**GUIA DE TRABAJO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PROFESOR** | **Educador/a** | **ESPECIALIDAD:** | **MÓDULO:** |
| Renzo Giuffra Celis. | Soledad Navarrete | Gastronomía | elaboración de alimentos de baja complejidad |

|  |
| --- |
| **Nombre:** |
| **Curso:** | **Fecha:** |

**OBJETIVO:** Conocer el organigrama de una cocina profesional e identificar la función de cada cargo

**INSTRCCIONES:**

* Lee atentamente el siguiente texto Informativo.
* Luego realiza la actividad siguiendo las instrucciones que se indican.

**BRIGADA DE COCINA**

Se llama brigadas de cocina al organigrama que se utiliza para poder desarrollar en forma conjunta y ordenada las labores del rubro, también determina las cadenas de mando. Existen tres tipos de brigadas clásicas:brigada pequeña, brigadas medianas y brigadas grandes. Al momento de tomar una decisión en referencia a que tipo de brigada debo utilizar en algún establecimiento hay que tener en cuenta lo siguiente: Cantidad de comensales, lugar físico, estilo de servicio, estándares de calidad, etc. A continuación, se detallan los distintos tipos de brigada:

* A continuación, mostraremos los organigramas que se pueden encontrar en un establecimiento de alimentos y bebidas.

 **1.- BRIGADA PEQUEÑA:**



**2.- BRIGADA DE COCINA MEDIANA:**



**.-3.- BRIGADA GRANDE DE COCINA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **CHEF EJECUTIVO** |  |
|  |  |  |
|  | **SUB CHEF** |  |
|  |  |  |
|  | **CHAFE DE PARTIDA** |  |
|  |  |  |
| **MAESTRO DE COCINA. CUARTO DE PESCADOS.** |  | **MAESTRO DE COCINA. CUARTO DE CARNES.** |  | **MAESTRO DE COCINA. CUARTO FRIO.** |  | **MAESTRO PASTELERO.** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **AYUDANTE DE COCINA. CUARTO DE PESCADOS.** |  | **AYUDANTE DE COCINA. CUARTO DE CARNES** |  | **AYUDANTE DE COCINA. CUARTO FRIO.** |  | **AYUDANTE DE PASTELERÍA** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ENCARGADO DE SWART** |  | **AYUDANTE DE STEWART** |  |

**FUNCIONES DE CADA PUESTO DE TRABAJO:**

Chef ejecutivo:

Está a cargo de la cocina, es el encargado de la cocina y del personal, es el responsable de todo lo que ocurra antes y durante la producción de los alimentos, el jefe de cocina quien posee calificaciones profesionales suficientes y dirige al personal, dentro de sus atribuciones este compone todas las minitas y la cartas, estudia los precios de venta, frecuentemente esta encargado de la compra de las materias primas, reparte juiciosamente el trabajo de su brigada, establece los horarios de presencia y las vacaciones de todo su personal, vigila el orden y la limpieza, asegura el servicio en el momento de las comidas y verifica todos los platos, es responsable del buen rendimiento de su cocina y participa en diversos controles, vigila la formación de los aprendices y cocineros jóvenes, es el responsable de toda la alimentación proporcionada a todo el personal de la empresa.

Sub chef:

Sustituye al jefe de cocina durante sus ausencias, vigila el trabajo de la brigada, en caso necesario, presta su ayuda a un departamento demasiado recargado de trabajo, en las horas de las comidas asume el envío de los pedidos, se ocupa de la buena formación de los aprendices.

Chef de partida:

En usencia del sub-chef este es el que toma el mando de las brigadas de cada cuarto, es el que lee las comanda de los pedidos y ayuda a los que estén con demasiado trabajo.

Maestro de cocina cuarto de pescados:

Este es el encargado de limpiar, porcionar y almacenar toda clase de pescados y mariscos, de mantener en orden su puesto de trabajo, con etiquetado en cada una de las materias primas que utilizara en la apertura del restaurante a público, es el encargado de llenar las planillas de registro para asegurar la inocuidad del alimento y también es encargado de realizar fondos de cocina.

