

## 05 - L'Ofici de Cuiner

- El cuiner amb el seu ofici és el que intervé per aconseguir la transformació d'uns gèneres alimentaris en brut en elaboracions culinàries. ( producte acabat, plats ) Executat per persones (homes/dones) qualificades, capaços de desenvolupar tasques de preparació, cocció, condimentació, presentació i servei de plats freds i calents responsablement
- L'ocupació, l'art de tractar els productes alimentaris, de transformar-los amb el fi de fer-los agradables al gust i apropiats pel manteniment i la conservació de la salut.
- El cuiner s'encarrega de la neteja, la preparació, el cuinat i la presentació dels aliments per al seu consum, immediat o no.
- Es tracta d'un treballador qualificat capaç de dur a terme de manera autònoma i responsable, la preparació, la condimentació i la presentació de plats freds i calents. Ha de tenir presents les instruccions i respectarà els reglaments i normes vigents, els preceptes alimentaris, la higiene, l'economia i la seguretat laboral. La característica bàsica d'aquesta professió és la manualitat.

### **Cal tenir coneixements sobre:**

- normes de seguretat i higiene en el treball i dels aliments
- característiques i normes de conservació dels productes
- tècniques de preparació, cocció, presentació i servei
- característiques, funcionament i manteniment de tots els estris, aparells i maquinària de cuina.

### **També cal tenir el costum i la capacitat de:**

- treballar en equip
- planificar i ordenar la feina, fer càlculs i racionalitzar
- reaccionar davant situacions imprevistes o acumulacions de feina.
- autonomia i iniciativa pròpia
- comunicació i relació interpersonal.
- la responsabilitat, la sensibilitat i l'honestedat

Globalment, totes les feines que s'han de dur a terme pertanyen al circuit de producció, des del control d'arribada de mercaderies i el seu emmagatzematge, preparació i cocció, fins a la sortida de cuina del producte acabat. Cal afegir-hi, a més a més, totes les tasques que es relacionin amb la neteja, amb l'ordenació, amb el manteniment i el funcionament de les instal·lacions, de les diferents àrees de treball, i llurs equips.

Les previsions d'evolució d'aquesta professió indiquen, en primer lloc, que la tendència a la utilització de noves tecnologies ( en productes, distribució, conservació, cocció) continua essent molt important. Per això, es necessari tenir un coneixement previ de les seves característiques, del seu funcionament i de les seves aplicacions. Es important constatar

que aquestes noves tecnologies tenen conseqüències pel manteniment, la modificació o la millora de les qualitats organolèctiques dels aliments, qualitats que un bon cuiner ha de conèixer.

Les previsions d'evolució assenyalen, en segon lloc una tendència a l'especialització progressiva, d'acord amb les dimensions cada vegada més grans de les empreses, i, per tant, de la cuina, on s'organitzaran més partides, al capdavant de les quals hi haurà un cuiner com a responsable i un o més ajudants. En cuines petites el cuiner fa de tot i la brigada es redueix al cap de cuina i dos o tres ajudants. En brigades grans els cuiners ha d'assumir una funció especialitzada.

Ser cuiner és un ofici dels més antics en l'hostaleria, quelcom desconegut, però fonamental i que a partir d'un cert nivell professional produeix un notable ventall de satisfaccions: morals, pràctiques i professionals.

Per arribar a ser un bon professional de la cuina s'han d'adquirir progressivament alguns requisits bàsics, normes de conducta, hàbits a desenvolupar o qualitats pròpies del cuiner.

**QUALITATS DEL CUINER**.- degut a les característiques especials: horaris, descans setmanal, festes, vacances diferents a la resta dels oficis, duresa i tensió en el treball; així com els locals tancats, el llarg aprenentatge que es requereix i en general d'altres aspectes que concorren en aquest ofici de dedicació absoluta. Solament poden superar-se amb una gran vocació professional que s'aconsegueix mitjançant la pràctica d'un procés d'adaptació i d'observança en el qual: els hàbits, el coneixement general de la professió, el desenvolupament i compliment de les següents qualitats;

**VOCACIO**: tendència general, inclinació envers un estat o professió  
- alegria, ganes de fer, prosperitat -

**NETEJA**: qualitat de net, netedat de moviments, netedat en executar les feines ja que es treballa amb aliments és de vital importància aquesta qualitat expressada en la netedat personal, en l'uniforme, en el lloc de treball i en els equips.

- higiene i seguretat laboral, dignitat i imatge -  
- no és més net el que més neteja si no el que menys embruteix -

**PUNTUALITAT**: qualitat de puntual. Fer les coses amb la precisió i en el temps requerit.  
- ritme de treball -

**ORGANITZACIO**: organitzar o organitzar-se  
L'ordre, la planificació en desenvolupar el treball, la posta a punt de l'elaboració.  
El saber en cada moment què s'ha de fer, on, com, quan i quant.  
Establir els sistemes de control perquè en tot moment sapiguem a què atènyer-nos.  
- satisfacció, seguretat personal i relaxament -

**ADMINISTRACIO**: evitar despilfarrar en totes les situacions i en tots els actes.

La manera de saber valorar el que tenim entre mans i els consums.  
- menys cost, més competitivitat -

**PREVISIO**: l'acció i l'efecte de preveure.

Preveure a priori, prendre les mesures oportunes perquè no ens agafin els imprevistos, que no faltin coses. Reserva feta per cobrir una necessitat predeterminada.

- " hombre prevenido vale por dos " -

**COMPANYONATGE**: qualitat o estat d'ésser company.

Víncle que existeix entre companys: suport, confiança, harmonia, fraternitat, igualtat i llibertat. Ajudar sense perjudicar als altres. És molt important la companyonia ben entesa, ja que en locals tancats on la tensió sempre és a flor de pell, són molt importants les maneres, la comprensió i el respecte perquè no hi hagi malentesos.

