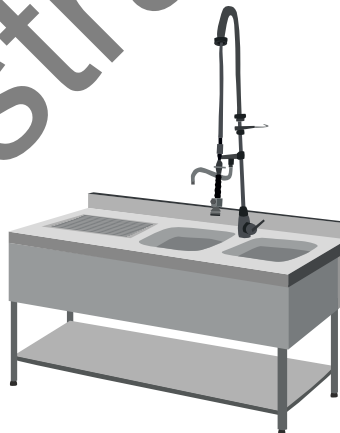
Las mesas de trabajo se ubicarán alrededor de la isleta central, para la elaboración de los productos; así como la de timbres, donde se almacenarán los productos necesarios para el servicio.

La mesa caliente es la frontera de la cocina con la sala. Esta mesa tendrá un regulador de calor para mantener caliente el plato hasta que el camarero se lo sirva al cliente.



La zona de pastelería puede coincidir con el cuarto frío, así como contar con mesa de pase, en la que los cocineros dejan los platos terminados para que el camarero los sirva al cliente.

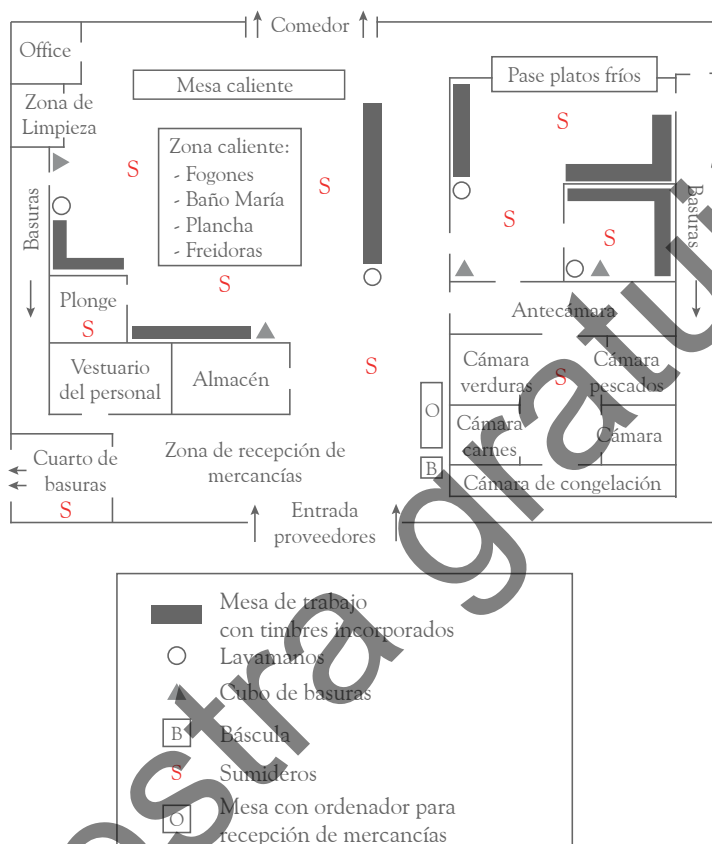
La plonge corresponde a la zona de limpieza de los utensilios de la cocina, y cuenta con acceso a zonas de basuras.



El cuarto de basuras debe estar fuera de la cocina y con pasillos exteriores que lleven a él. Es aconsejable poner aire acondicionado para evitar malos olores.

Por último, la zona de limpieza, está totalmente separada de la cocina, con puerta y con llave. Los productos deben estar bien especificados y completamente diferenciados.

En la imagen que sigue a continuación, se muestra un diseño óptimo del departamento de Cocina:



1.3. Especificidades en la restauración colectiva

La **restauración colectiva** es aquella que proporciona un servicio de comidas a empresas públicas o privadas.

Para entender mejor la restauración colectiva, se diferenciará entre la restauración colectiva dedicada a empresas públicas y privadas, y se definirán las características propias de cada una.

La restauración colectiva a **empresas públicas**, quiere decir que el colectivo al que va dirigido son empresas de carácter público y gubernamental.

Las empresas dedicadas a proporcionar este servicio suelen ser grandes compañías que no solo realizan sus servicios en un centro, sino en varios, operando incluso en todo el ámbito nacional.

El personal administrativo y directivo formará parte de la empresa; y en cuanto al personal de cocina, este será elegido por el centro donde se imparte la actividad o por la propia empresa.

Los servicios se especializan en el de alimentación, aunque sin dejar de lado el sector de la limpieza y la higiene. Otro tipo de servicio que pueden ofrecer dichas empresas es el *vending*, el cual son máquinas expendedoras de productos de alimenticios, tales como: chocolatinas, *snacks*, zumos, refrescos, etc.

En relación con el servicio de comidas que la empresa ofrece en los diferentes centros, se marcarán una serie de menús que servirán para todos los centros en los que participen. Los productos predominantes son los de III gama (alimentos ultracongelados) y IV gama (frutas y verduras limpias, peladas y precocidas).