Maestro de cocina cuarto de carnes:

Este es el encargado de limpiar, porcionar y almacenar toda clase de carnes rojas y blancas, de mantener en orden de su puesto de trabajo,con etiquetado en cada una de las materias primas que utilizara en la apertura del restaurante a público, es el encargado de llenar las planillas de registro para asegurar la inocuidad del alimento y también es el encargado de realizar fondos de cocina.

Maestro de cocina del cuarto frio:

Este es el encargado de limpiar, cortar y almacenar toda clase de vegetales, mariscos, salsas frías, aceites con aroma, de mantener a una buena temperatura el pan para servírselos a los comensales, de mantener todas sus materias primas rotuladas y es el encargado de llenar las planillas de registro para asegurar la inocuidad del alimento.

Maestro pastelero:

Este es el encargado de elaborar toda clase de pastelería, repostería, bombones, de almacenar con rotulado cada una de sus materias primas a utilizar, de mantener en orden su espacio de trabajo, es el encargado de llenar las planillas de registro para asegurar la inocuidad del alimento.

Ayudantes de cocina:

Estos son los ayudantes de los maestros de cocina, cumplen muchas funciones, lavar, pelar, cortar materias primas, almacenar los alimentos de forma idónea, limpiar los espacios de trabajo, generalmente este puesto de trabajo son aprendices.

Stewart:

Este es el encargo de lavar vajilla, servicios, copas, de trapear y limpiar pisos y de mantener un buen orden de los utensilios de cocina.

**ACTIVIDAD:**

**1.- .-Responde con una V si es verdadero y con una F si es falso**

A) -------- el maestro pastelero es el encargado de realizar toda clase de repostería incluyendo los fondos de cocina.

B) -------- el ayudante de cocina se encarga de lavar, cortar, y limpiar su puesto de trabajo.

C) -------- el chef de partida es el que comanda la cocina en la ausencia de los maestros de Cocina.

D) ------- el chef ejecutivo es la persona encargada de realizar los horarios de los trabajadores.

E) ------- maestro de cocina del cuarto de pescados es el encargado de llenar planillas de Registro y porcionar pescados.

F) ------- el maestro de cuarto frio es el encargado de lavar, limpiar y cortar diversos tipos de De vegetales para ensaladas

**2.- En una hoja de block de dibujo, dejando un margen de un centímetro en los bordes, investigue y Elabore un plano de una cocina industrial, separando cada uno de sus cuartos.**

* cuarto frio
* cuarto caliente
* cuarto de pastelería
* zona de lavado
* zona de almacenaje.

Defina cada una de las funciones o tareas que se pueden cumplir en cada uno de los cuartos uno de una cocina, menciónelas y transcríbalas en una hoja de block.

**3.- La siguiente actividad es una simulación, con la que te podrás encontrar durante tu desarrollo profesional.**

***3.1.- Lee la siguiente situación problemática y luego desarrolla la guía.***

Usted es el encargado de la cocina que hay en el “Casino de Viña”. Este casino cuenta con una brigada grande de cocina. Hoy vienen de visita los estudiantes de Gastronomía del Liceo María Luisa Bombal y usted es el encargado de guiar esta visita. El Gerente del Casino te sugiere que para la visita de los y las estudiantes les entregues un instructivo con las funciones de cada uno de los integrantes de esta cocina. ¿Cómo debe ser ese instructivo?

***3.2.- Para crear el instructivo considera lo siguiente:***

1. Crea el instructivo en base a las descripciones señaladas anteriormente (brigada de cocina grande). Utiliza las 13 funciones que se han descrito.
2. Procura colocar cada cargo con su definición la cual debe ser breve, es la primera visita a una brigada de cocina grande de estos estudiantes.
3. Incorpora a la definición de cada cargo alguna habilidad social que consideres imprescindible para su labor, tales como: responsabilidad, buena comunicación, orden, etc.
4. No hay un formato único para hacer este instructivo, puede hacer: un tríptico, un díptico, un mapa, una tabla, etc. Lo puedes hacer en computador, en una hoja de block, etc.Utiliza la técnica que te sea más conveniente y que al mismo tiempo sea fácil de entender para los y las estudiantes.

Ejemplo de instructivo:

**INSTRUCTIVO DE FUNCIONES DE UNA BRIGADA DE COCINA GRANDE:**

**¡ÉXITO!**