**CAPTINENÇA: (COMPOSTURA)** manera de captenir-se, comportament, conducta. Han d'evitar-se les males actituds, símptoma de mala educació, deixadexa o cansament, com: repenjar-se a les parets, seure a les taules, rascar-se, etc.

- la imatge i la higiene, dignifiquen la persona -

**EDUCACIO**: acció i efecte d'educar o educar-se. Respekte, urbanitat, cortesia i bones formes.

- bona convivència -

**AFANY DE SUPERACIO**: plaer pel treball ben fet, minuciositat, constància i desenvolupament dels sentits.

A causa de l'evolució contínua que experimenta la cuina hem de superar-nos dia rera dia per no quedar-nos endarrerits, per motivar-nos i no caure en la monòtona i avorrida rutina diària.

**ESPERIT CREADOR**: voluntat de progrés, inconformisme professional, creativitat i actituds per la decoració artística i estètica.

El cuiner, durant la seva trajectòria professional, arriba a conèixer les característiques dels gèneres, la seva manipulació i diverses maneres de condimentar-los. Amb aquests coneixements pot i ha d'ampliar el seu repertori actual, posant a partir d'aquí el segell especial i personal de la seva cuina.

- la cuina creativa de l'honestetat -

**DISCIPLINA**: d'aprenentatge, d'estudi, observació i de compliment del conjunt de condicions necessàries per a la bona entesa de l'ofici. Si es desitja aprendre l'ofici de cuiner és necessari sotmetre's a la seves peculiaritats i no pretendre que l'ofici es sotmeti a la persona.

- conjunt de regles i coneixements propis -

**BONA SALUT I ESTAT FISIC**: sobretot en les vies respiratòries, l'aparell digestiu, la circulació de la sang, la pell i en la vista.

- " corpore sano in mente sana " -

## 6 - Característiques del Treball a la Cuina.-

**1 – DISTRIBUCIÓ:** El treball en la cuina es distribueix per partides, les partides es componen per una o varies persones que formen un equip i el conjunt d'equips formen la brigada de cuina.

**2 – BRIGADA:** És la colla d'homes/dones que fan un mateix treball. Unitat tàctica i logística que serveix de fonament per crear d'altres unitats. Brigada de cuina la formen el conjunt de persones que treballen dintre d'una cuina sota les ordres d'un xef i que persegueixen un mateix fi u objectius però en tasques diferents. Aquestes tasques o missions es classifiquen per partides, compostes per un o més treballadors que formen un equip.

**3 – CARACTERÍSTIQUES:** El treball en la cuina es desenvolupa en locals tancats, generalment amb llum artificial, amb diferents ambients d'humitat i de temperatures i per lo general sotmesos a certa tensió produïda per la rapidesa i concentració que es requereix sobre tot a l'hora del servei.

**4 – HORARIS:** En la cuina els horaris són molt flexibles i varien depenent de torns establerts en funció dels sistemes de producció i del tip d'establiment. En general ho més freqüent és el torn trencat de matins i vespres o/i el torn seguit, fix sempre lo mateix o rotatius que canvien periòdicament. Però independentment del torn les hores claus són:

- Arribada = es requereix puntualitat.
- Àpats = abans dels serveis.
- Serveis = de 7 a 10 Esmorzars  
de 13 a 15 Dinars  
de 20 a 23 Sopars
- Sortides = depèn del torn i horari fixat, però sempre i quan els treballs hagin estat fets i acabats.

**5 – AMBIENT DE TREBALL:** El treball deu efectuar-se ràpid, amb ordre i amb netedat. El servei es desenvolupa al ritme que marquen els clients.

No es parla:

- per a pugui existir bona comunicació
- per a poder concentrar-se en el treball
- per a evitar distraccions amb les conseqüents pèrdues de temps inútils.
- Sobre tot a l'hora del servei.

**6 – DISTRIBUCIÓ DE LA JORNADA:** depèn molt del torn i de la tasca però normalment els punts claus de distribució són:

- canvi de roba i rentat de mans
- mise-en-place en totes les seves fases

- l'àpat corresponent
- el servei
- recollida, neteja i endreçar-lo tot
- dutxa / canvi de roba

#### 7 - RACIONALITZACIÓ DEL TREBALL:

- Jornada de treball raonable, festes setmanals i vacances.
- Àrea de materials i gèneres ben definida.
- Distribució adequada d'equips, materials i treballadors
- Planificar l'adequació de la producció a les ofertes.
- Planificar la simplificació de les tasques.

➤ A l'hora de planificar és important fer-ho amb el lema:

- del mínim esforç i el màxim rendiment -

➤ Cercar major productivitat amb estalvi de temps i de moviments.

- Per tant s'han de:
  - Analitzar les tasques que realitzem
  - Calcular el temps que necessitem per realitzar-les
  - Planificar l'esforç físic i la intensitat.

- Mètode -

- Preparació del lloc de treball

- Mise-en-place -

#### 8 – CONDICIONS I REQUISITS D'UNA CUINA:

Les condicions i requisits d'una cuina són bàsicament les mateixes amb relació a la higiene, distribució, instal·lacions, maquinària, bateria, estris i eines.

Varia essencialment en tamany i dotacions en funció del seu volum i del seu sistema de producció.

#### 9 – La Higiene i La Salut:

- La higiene en tota mena de cuines és fonamental per evitar problemes d'índole sanitària, que poden ocasionar greus repercussions sobre la salut de les persones que hi treballen i/o visiten = **clients**.
- És fàcil de reconèixer quan en un establiment s'utilitzen bones pràctiques higièniques, o pel contrari, si aquestes són deficientes.
- La manca d'higiene es posa de manifest en primer lloc a l'entrar o en passar prop de la cuina per la forta pudor a ranci, per la manca de ventilació o la descurança en les tasques higièniques diàries.
- Com a conseqüència de les observacions anteriors es pot tenir una idea de les condicions en què es desenvoluparan les elaboracions dels productes i per tant el risc

que suposa el consum en els establiments d'aquestes característiques.

