

# Ayudante de cocina

(6711)



Un ayudante de cocina es un empleado de servicios de producción alimentaria, cuya función es asistir al cocinero o al personal de cocina encargado de preparar los platos. Un ayudante de cocina también realiza tareas sencillas para acelerar la preparación de los platos. Esta función se desempeña, principalmente, en el subsector de restauración. El titular del puesto trabaja, generalmente, en los siguientes establecimientos: restaurantes, comedores de hotel, mostradores de comida rápida, cafeterías, clubes privados, bares, servicios de banquetes, servicios de catering, complejos turísticos, clubes de golf y otros establecimientos gastronómicos.

## Responsabilidades

### PREPARACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 50 %

- Realización de preparaciones básicas para determinados platos
- Lavar, pelar y cortar frutas y verduras
- Limpiar, cortar y picar carne, pescado y frutos de mar (si corresponde)
- Pesar y preparar los ingredientes

### ASISTENCIA/AYUDA EN LA COCINA 50 %

- Supervisar la cocción de los platos
- Ayudar con los emplatados
- Distribuir pedidos y bandejas de comida, si corresponde
- Colocar los excedentes en contenedores y guardar los alimentos para su conservación
- Mantener limpios los puestos de trabajo, armarios y accesorios
- Recepción y almacenamiento de productos de cocina
- Mantener la higiene y la limpieza en las superficies y recipientes donde se almacenan alimentos



## Nivel de idioma

FR    Básico  
EN    No aplica

## Condiciones de trabajo

- Día, noche y fin de semana
- Horario de trabajo variable
- Horario de trabajo eventualmente entrecortado
- Trabajo, eventualmente, bajo presión
- El puesto implica pasar muchas horas de pie y transportar bandejas y vajilla pesadas
- Salario por hora entre \$16 y \$20

## Criterios de contratación

- Capacidad para trabajar en equipo
- Capacidad de organización
- Buena condición física
- Flexibilidad horaria y versatilidad en las tareas
- Capacidad para realizar varias tareas en simultáneo
- Se valorará la experiencia previa en cocina

## Competencias y calificaciones



### COMPETENCIAS GENERALES

- Capacidad para trabajar en equipo
- Flexibilidad
- Capacidad de organización
- Buena condición física



### HABILIDADES

- De idioma:
  - Dominio del francés oral y escrito
  - Se valorará el conocimiento o dominio del inglés
  - Se valorará el dominio de otros idiomas
- Comunicar de manera profesional



### CONOCIMIENTOS

- Conocimiento y aplicación de las normas laborales y los principios básicos de salud y seguridad, como también de higiene y salubridad



### CUALIDADES

- Autonomía
- Proactividad
- Versatilidad
- Tolerancia al estrés
- Dinamismo



[WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA](http://WWW.OBJECTIF-TOURISME.CA)

*\*El uso del masculino responde únicamente al fin de sintetizar el texto*

*La información brindada en este documento es indicativa y en ningún modo contractual. Su presentación se enmarca en el proyecto piloto de inserción laboral para solicitantes de asilo en sector del turismo.*