

Perfiles profesionales en una cocina central

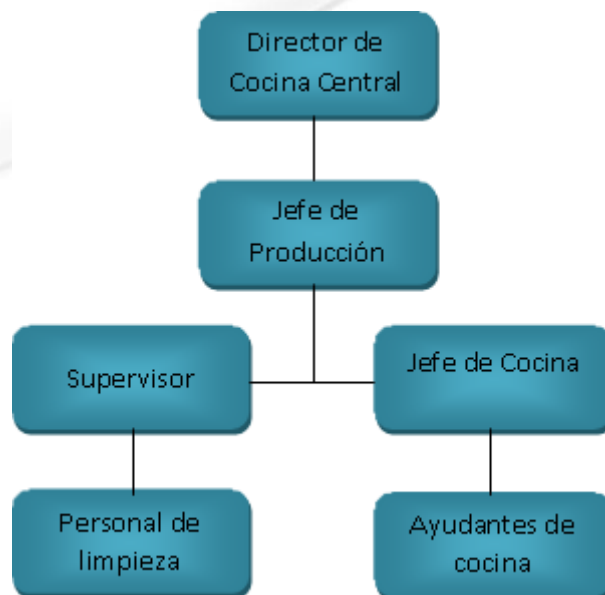
2010-03-08

El organigrama en las cocinas tradicionales de los restaurantes estaba organizado por partidas (salsero, rotisseur, parrillero, cuarto frío, carne, pescado, …) y al mando de todos ellos el jefe de cocina y su segundo. Los nuevos sistemas de producción de alimentos y la combinación de ciencia, tecnología y cocina han hecho que las cocinas de producción actuales tengan un organigrama totalmente distinto.



De la misma forma que ha cambiado el funcionamiento de las cocinas, también ha cambiado el perfil de los profesionales que en ellas trabaja. En la mayoría de cocinas centrales sigue existiendo los puestos de jefe de cocina, y sus ayudantes. Sin embargo desaparecen las especialidades tradicionales para incorporar perfiles ya conocidos en el sector industrial: jefe de producción, supervisor, equipo de limpieza.

El organigrama en una cocina central puede parecerse más al de una fábrica que al de las cocinas clásicas. Cada empresa deberá organizar su organigrama adaptándolo al tipo de producción, al volumen de trabajo y a los puestos existentes. Por ejemplo, habrán casos en los que el personal de limpieza esté directamente a cargo del jefe de producción o del supervisor, en otras empresas el equipo de cocina estará bajo el control directo que el jefe de cocina. Lo mismo ocurre con puestos como el jefe de almacén y los mozos, el personal de mantenimiento o el responsable de calidad. Un posible organigrama de una cocina central es el siguiente:



Otro aspecto que variará en función de cada cocina es el perfil profesional que ocupará cada puesto de trabajo, así habrán cocinas donde el jefe de producción sea un ingeniero agrónomo y otras donde sea un gestor. En todos los casos habrá que definir las responsabilidades de las personas que ocupen cada puesto y las funciones a desempeñar. Actualmente la mayoría de programas formativos de hostelería y de títulos universitarios no están especialmente enfocados al trabajo en el sector alimentario, por lo que en la mayor parte de los casos será necesaria una formación inicial específica para todas las nuevas incorporaciones.

Los perfiles profesionales que actualmente se adaptan a los diferentes puestos son:

Director de cocina central: Es el gestor, que dirige la cocina desde el punto de vista estratégico. Su perfil suele corresponder al del gerente de empresa o directivo.

Jefe de producción: Actualmente es uno de los más demandados. Debe ser una persona con conocimientos de gestión y organización de la producción, dirección de equipos humanos y seguridad alimentaria. Además, en función de las necesidades de la empresa se deberá completar con conocimientos en: ciencia y tecnología de los alimentos, nuevas tecnologías de producción y conservación, dietética y nutrición, microbiología, cocina, ...

Supervisor: En general se buscan perfiles similares al del jefe de producción pero con conocimientos complementarios.

Jefe de cocina: Sigue siendo fundamental en la mayor parte de las cocinas. Aporta la sensibilidad, el conocimiento de la técnica y la parte de cultura de la alimentación, que los técnicos no suelen tener. Este jefe de cocina estará poco vinculado a la producción diaria, puesto que se encargará de controlar los procesos, las materias primas y el producto final para conseguir siempre los resultados esperados. Además deberá encargarse de la parte de investigación que le corresponda: búsqueda de nuevas materias primas, mejora de rendimientos, ajuste de parámetros, revisión de fichas técnicas,...

Ayudantes de cocina: En función del puesto que vayan a ocupar, la experiencia profesional variará (carnicero, pescadero, cocinero, ...). En muchos casos estos puestos los ocupan personas sin mucha experiencia previa en cocina, pero con capacidad para trabajar de forma ordenada, limpia y siguiendo las órdenes de trabajo. Es el caso del personal de envasado, manipulación de verduras, ...

Personal de limpieza: Este es uno de los papeles más importantes en una cocina central. Si falla la limpieza y la desinfección se pone en peligro a toda la organización. Por esta razón, el personal de limpieza debe estar formado en la empresa y se debe especializar, conociendo los protocolos, los productos y el material a utilizar en cada caso. Un trabajo bien hecho del equipo de limpieza marcará una gran diferencia a toda la organización sobre otras cocinas.

El trabajo en cocina se convierte en la aportación diaria de todos los profesionales que forman este equipo multidisciplinar, se unen la ciencia, la tecnología y la cocina. Cada uno debemos estar especializado en nuestra área, saber aprender de nuestros compañeros, escuchar sus propuestas y ofrecer soluciones. Es un trabajo enriquecedor, con resultados visibles inmediatamente si todos caminamos en el mismo sentido.

Os invitamos a participar en nuestros seminarios de cocina al vacío y gestión de cocinas centrales en línea fría. En ellos podréis ver cómo organizar vuestras cocinas y obtener el máximo partido de vuestro equipo humano.



 Comenta
 este artículo

'Perfiles profesional en una cocina central'
 by CocinasCentrales.com is
 licensed under a [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)
[Reconocimiento-No comercial-Sin obras](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)
[derivadas 3.0 España License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/).




Versión para imprimir

Artículos relacionados:

- [Cook&Chill](#)
- [Línea Fría](#)
- [Cocinas Satélite y Cocinas 45](#)
- [V Gama en Hoteles](#)