- Mantenir les condicions higièniques en un cuina no és una tasca difícil, si la neteja es realitza amb la freqüència requerida i utilitzant productes i mitjans adients a les necessitats i amb la dosificació corresponent.

## L'Organització a la Cuina.

L'organització a la cuina és fonamental, disposar dels sistemes perquè tot el que calgui concordi, sigui establert i compleixi les seves funcions. Sobretot perquè tots els membres de la brigada sàpiguen on han d'anar i què han de fer en tot moment.

Per saber on s'han de realitzar les diferents tasques, qui, com i pel seu ordre establert. Una bona organització requereix, definir clarament les responsabilitats de cada lloc de treball i de les persones que es responsabilitzen.

### 1- La Cuina

És en el departament hostaler on es recepcionen, conserven, manipulen, cuinen i es distribueixen els aliments.

En conseqüència, el local, mobiliari, maquinària, bateria i estris han de ser aptes per la bona realització d'aquestes tasques que són de gran importància professional.

### 2 Definició de les Tasques Claus a la Cuina

#### 2-1- Recepcionar:

- a - Control de qualitat que es fa en la seva recepció.
- b - Pesatge i reconeixement de la qualitat predeterminada.

#### 2-2 – Conservar:

- a - Col·locació adequada dels gèneres en el lloc adient
- b - Durant tot el procés de producció
- c - Després del servei.

#### 2-3 – MANIPULAR:

- a - Pre-preparació = netejar, polir, rentar, tallar.
- b - Preparació = racionar, elaboracions complementàries, coccions complementàries o auxiliars o/i llargues.

#### 2-4 – CUINAR:

- a - cuinar ( definitivament) = coccions curtes i/o finals dels plats, condimentar o/i amanir i guarnir
- b - presentació i/o decoració = aparellar, decorar i col·locar en recipients adients pel seu servei.

#### 2-5 – DISTRIBUIR: ( depèn del tipus d'establiments)

- a - Hotels = cuina central per diferents departaments o punts de venda (esmorzars, àpats concertats, còctel, aperitius, bufets, servei a la carta, room-

- service, (snack, cafeteria, banquets, etc.)
- b** - Restaurants ( depèn tipus de serveis) cuina de lliurament immediat = carta, menús concertats, menús a triar,
  - c** - Col·lectivitats o/i "càtering" = Self-service o/i bufet integral per transportar o/i servir en els mateixos recipients on es cuinen.
  - d** - Nova restauració = llesqueries, entrepaneries, pizzeries, hamburgueseries,

### **3 · FASES DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ.-**

#### **A · MISE-EN-PLACE O POSADA A PUNT:**

- 1 – Pre-preparació
- 2 – Preparació
- 3 – Elaboracions i coccions llargues

#### **B · SERVEI:**

- 1 – Cuinar = acabats els plats, presentar-los
- 2 – distribuir-los = passar-los.

#### **C · RECOLLIDA O POSTSERVEI:**

- 1 – Posar o reduir tots els menjars i gèneres restants en recipients i llocs adients per la seva bona conservació.
- 2 – Endreçar i netejar el lloc de treball.
- 3 – Deixar els equips i el lloc de treball llest pel següent servei.
- 4 – Deixar tot desembarassat (despejado) perquè l'equip de neteja pugui netejar i desinfectar sense entrebancs,

### **4 · LES PARTIDES.-**

#### **4.1 - DEFINICIÓ:**

Són els diferents llocs de treball on es desenvolupen parcialment o completament tasques determinades. Es busca complementar instal·lacions, equips, recipients i gèneres anàlegs.

Algunes vegades diverses accions o preparacions són simultànies.

#### **4.2 - CLASSIFICACIÓ:**

##### **A - Partida Ocasional o Modular:**

- Característiques:
  - és portatil,
  - es munta en un moment concret del treball en un lloc comú i lliure, per realitzar un treball determinat per complementar l'espai o/i la producció imprevista d'altres partides.

- Utilització:
  - les partides modulars es munten en àrees de preparacions lliures i netes.
  - per manipulació i preparacions de verdures
  - preparacions de carns i de peixos
  - preparacions i elaboracions fredes complementaries.

- Exemple:

<< Sobre la taula de treball >>

1. placa amb hortalisses en brut
2. fusta de tallar
3. ganivets
4. perol amb aigua
5. placa per les hortalisses netes tallades

---

### **B - Partida Permanent o Fixa:**

- Característiques:
  - lloc on es desenvolupa tota la tasca sense desplaçar-se.
  - disposar dels equips i mise-en-place permanents
- Utilització:
  - els cuiners desenvolupen tot el procés de producció.
  - generalment en la cuina calenta
- Exemple:

<< Partida de Salsers >>

1. taula de treball
2. fusta de tallar
3. cuina
4. calaixos de fred "timbres"
5. mise-en-place fixa
6. mise-en-place permanent
7. mise-en-place variable
8. mise-en-place ocasional

---

## **5 · LA MISSE-EN-PLACE O POSADA A PUNT.-**

### **5.1 – Definició:**

La mise-en-place és la reunió i la instal·lació en la partida de tots els elements necessaris per realitzar la tasca encomanada, sense necessitat d'haver d'anar i tornar constantment i que sempre al final s'oblida alguna cosa, quan és el més important.



És la tècnica d'organització per treballar segurs, sense nervis i adequada per aplicar el lema de:

<< mínim esforç amb el màxim rendiment >>

La mise-en-place o posada a punt adequada és la preparació i l'organització que es fa diàriament o per cada servei d'un lloc de treball per disposar de tot el necessari ( equips, gèneres, etc.) a l'abast. Cercant un estalvi d'energies durant el procés de producció.