Evidentemente, los productos frescos tales como carnes serán terminados, si bien su preelaboración (limpieza y corte) será realizada en las cocinas centrales de la empresa. Asimismo se utilizarán productos enlatados (maíz, atún, espárragos, etc.). Todo esto manteniendo el control y registro de calidad de todos los alimentos y registrando todos los procesos.

La restauración colectiva a **empresas privadas** es aquella en la que las empresas se dedican a proporcionar un servicio de comidas, principalmente de menús, para empresas con numerosos empleados.

La empresa privada constará de un menú establecido que variará diariamente dando la opción de elegir diferentes platos a gusto del cliente.

El local o lugar donde se realizará la actividad pertenece a la empresa a la cual se ofrece el servicio de comidas. Existen varias opciones de suministrar la comida, siendo las que se detallan a continuación:

Por un lado, la empresa puede contar con cocina en las propias instalaciones y ofrecer por lo tanto el servicio de restaurante, el cual sería de uso exclusivo para el personal de la empresa. En este caso, el restaurante constaría de un personal de cocina y de limpieza encargado de preparar la comida para los empleados, proporcionando un servicio de *buffet* (en el cual se elaboran una serie

de platos, escogiendo el cliente el plato que desea tomar y pagando en caja por el menú elegido) o bien un servicio básico de restaurante (el cliente se sienta y es el camarero quien le toma comanda y le sirve los platos).



El más extendido es el tipo buffet, debido a que es más sencillo y más rápido puesto que al ser una empresa, todos los empleados comparten el mismo horario de comidas, por lo que resulta más complicado ofrecer un servicio básico de restaurante a un grupo elevado.

Por otro lado, la empresa puede contar con un servicio de buffet. En este caso, la elaboración de todos los productos se realizaría en la cocina central de la empresa suministradora de la comida. Llevaría dicha comida a la empresa privada, donde se expondría en una mesa caliente (mesas donde se colocarían las bandejas sobre unos baños maría para mantener caliente la comida).

De esta manera, es el cliente el que se sirve la cantidad que quiera, por lo que la función del cocinero solamente sería la de reponer la comida cuando se fuese agotando y la de recoger todo el material una vez finalice el servicio de comidas.

También existe la opción del servicio de comida a domicilio. Esta modalidad es en la que el cliente previamente (un día antes) solicita el menú que va a querer comer, de tal modo que la empresa de catering le suministraría a la empresa los menús, de forma individualizada. Una vez recibido en el horario estipulado, el cliente se encargaría de calentar la comida.

Al tener que suministrar el producto alimentario, el transporte se deberá llevar con el mayor control de higiene y en las condiciones apropiadas, entre las que constará un vehículo aclimatado para el correcto transporte de la comida, manteniendo los estándares de calidad del producto.

Por último, la empresa podrá disponer de catering. En este caso sería todo aquel servicio contratado expresamente para un evento concreto y especial, ya sean celebraciones de cumpleaños, bautismos, bodas, jubilación, empresas, etc.



Para poder llevar a cabo dicha actividad hay que considerar unos puntos clave para un correcto funcionamiento.

Por un lado, las instalaciones de la empresa de catering deben ser lo suficientemente amplias como para almacenar y poder elaborar los productos para un gran número de comensales.

Por otro lado, se debe tener una previsión y un funcionamiento administrativo bien concretado, de tal manera que se establezca de antemano, entre el catering y el cliente, todos los aspectos de la actividad, tales como: fecha y hora, número de asistentes, lugar donde se realizará el evento, datos del cliente, etc.

Aunque el catering está enfocado a las necesidades del cliente, se establecerá un menú por temporadas para marcar el estilo de servicio que pueda proporcionar. También se tendrá una reunión con el cliente para cuadrar el presupuesto que este quiere gastar y los platos que desea servir en dicho evento.

Otra de las cuestiones que se ha de tener en cuenta a la hora de realizar la actividad, es el tipo de servicio que se pretende dar, de modo que se especificará entre el servicio de emplatado, de *guéridon*, a la francesa, inglesa o suiza. Este tipo de servicios se explican a continuación:

El servicio de emplatado es el más sencillo y rápido, ya que los manjares vienen emplatados de cocina y el camarero se limita a servírselos al cliente. Por su parte, en el de *guéridon* los manjares salen de la cocina en fuentes, las cuales se presentan al cliente. En la mesa auxiliar, el camarero emplatará la comida y se la servirá al cliente, siempre delante de él.

En el servicio a la francesa, que actualmente está en desuso, los manjares se sirven en fuentes desde la cocina, el camarero le presenta la fuente al cliente y este es el que se sirve la cantidad deseada. En cambio, en el servicio a la inglesa es el camarero quien sirve de la fuente al plato del cliente.

