

GUIAS DE PROCEDIMIENTO

Proceso de cocina. Restaurantes

El **objetivo** de esta guía es dar a los emprendedores una herramienta de gestión que les oriente en los inicios de su actividad a través de diferentes procedimientos de trabajo que les sirvan de ayuda para aplicarlo y/o adaptarlo a su actividad concreta. Son procesos de trabajo de determinadas áreas de la empresa, imprescindibles para la mejora en el funcionamiento y la optimización de recursos

Los procedimientos de trabajo en cocina:

La importancia de las tareas que realizan las personas que trabajan en la producción y servicio no está sólo en lograr la transformación de las materias primas y la prestación del servicio con la mayor calidad, sino que además debe hacerse en las condiciones higiénicas más favorables. Hoy en día es indispensable el carné de sanitario de manipulación de los alimentos, para aquellas personas que trabajen en la cocina, y es necesario que todos sean conscientes de que el trabajo se debe realizar en las mejores condiciones higiénicas-sanitarias

Para la elaboración en cocina, puede establecerse procedimientos que estandaricen la forma de proceder para organizar los pedidos de alimentos a almacén de acuerdo con la planificación de la oferta, sobre todo si el servicio es del tipo buffet y durante la preparación de los productos puede llevarse modelos como procedimiento para controlar los procesos de rendimiento y merma de algunos productos de interés de la instalación, como pueden ser las carnes, las frutas, vegetales, entre otros aunque muchas veces este procedimiento tiene un interés puramente económico.

Algunos **elementos de importancia** a tener en cuenta son:

- Higiene personal de los manipuladores y otros empleados, lo que incluye el lavado de las manos y las conductas adecuadas y las prohibiciones de algunas que puedan comprometer los procesos.
- Recepción de la mercancía, lo que incluye temperatura de recepción y especificaciones.
- Transporte de la mercancía.
- Almacenamiento de los productos perecederos e impercederos, lo que incluye control de las temperaturas y condiciones de almacenamiento.
- Cuidado con insecto y roedores.
- Planes de limpieza y desinfección, lo que incluye equipamiento, utensilios, superficies, neveras, productos comestibles si procede y otros elementos.
- La toma de muestras de referencia de las elaboraciones.

Consideraciones para administrar y supervisar la correcta operación de la Cocina, Restaurante y Almacén.
Que hace el **Chef ejecutivo**

- Descripción de Funciones
- Control total de la cocina, restaurante y almacén
- Estandarizar y costear las recetas.
- Organización y control del personal.
- Maneja inventarios de todo el restaurante.
- Se encarga de compras y recepción de productos.

El chef ejecutivo es la cabeza del restaurante y la cabeza administradora de la cocina, sus responsabilidades incluyen el planeamiento, compras, supervisión, enseñanza, preparación y servicio. Es un manager de producción de comidas, un gerente de compras, también un experto maitre y un gran cocinero. Para operar su cocina con provecho, debe conocer bien las funciones y detalles en cada posición o partida.

Descripción de las **funciones de Cocina** :

- Conocer todos los menús.
- Realizar reportes al sous chef.
- Realizar requerimientos de materia prima
- Controlar que se aplique calidad total en las preparaciones.
- Guiar a los jefes de cocina.

A- OBJETO

Establecer las actividades y responsabilidades para la elaboración de platos en cocina.