## 5-2 - CLASSIFICACIÓ: en quatre fases o tipus

### A - La Mise-en-place Fixa:

- Característiques:  
tots els elements que configuren l'equipament = (maquinària, bateria i utensilis) del lloc de treball (partida) estaran disposats en perfectes condicions pel seu ús i a l'abast.

### B - La Mise-en-place Permanent:

- Característiques: és composta de quatre parts:
  - 1 - utensilis i atuell varis pel desenvolupament habitual de la tasca.  
**Exemple:** culleres i forquilles fusta, pinces, de trinxar, plaques de desembarassar, etc.
  - 2 - un cassó alt amb aigua i sobre la cuina amb: la barilla, l' espàtula, escumadora i cullerot. Per tenir-los sempre nets i a l'abast i fer-los servir en deferents elaboracions.
  - 3 - gèneres que no requereixen preparació, només portar-los en llurs recipients adequats i mantenir-los nets i plens.  
**Exemple:** oli, vinagre, vi, sal , espècies, herbes aromàtiques, farina, etc.
  - 4 - gèneres que requereixen una certa preparació i conservació.  
**Exemple:** julivert trinxat i en fulles, alls nets i tallats, cebes netes, tomàquets concasse, llimones tallades o/i en suc, ous durs, pot amb la mantega, etc.

- Utilització: sobretot en la condimentació, elaboració i cocció dels aliments.
  - 1 - Poden fer-se algunes modificacions en funció de les preparacions que pertoquin = salser, entremetier, peixater, etc.
  - 2 - hi ha equipaments d'us esporàdic, que cal acostar i un cop usats tornar-los al seu lloc nets i ben endreçats pel us dels demés
  - 3 - La petita maquinària es guarda neta després de fer-la servir.
  - 4 - Les espècies i herbes aromàtiques es guarden tapades.

### C - La Mise-en-place Ocasional o Variable.-

- Característiques:

- És la preparació en la partida de certs gèneres per la realització d'una preparació completa = fons de cuina, coccions llargues, etc.
- També es diu " fer la mise-en-place de la partida" = la posada a punt de tot allò necessari pel servei.
- Es prepara ocasionalment per les elaboracions del dia = plats que pertoquen de fer per aquest dia.

- Utilització: segons l'ordre de treball o plats del dia

### 5-3 - AVANTATGES I DESAVANTATGES DE LA MISSE-EN-PLACE

AVANTATGES >>>>	en la seva aplicació i	<<< DESAVANTATGES
1· Àrees ben definides i endreçades		Desordre en el treball
2· Es guanya espai.		Més desplaçaments.
3· Més i millor neteja		Duplicitats d'àrees i materials.
4· Concreció clara de tasques pel persona		Més esforç i cansament.
5· Major control		Increment de temps perdut.
6· Major rapidesa		Desordre de material
7· Evita oblits en el muntatge		Manca d'estandarització
8· Estalvi de temps i moviments		A causa de la desorganització existeix la necessitat de majors espais.
9· Es redueix la fatiga		
10· Augment del rendiment		
11· Més temps per lluir-se		Degeneració progressiva del servei
12· Més seguretat en sí mateix.		Nervis i inseguretat.
13· Més motivació en el personal		Desmotivació i deixades
14· Treballadors/res més contents		Continuïtat laboral, estabilitat social

## Factor Humà

### 1 · El Factor Humà.-

És l'aportació més important d'una cuina. La missió més important d'un empresari o responsable de personal és fer més confortable l'empresa perquè els treballadors es trobin més feliços i motivats per intentar que treballin amb nosaltres el màxim de temps possible (els cal motivar i accontentar la gent en poc temps, si s'hi troben a gust no es desmotivaran).

Un altre objectiu és que, a pesar de les diferències en els càrrecs i salaris, tots els treballadors tinguin el mateix tracte i es trobin més o menys iguals encara que amb tasques diferents. Ningú té dret a sentir-se superior. I així els caps també els pertoca treballar en la cadena de producció (perquè aprenguin a apreciar el treball bàsic de la cuina).

L'educació i la formació del personal és bàsica pel futur d'una

cuina (una cuina "forta" necessita bons professionals).

La informació, l'organització, la planificació, la participació, les mateixes oportunitats i la promoció són el complement ideal per donar confiança i seguretat als treballadors.

## **2 - Selecció de Personal.-**

**a** • La selecció de personal per formar la brigada ve donada per l'envergadura de la cuina en funció del nombre de places i pel tipus de serveis a prestar.

També és molt important tenir en compte a l'hora de quantificar la brigada necessària: la distribució del local, els equips existents i la infraestructura.

Com que cadascun dels establiments té característiques diferents s'ha d'estudiar cada cas per separat i fer un organigrama funcional propi.

### **b • és molt important triar bé el personal:**

Por un costat = l' <b>aspirant</b>	<<<	>>> d'un altre costat = la <b>empresa</b>
- no sap on es fica		- no se'l coneix ni
- no coneix els detalls		professionalment ni
- coneixements		personalment.
- predisposició a complir		- exigències del treball
- actituds i experiència		- les obligacions del treball
- disponibilitat		- perfil professional
		- horaris, torns, lloc, etc.

### **c • Requisits bàsics:** (cal sapiger)

**1 - Actituds personals:** ja que serà un company amb el qual hem de conviure.

**2 - Actituds professionals:** perquè s'ha de seleccionar un treballador apte pel treball a desenvolupar.

### **d • Procediment:** (normal a seguir)

**1** - Demanar i lliurar la sol·licitud amb tot el que demanen  
**2** - Presentar el currículum vitae, el més complet possible, actualitzat, amb fotografia i fotocòpia del D.N.I + S.S.

**3** - Entrevista amb el cap del departament perquè el conegui i exposar-li les exigències del treball.

**4** - Entrevista amb el director de l'empresa o cap de personal per donar-li a conèixer les exigències de l'empresa, sistemes de contractació i les seves retribucions.