En cuanto al servicio a la suiza, los manjares se presentan en fuentes que se sirven al centro de la mesa acompañado de unas pinzas. Marcada la pauta del tipo de evento y servicio que se pretende dar, se preelaborarán una serie de productos obligados que se deben tener en *stock*, siendo esta preelaboración especificada por parte del cliente.

Por último, se debe realizar una previsión y un control muy exhaustivos, para ceñirse al presupuesto cuadrado y adaptado al número de comensales. El stock mínimo de productos almacenados serán aquellos productos básicos que se utilicen habitualmente, añadiendo un stock extra para el evento y según sus necesidades.

1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Los profesionales que forman parte del departamento de Cocina, además de las funciones ya establecidas que realizarán cada uno de ellos a la hora del servicio, tienen un cargo que lleva asociado una serie de funciones y responsabilidades específicas y concretas a la hora de aprovisionar el establecimiento de la materia prima necesaria para la jornada completa de trabajo.

Lo primero a la hora de aprovisionarse, antes de realizar el pedido, es ver de lo que ya se dispone en el establecimiento. Para ello, se realizará un inventario de todo lo que se tiene almacenado.

Conociendo todos los productos de los que consta el local y el trabajo que conllevará su elaboración, se podrá realizar una previsión de stock (almacenaje) a la hora de realizar el pedido de la materia prima. No se pretende tener un stock excesivo, de forma que los productos se almacenen y perezcan, sino contar con los productos necesarios para poder realizar el servicio del local, según las necesidades del establecimiento.

Importante

El stock mínimo es el que permite funcionar con lo habitual, y el de seguridad implica superar el stock mínimo en previsión de imprevistos que pudiesen surgir, de forma que el stock de seguridad se establecerá sobre un 40 % del stock mínimo.

Una vez se conozca la materia prima de la que se dispone y el volumen de trabajo que hay que cubrir, se establecen las funciones de cada uno de los profesionales de la cocina.

Se debe tener en cuenta que en la jerarquía de la cocina los rangos superiores, tales como jefe de partida y de cocina, son los responsables del correcto funcionamiento y aprovisionamiento, y aunque no realicen directamente algunas funciones, son los encargados de supervisar todo el proceso y comprobar que se ha realizado correctamente.

Ejemplo

El ayudante de cocina coloca la materia prima, y el jefe de partida revisa la tarea realizada.

De esta manera, cada profesional desempeñará una labor a la hora de realizar el aprovisionamiento, tal y como se explica a continuación.

El **jefe de cocina**, como encargado y responsable de su departamento, comprobará el inventario y el pedido realizado por cada uno de los jefes de partida, para cerciorarse de que todo está correcto y hacer una última revisión por si se hubiese olvidado algo.

Una vez comprobado que el pedido es correcto, será el jefe de cocina el que lo realice. En la recepción de la materia prima, este comprobará que el pedido que le trae el proveedor se corresponde con el que ha realizado.

Respecto al **segundo jefe de cocina**, este realizará las funciones del jefe de cocina en ausencia de este, si bien, cuando esté presente, lo ayudará en la comprobación del pedido.

El **jefe de partida** es el responsable de la realización del inventario en lo que responde a su partida. De esta manera, comprobará la materia prima almacenada, realizará el pedido y se lo entregará al jefe de cocina para que este pueda revisarlo y aprobarlo.

A la hora de realizar el inventario, el **cocinero** servirá de apoyo al jefe de partida y, en la recepción de la mercancía, será el responsable de almacenar la materia prima y supervisar al ayudante de cocina.

El **ayudante de cocina** es el encargado de la limpieza, comprobación y almacenaje de las materias primas. Debe conocer los productos, así como su correcta utilización y conservación.

El **responsable del economato y el almacén** no pertenece completamente al departamento de Cocina, puesto que también es el encargado de control de todas las materias primas, no solo con respecto a la cocina, sino también al bar. Además, comprueba los pedidos de limpieza, menaje y utillaje del establecimiento.

Será el responsable de la facturación del aprovisionamiento, y de controlar y gestionar toda la materia prima y los pedidos que entran en el establecimiento. Asimismo, se encargará de su distribución a las zonas de producción y de cuadrar el balance de productos que entran y de los que salen del almacén y el economato.

En función de las dimensiones del establecimiento y del personal que lo compone, puede haber un **jefe de compras**. Esta persona se encargará de llevar el control administrativo de todos los pedidos y compras que se realicen.

Este cargo suele asumirlo, a menudo, el responsable de almacén, o en su defecto, el jefe de cocina o el gerente del establecimiento.

Importante

Para un correcto funcionamiento y rendimiento en el puesto de trabajo, se debe conocer qué se hace y para quién se hace, teniendo claro cuáles son las funciones que cada empleado va a desempeñar. De esa manera se realizará el cometido de manera eficaz no solo para uno mismo, sino también para los compañeros.