B- ALCANCE

Todos los platos elaborados en cocina de EMPRESA

C- RESPONSABILIDADES

Descritas en el gráfico

D- DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

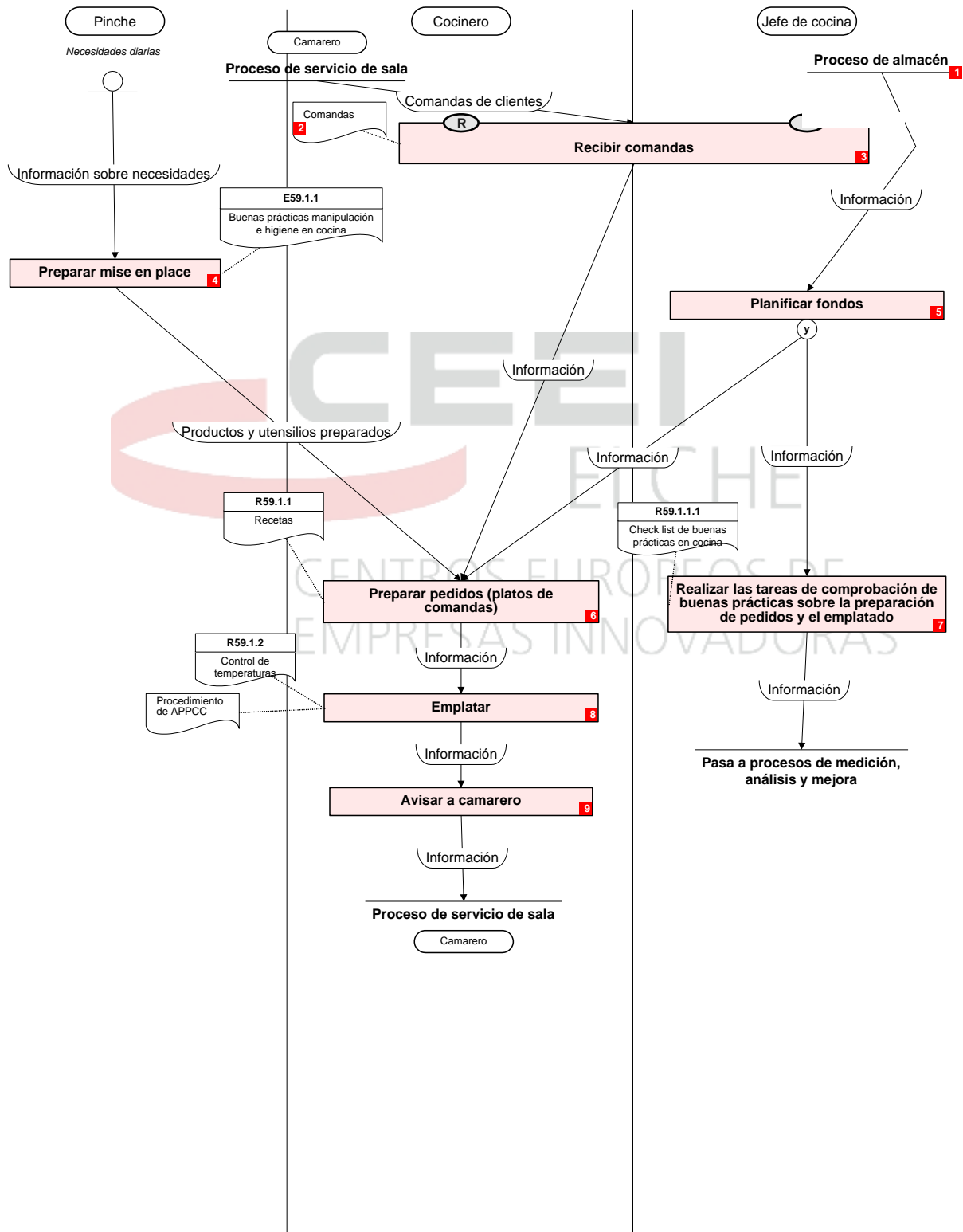
E- METODOLOGÍA

Descrita en el gráfico

F- DOCUMENTACION



GUÍA 59 Restaurantes PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO	Nivel 2	Ref. PE59.1	Versión 01
	Autor :Jefe de Cocina		
PE59.1-PROCESO DE COCINA			



Leyenda PROCEDIMIENTO (Niv.2P)	Instrucción	MACRO-INSTRUCCIÓN	Unidad	Documento	Información	Anterior	Inicio	Posterior	Fin
	(X) Instrucción colaborativa	(R) Instrucción	Rol / Rol ext.	Documento	Información / Herramienta	Anterior	Inicio	Posterior	Fin

G- CONTENIDO

Comentarios del gráfico

1. Proceso de almacén

En el proceso de almacén, el Jefe de Cocina es responsable de la revisión de existencias para las tareas del día siguiente, así como de la revisión de temperaturas de cámaras según lo definido en el procedimiento de APPCC y de la revisión de los productos en descongelación.

2. Comandas

Registro del proceso de **SERVICIO DE SALA**.

3. Recibir comandas

El Jefe de Sala, junto con el Cocinero, recepciona las comandas de los camareros y juntos planifican la realización de los platos.

4. Preparar mise en place

Para la realización de estas actividades se tendrá en cuenta lo definido en la especificación de Buenas prácticas de manipulación e higiene.

NOTA: **Mise en place** - Disposición de todos los instrumentos, ingredientes y alimentos preparados necesarios para cocinar (= elaborar recetas)

5. Planificar fondos

El Jefe de Cocina comunica al Cocinero los fondos para arroces requeridos para realizar en el día. Los fondos serán realizados por el cocinero con ayuda de los pinches.

6. Preparar pedidos (platos de comandas)

Para la preparación de los platos se tendrá en cuenta lo definido en la especificación de Buenas prácticas de manipulación e higiene.

7. Realizar las tareas de comprobación de buenas prácticas sobre la preparación de pedidos y el emplatado

El Jefe de Cocina llevará a cabo las tareas de comprobación del cumplimiento de las buenas prácticas, registrando dichas comprobaciones en Check-list de cocina.

8. Emplatar

Para el emplatado se tendrá en cuenta lo definido en la especificación de Buenas prácticas de manipulación e higiene.

El cocinero realizará el control de temperaturas de platos calientes, registrándolo en Control de temperaturas, realizando una medición de los platos calientes de una comanda al principio de la jornada, otra a mitad de la jornada y otra al final de la jornada (parámetro de control = $\geq 65^\circ$).

9. Avisar a camarero

Se avisará al camarero una vez se encuentren emplatados los pedidos para el servicio de los mismos.