- 5 - Període de prova, acordat per ambdues parts
- 6 - Fer-li saber el qüestionari intern de l'empresa.
- 7 - Contractació vigent.

### **3 - Qüestionari Intern.-** (cuines)

La llista amb la sèrie de qüestions internes que exigeix complir l'empresa i que els treballadors han de conèixer pel millor funcionament, ordre i convivència.

#### **Exemple:**

- 1 · Disposar de les certificacions de formació per a manipulador d'aliments
- 2 · Tenir cura de les instal·lacions, maquinaries i del material.
- 3 · Respectar i complir les ordres dels superiors.
- 4 · Ser amable i cortès amb els companys.
- 5 · Anar amb l'uniforme en les hores de treball i portar-lo net.  
No anar ni sortir fora del lloc de treball amb l'uniforme posat.
- 6 · Portar el cabell curt o recollits, sempre pentinat, estar afaitat i complir amb les normes d'higiene personal.
- 7 · No fumar en zones on es manipulen aliments ni davant dels clients.
- 8 · No prendre begudes alcohòliques en hores de treball.
- 9 · No menjar ni mastegar xiclet en la cuina.
- 10 · Complir els horaris dels àpats i amb els llocs de consum.
- 11 · En cas d'accident o malaltia comunicar-ho immediatament al cap més directe o a la direcció.
- 12 · Terminantment prohibit entrar o treure menjar, utensilis, o d'altres que pertanyin a l'empresa. També treure o sortir de la cuina amb bosses.
- 13 · No romandre en àrees públiques ( nobles) de l'empresa, ni accedir a cap dels altres establiments de la mateixa cadena en hores de servei sense cap autorització prèvia.

## **Formació de Brigades**

La formació de brigades ve donada per l'envergadura de la cuina en funció del nombre de places, tipus de serveis a prestar i sistemes de producció.

També és molt important la distribució del local, la maquinària

existent, la bateria i la infraestructura disponible a l'hora de quantificar la brigada necessària.

Com cada establiment i cuina tenen característiques diferents i s'ha d'estudiar cadascun dels casos per separat i fer un organigrama funcional propi.

**Organigrama:** representació gràfica i esquemàtica d'organització i funcionament d'una empresa o departament, l'objecte del qual és identificar les relacions entre els diferents components i la funció específica de cadascun d'ells.

Els organigrames de brigades de cuina més comuns són:

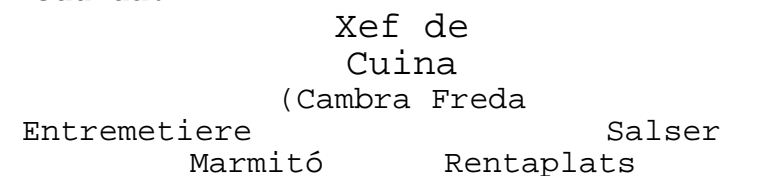
**1 • Brigada:** (Tipus restaurants Girona - Costa Brava)

	Xef de Cuina (el cuiner)	
Fregidora - Planxa	<<<----->>>	Amanides - Postres
	Rentaplats i Cassoles	

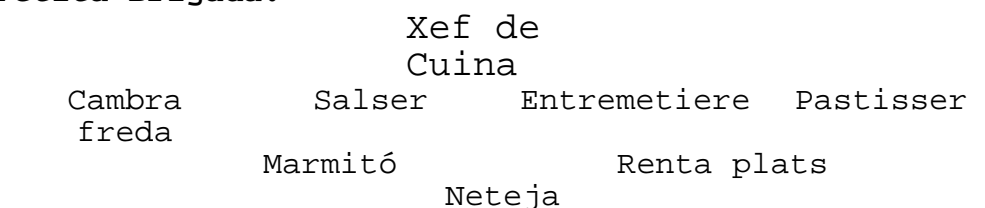
**2 - Brigada:** (Tipus Hotel turístic Girona - Costa Brava)

Xef de Cuina, Cap de Cuina o 1r. de Cuina		
1rs. Plats (2n de cuina)	Esmorzars i Postres (corretorns)	2 ns. Plats (3r. de cuina)
	Ajudants de cuina (guarnicions)	
Rentaplats	Marmitó	Netejadora

**3 - Brigada Reduïda:**



**4 - Petita Brigada:**





- C** · Selecciona o/i defineix el perfil de la brigada i la forma.
- D** · Estableix els sistemes i fitxes tècniques de producció, torns, horaris, festes i vacances, i fins i tot de la formació permanent.
- E** · Vigila la higiene personal, la netedat de l'uniforme, l'ordre, la captinença del personal i del compliment dels horaris.
- F** · Planifica i redacta els menús, les cartes i les demés ofertes. Valorant el cost dels plats i fixarà preus depenent dels marges establerts per l'empresa.
- G** · Distribueix el treball diari entre els membres de la brigada assessora, dona explicacions, mostra amb exemples i ensenya tot lo necessari per la realització del treball.
- H** · S'ocupa de seleccionar i definir els productes i diàriament de fer o/i proposar les comandes del mercat i de l'economat. Tinent en compte sempre les existències.
- I** · Supervisa tots els treball que es realitzen en la cuina i en especial la sortida dels productes acabats.
- J** · tindrà cura de la conservació i neteja del local, instal·lacions, maquinaria, bateria, utensilis i eines. I , de la bona administració de gèneres i despeses generals com llum, gas, aigua calent i freda, etc.
- K** · Prova, analitza i corregeix preparacions i productes acabats i comprova que tothom tinguin feina en tot moment (netejar, ordenar, ajudar al company o avançar feina) desenvolupant el treball en equip sense que existan percep-les o tasques exclusives.
- L** · Dóna les ordres i instruccions oportunes, sense errors en termes culinàries a tots el membres de la brigada per assolir els objectius prefixats.
- M** · Controla els gèneres, presentació, acabats i quantitat i qualitat dels plats que surten de la cuina i el menjar de família.
- N** · Verifica que cadascú dels treballador es responsabilitza de: la seva tasca, de recollir i netejar la seva partida i la deixem neta i endreçada pel seu posterior us. De lo contrari no es dona la feina per acabada.
- O** · Comprova que es compleixen les normes d'higiene i seguretat.
- P** · Donar les ordres oportunes per la recollida i conservació de generes restants per un posterior aprofitament i que la bona neteja del lloc.
- Q** · prem les mesures oportunes per que els gèneres de les cambres frigorífiques i magatzems estiguin ben endreçats, classificats per ordre, en el lloc i en el recipients adients.
- R** · Portarà el control de vals de sortida i d'entrades i quants controls requereixi l'empresa
- S** · Calcula els costos amb precisió, domina les dosis, pes i

