

# PERFILES

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES  
DE LAS OCUPACIONES



GOBIERNO  
FEDERAL

STPS



## Ayudante de cocina

# 79

La preparación de alimentos es una actividad que dependiendo del tipo de país y costumbres requiere seguir una serie de pasos previos a su degustación, así como de la intervención de personas que son claves en el proceso de su elaboración, como es el caso del Ayudante de Cocina. Este colaborador apoya al cocinero en la preparación de diversos platillos de comida típica nacional o internacional en restaurantes, hospitales, casas particulares, embajadas, comedores industriales, escuelas, guarderías, bares, salones para eventos sociales y, en algunos casos, a bordo de trenes y embarcaciones.

Entre las tareas del Ayudante de Cocina se encuentran las de lavar, descongelar, desinfectar, picar, cocer, filetear y/o pesar los diversos ingredientes que se utilizan en la preparación de alimentos y bebidas. También él lava los diversos utensilios y equipo utilizados antes, durante y después de su jornada laboral. Para ello, prepara la solución jabonosa, talla, enjuaga y de ser necesario acomoda en los lugares destinados los utensilios.

Otra tarea importante consiste en verificar que los congeladores y refrigeradores de la cocina operen con la temperatura adecuada al tipo de alimento y que su acomodo dentro de ellos favorezca su conservación. De igual manera, cuando el Ayudante de Cocina observa que

se carece o está a punto de terminar la disponibilidad de algún ingrediente, informa a la persona responsable sobre la necesidad de abastecer dichos productos.

En algunos establecimientos, el Ayudante de Cocina participa en las reuniones con el personal para definir la elaboración de los platillos que precisen de la utilización de ingredientes específicos. Si se le solicita, puede llevar a cabo diversas actividades en la fuente de sodas y barra para la preparación de bebidas.

De igual manera, puede participar en la elaboración de platillos en el área de mesa fría (ensaladas). Para ello atiende a las instrucciones del encargado. También puede apoyar a los meseros a montar las mesas, esto es, colocar cubiertos, vasos, servilletas, manteles, carta de sugerencias en la mesa, y a disponer el mobiliario. Al finalizar su jornada limpia su área de trabajo.

Entre sus habilidades se encuentran la destreza manual y digital. Al Ayudante de Cocina también se le conoce como Galopín.

¡Nuestros servicios son gratuitos!



Vivir Mejor