

# PERFILES

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES  
DE LAS OCUPACIONES



GOBIERNO  
FEDERAL

STPS



## Jefe de cocina 26

La gastronomía es la carta de presentación de las costumbres, tradiciones y cultura de un país. La preparación y servicio de alimentos es una actividad que satisface paladares exigentes en cuanto a sabor y otros ávidos de higiene y equilibrio nutritivo. El Jefe de cocina es la persona responsable de planear, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con la preparación de esos platillos y especialidades culinarias a servir a los comensales en un establecimiento. Éste puede ser un restaurante, un comedor industrial, un salón de banquetes e, incluso, un hospital.

El Jefe de Cocina a diario supervisa las actividades de los cocineros y ayudantes de cocina, y verifica que cumplan con las medidas de higiene y calidad comprometidas. Para ello, personalmente revisa que el personal de cocina porte la cofia (red o gorra para sujetar el cabello) e inicie su labor aseado. De igual manera, verifica que las instalaciones y utensilios se encuentren en óptimas condiciones de higiene y orden, y que los productos perecederos (frutas, vegetales, carnes, lácteos, etc.) hayan sido refrigerados o congelados para evitar su descomposición. Durante la preparación de los alimentos, supervisa que éstos sean elaborados conforme al orden de solicitud, con base en los procedimientos establecidos y que su presentación sea agradable a la vista.

El Jefe de cocina puede especializarse en la preparación de comida nacional e internacional o en un tipo de platillos en

especial (como pueden ser los cortes de carne, los bocadillos y postres).

El Jefe de Cocina también planea y programa los menús a servir durante la semana, quincena o mes. Para ello, calcula la cantidad requerida de materia prima y su costo con base en el número estimado de comensales, la variedad de menús a ofrecer vegetariano, comercial, ejecutivo, nacional, internacional, etc. y la caducidad de los insumos. Para mantener un buen nivel costo, establece medidas y parámetros para la manipulación, transportación, almacenamiento, conservación y desecho de insumos y productos.

El Jefe de Cocina debe contar con facilidad de palabra; capacidad para trabajar bajo presión; tener don de mando, creatividad y ser sociable. En cuanto a conocimientos, debe saber de gastronomía, técnicas de preparación y conservación de alimentos, normas y procedimientos para el mantenimiento de estándares de calidad (distintivo "H", por ejemplo) y conocer la operación de un equipo de cómputo y de software para el cálculo de costos y el control de inventarios.

Otras denominaciones con las que se le conoce al Jefe de cocina (Cheff) en el mercado laboral son: Jefe de Mesa Caliente o Fría, Jefe de Repostería, Cheff Pastelero, Cheff Ejecutivo, Cheff Grosso, Gerente de Cocina, entre otros.

¡Nuestros servicios son gratuitos!



Vivir Mejor