quantitat dels gèneres i fa reciclar els gèneres restants.  
**T** · Pren decisions de: compres (imprevistos) seguretat i higiene, d'incendis i actua en situacions d'emergència  
**U** · Crea esperit de companyerisme i evita "roces", "palabrotas", bromes i "compadreos" que poden arribar a trencar el bon ambient necessari de confiança i bona harmonia.  
**V** · Inicia als treballadors en lemes per sentir-se motivats a continuar i prosperar en aquesta professió cada dia més digna.

**® el principi de les coses és l'ordre, de la vida les persones**

**® mínim esforç, màxim rendiment**

**® no és més net el que més neteja, si no el que menys embruteix**

Per tant, hom exigeix al xef de cuina que tingui coneixements sobre:

- ❑ normes de seguretat i higiene i prevenció d'incendis, d'accidents i d'incidents.
  - ❑ característiques organolèctiques dels productes, preus, qualitats, sistemes d'aprovisionament, càlcul d'estocs mínims i màxims i percentatges de minves.
  - ❑ legislació relativa a les seves funcions.
  - ❑ l'evolució del mercat, de la competència i de les tendències gastronòmiques.
  - ❑ el xef de col·lectivitats ( empreses, escoles, hospitals) haurà de tenir a més a més, inexcusablement, un coneixement ampli de dietètica i nutrició per adequar els plats a un col·lectiu determinat.
- És evident que, per a exercir la tasca de xef amb eficàcia, ha de tenir tot el bagatge professional d'un bon cuiner i a més, una actitud de fermesa, seriositat, sentit de la responsabilitat i capacitat de comandament pròpies d'un líder i d'identificar-se amb l'empresa com a pròpia.
- Totes aquestes tasques, atribucions i deures; són extensibles i de corresponsabilitat amb la resta de la brigada en coneixements i compliment per assolir els objectius desitjats: bon menjar, bon beure i bon servei. No passar els pressupostos, bona camaraderia, respecte mutu i millorar cada dia el prestigi de tots els que hi treballen.

## **2 - 2n. Xef de Cuina, Sot – Xef o Xef Adjunt:**

Professional de la cuina amb experiència, actituds de comandament, organitzador i amb ganes de superar-se.

- ❑ Secunda i reemplaça al xef. Deu per tan conèixer bé tots els detalls de les diferents tasques que es desenvolupen en la cuina.
- ❑ La seva funció principal és: ajudar, complementar i recolzar



al xef quan hi és present i substituir-ho en totes les seves funcions quan és absent.

- Generalment la seva tasca és portar les tasques com a cap la Cambra Freda o bé del Salser.

### **3 – Aboyeur o Anunciador.-**

En grans brigades de restaurants amb cuina central i que el xef aclaparat per l'excessiu treball no pot donar compliment a aquesta tasca, s'introdueix l'aboyeur.

En alguns restaurants de cuina vista des de fora de la taula calenta, coordina el "passe" dels plats als cambres.

- És l'intermediari entre el personal de cuina i de menjador. Durant el servei, la seva tasca és en fer la "taula calent", el "passe" que consisteix en:

- rebre i controlar les comandes
- anunciar o transmetre en veu alta als caps de partida que confirmant l'enregistrat. ( l'aboyeur marxa ... i els caps marxa ... )
- segueix el desenvolupament del servei, "fa passar" els plats, reclama les comandes fetes i assegura la seva sortida en l'ordre de comandament.

( l'aboyeur passa ... els caps passa ... ) passant els plats acabats

- a la sortida controla els plats i les col·loca l'acompanyament o complement final. ( herbes, crostons, campanes, blondes, etc.)
- La seva veu a de ser clara i de pronunciació correcta, ja que no deu repetir el mateix concepte, evitant la natural confusió; anunciarà per tant seguin l'ordre d'arribada de les comandes i marcarà amb llapis els plats lliurats i un cop trets els continguts de la comanda, dipositarà està en el lloc destinat per allò i un cop acabar el servei lliurarà totes les comandes pel seu control.
- El xef o sot-xef asseguren generalment aquesta funció.
- L'aboyeur fora de les hores del servei i per completar el seu horari desenvolupa tasques de logística en l'economat o en la cambra freda.

### **4 – Cambra Freda o Garde-Manger ( El Rebost, La Despensa )**

Com diu el seu nom en francès és "el guarda menges". És pot considerar com un sot - departament per ser la partida de més envergadura en qualsevol cuina que faci tot el procés de producció en les seves dependències. Es treballa amb dos o tres dies d'antelació per poder subministrar a les demés partides els gèneres a punt per cuinar-los. I sovint es distribueixen les tasques i espais en quatre àrees: Plats freds i Bufetes,

Carnisseria, Peixateria i Verdulaire.

