

# Empleado de cocina

(6711)



Un empleado de cocina participa en servicios de producción alimentaria, su función es asistir al cocinero o al personal de cocina encargado de preparar los platos. El empleado de cocina suele realizar tareas sencillas para acelerar el proceso de preparación de los platos. Esta función se desempeña, principalmente, en el subsector de la 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

### 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
- Recepción y almacenamiento de productos de cocina

### LIMPIEZA EN COCINAS

35 %

- Mantener limpios los puestos de trabajo, armarios y accesorios
- Mantener la higiene y la limpieza en las superficies y recipientes donde se almacenan alimentos

### PREPARACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

15 %

- 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



## Nivel de idioma

FR ● ● ● Competente  
EN ● ● ● Básico

## Condiciones de trabajo

- Día, noche y fin de semana
- 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  
Horario de trabajo variable

## 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
  - Dominio del inglés oral y escrito
  - Se valorará el dominio de otros idiomas
- Comunicar de manera profesional



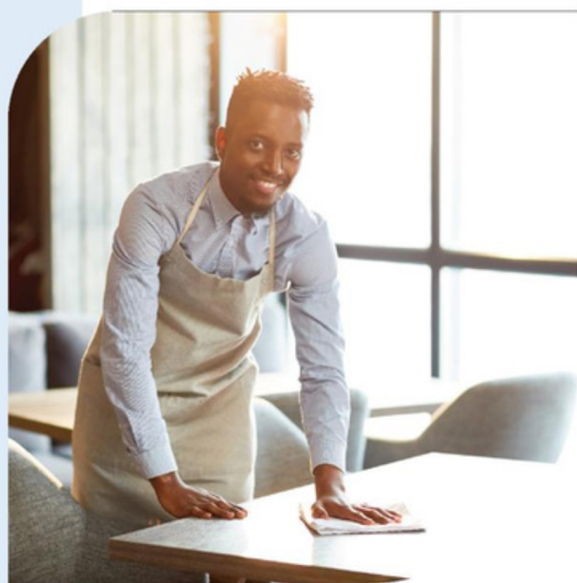
### CONOCIMIENTOS

- 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.*