**Les seves tasques i obligacions son:**

- A** • Rebre, controlar i fer-se càrrec de tots els gèneres del mercat, un cop pesats i controlats per l'economat, endreçar-les, manipular-les i distribuir-les.
- B** • Diàriament prendrà nota dels plats freds que hi ha en els menús i carta per la seva preparació i servei.
- C** • Prepararà amb l'antelació i programació necessària gairebé tots els gèneres perquè siguin a punt en el moment de portar-los a la cuina calent.
- Especejament i talls de carn.
  - Neteja, desespinat i talls de peixos.
  - Polit de verdures
- D** • S'ocupa de la preparació:
- dels fons bàsics de cuina: de carns, d'aus i de peix.
  - de les salses fredes
  - de fer els pâtes, galantines, terrines i fiambres.
  - de reciclar gèneres restants per: croquetes, cromesquis, quenefes, farçes, canapès, etc.
- E** • Es responsabilitza de la preparació, presentació i servei dels plats freds:
- Entremesos, Amanides, Sopes, Pastissos, Mousses, Fiambres,
  - Preparacions, presentacions i muntatge de bufets i decoracions.
- F** • Es fa càrrec després de cada servei de tot els gèneres restants per la seva conservació i posterior reciclatge.
- G** • Es el responsable de conservar i mantenir en perfecte estat: les neveres i el conjunt de gèneres a hi dipositats.
- H** • Es responsabilitza a més a més del estoc dia o rebost.
- G** • Cada nit farà el "relevé" on constarà totes les existències de gèneres i preparacions que ho passarà al xef per fer els diferents menús de l'endemà.
- Important:** el cap de la cambra freda, és la mà dreta del xef de cuina, degut a l'estreta relació diària per facilitar-hi tota l'informació necessària pel millor aprofitament i rotació dels gèneres, és l'amo de les claus de l'economia de la cuina.

**5 · Salser, Salsero, Saucier.-**

- S'ocupa de la preparació:
  - dels fons bàsics ( fosc, blanc, caça, glaces, ...
  - de les salses calents ( espanyola, beixamel, holandesa, ...
  - de tots els plats de carns guisats: boví, aviram, caça,

menuts, etc. (estofats, bracejats, carbonades, fricandos, blanquetes, civets) i d'altre com rostits i graellades quan no hi ha aquestes partides.  
- i, de les seves guarnicions

### **6 · Rostiser, Asador, Rotisseur.-** OSTISER, ASADOR, ROTISSEUR:

- S'ocupa de totes les elaboracions fetes al forn, els rostits: plats i guarnicions.
  - prepara les seves guarnicions.

### **7 · Graeller, Parrillero, Grillardin.-**

- amb freqüència les funcions del graeller i fregidor són assumides pel mateix lloc de treball. Quan la partides és fixa el graeller s'ocupa de la preparacions:
  - de les carns, avirams, peixos i verdures a la graella
  - de les seves guarnicions com mantegues compostes, salses especial: allioli, provençal, "chimichurri, "mojo-picon", etc.
  - de les patates fregides i les fetes al caliu.

En alguns establiments la graella està situada en el menjador i aleshores el graeller desenvolupa la seva tasca a la vista dels clients.

### **8 · Peixater, Pescadero, Poissonier.-**

- S'ocupa de la preparació:
  - de tots els plats de peixos, crustacis i mol·lusc a excepció dels fets pel fregidor i el graeller en el cas de que existeixen.
  - dels fumets, veloutes i de les salses de peix
  - i, de les seves guarnicions
- molt sovint aquestes funcions són competència del salser.

### **9 · Fregidor, Freidor, Friturier.-**

- S'ocupa de la preparació:
  - de tots els plats fregits i de les seves guarnicions.
- de vegades el fregidor és una tasca adderida dintre del les del graeller o del peixater quan els fregits són de peix.

### **10 · Entremetier, Entradero, Entremetiere.-**

- S'ocupa de les preparacions:
  - De tots els plats de verdures, llegums, sopes, pastes, arrossos, ous i entrants calents com: souffles,

pastissos calents, croquetes, cromeskis, etc.

- En ocasions de les guarnicions a base de verdures d'altres partides
- De coure les pastes o farses pel la cambra freda, et.

### **11. Potatger, Potajero, Potager.-**

- S'ocupa de la preparació, elaboració i servei de:
  - dels potatges i guisats de verdures i llegums
  - de totes les sopes: consomés, cremes, veloutes, bisques,

### **12 . Pastisser, Pastelero, Patissier.-**

- S'ocupa de totes les preparacions dolces i salades de pastisseria, com :
  - petites i grosses peces de pastissos per postres, per la cafeteria o d'altres serveis.
  - tota la resta de postres: compotes, cremes, "frutos de sarten", sorbets, gelats,
  - les lllaminadures per la sobretaula, la rebosteria i les pastes de te necessàries pels diferents serveis.
  - els "bouches", les pizzas, quiches, lioneses, tartaletes, barquetes i demés pastisseria salada per aperitius.
  - la bolleria per esmorzars i per la cafeteria
  - els diferents tipus de pa
  - més a més s'encarrega de elaborar i subministrar a la cuina les pastes, masses i elaboracions com: vol-au-vents, florons, brioxos, mitges llunes, petits panets, i a vegades acabar i coure les elaboracions encrostades de cuina.

### **13 . Familiar, Communard.-**

- S'ocupa de:
  - preparar tots els menjars del personal de l'establiment.

### **14 . Cafeter, Cafetero.-**

- S'ocupa de preparar i servir:
  - els esmorzars: disposar, preparar i elaborar tot allò necessari pel servei d'esmorzar

### **15 . Corretorns, Correturnos, Tournant.-**

- els corretorns o tornats, son els empleats de diferents categories professionals que tenen com a missió reemplaçar a

- d'altres quan estan de festa setmanal o/i de vacances.
- han s'assumir totes les tasques i responsabilitats del lloc a cobrir.
  - haurà prou personal per cobrir aquesta tasca a totes les partides i funcions.

### 16 · Ajudants de cuina.-

- són professionals qualificats, joves en fase d'aprenentatge que fan feines sota les ordres del cap de partida per complementar, per ajudar i donar suport a les tasques pròpies de la partida.
- substitueix al cap de partida en totes les seves funcions quan és absent.
- cada partida disposarà d'un o més ajudants segons necessitats de producció.

### 17 · Pinxes, Pinches, Commis.-

- depenent de la importància i volum de treball cada partida disposarà d'un o més pinxes fitxes o/i segons necessitats de producció.
- Son joves en fase d'adaptació i no solen tenir partida fitxa, si no que desenvolupen tasques en funció de la producció i en la partida que més volum de tingui aquest dia.

Les seves funcions són:

- arribar al lloc de treball avant que el seu cap
- fer la mise-en-place fixa i permanent per quan arribi el cap sigui a punt:

Mise-en-place	Fixa	Engegar els forns i les maquines i disposar a l'abast: la bateria, fusta de tallar, els ganivets, estris dintre d'un bany-maria a sobre del forn i demés utillatge i també del cubell per les deixalles.
	Permanent	Disposar del comboi de les espècies net i ple, de les setrilleres, dels vins i vinagres.
	Variable	un cop arriba el cap de partida, portarà la comanda de gèneres de l'economat segons els plats del dia.

- mantindrà neta la partida i portarà a la plonge el material brut i tornarà amb el net.
- ajudarà a completar la misse-en-place en lo que sigui necessari en duran el servei portarà els plats a la taula del passi.
- al acabar el servei ajudarà a recollir la partida i deixar-la neta.
- no abandonarà la partida fins que el seu cap l'autoritzi.

### **18 · Mosso, Mozo, Garçon.-**

- El mosso o mossos son de gran ajuda en les cuines de gran envergadura, per la disponibilitat i flexibilitat de les seves tasques que han de ser per allò que sigui més necessari a l'equip.
  - Es el responsable de mantenir el local de cuina net i endreçat en tot moment.
  - Se encarrega de la mantenir netes i ben col·locades les prestatgeries de les neveres, quart de les verdures i de col·locar i distribuir l'entrada de gèneres
  - Sacar les deixalles i mantenir net el terra.
  - Ajudar a pelar verdures i hortalisses i també a netejar el peix.

### **19 · Marmitó, Marmitón, Plongeur.-**

- Professional qualificat, responsable de la neteja, col·locació, manteniment i conservació de tots els estris i materials que es fan servir en una cuina.
  - És l'encarregat de fregar i rentar la bateria i utensilis de la cuina.
  - Tindrà especial cura en el maneig i tractament del material per evitar deteriorament, cops i trencadisses.
  - Tindrà el menor temps possible el material bruc.
  - En cuines amb brigades petites també farà les funcions del mosso.

### **20 · Rentaplats.-**

- Els rentaplats son els encarregats de netejar tota la vaixel·la, cristalleria, cobreteria i demés estris i recipients emprats en els serveis de menjars i begudes.
- Si el volum de treball i horari ho permet farà funcions de mosso de cuina.
- És un empleat de enquadrat en la brigada de cuina però, fa les seves funcions sota les ordres i necessitats del menjador.

### **21 · Neteja (equip de neteja)**

- S'encarrega de la neteja en profunditat diària i desinfecció diària del:
  - local (terres, parets, vidres)
  - mobiliari (taules, armaris)
  - Tenint molt en compte els racons, cantonades, sota taules, que és on s'acumula la brutícia.
- Serà també responsabilitat seva la aplicació del **pla de neteja i desinfecció** del local i mobiliari par complir con la

AAPPCC

## 22 · Economat, Magatzem o Logística.-

- ❑ Com el sistema de aprovisionament, control i subministrament als diferents departaments i partides.
- ❑ El economat o magatzem central ben controlat y gestionat es molt important, sobre tot en empreses de certa envergadura.
- ❑ El concepte Logística es molt apropiat en tot el seu significat.

Les seves funcions principals son:

- Gestionar las compres y el emmagatzematge de los productes no periples prèviament definits y mantenir los estocs.
- Fer les comandes de magatzem i les de mercat a proposta del Xef.
- Controlar y xecquellar la recepció de totes les mercaderies, així com el seu bon magatzematge.
- Subministrar gèneres mitjançant val o comanda a los departaments i partides que lo sol·liciten.
- Col·laborà en la comptabilitat de la cuina
- Quan les partides comencem a treballar les seves comandes han de estar a pont per retirar-los, sense que falti res.
- De vegades col·labora en les pre-preparacions i/o en la mise-en-place per completar la seva jornada laboral.

Aquest departament o/i persones no estan enquadrades dintre del departament de cuina, ni a les ordres directes del Xef, si no de la administració de l'empresa. Però si té una estreta relació amb el Xef. Perquè és el Xef qui defineix tots tipus de gèneres emprats en cuina i delegà les comandes sobretot les del mercat. I, a l'hora de rebre gèneres la mínima dupta sobre les qualitats l'ha de donar el vist i plau.

**Important:** tot això són tasques i treballs a desenvolupar dintre d'una cuina.

Es poden organitzar o distribuir i flexibilitzar de la manera més adequada a cada establiment en funció de les característiques d'infraestructura, serveis i ofertes gastronòmiques habituals.

## 09 - L'Entorn Físic.-

Els voltants immediats, l'espai físic, tot el que es troba a l'interior i als voltats i tot allò que forma part de la dotació o/i equipaments d'una cuina és el seu entorn físic.

A l' hora de projectar un establiment d'hostaleria la selecció de l'emplaçament i la planificació de la cuina, no s'ha de deixar pel final, ni molt menys que la ubiquin en el darrer racó.

Del seu bon funcionament dependrà en gran part la bona marxa del establiment. Cal considerar abans de tot a la cuina com un lloc de treball on els desplaçaments i moviments dels treballadors han de ser mínims sense necessàries pèrdues de temps ni d'esforç.

La racionalització s'ha de fer en la distribució del local. Cal contemplar la notable possibilitat de treball en equip i de col·laboració i al mateix temps permeti la implantació des dels diferents llocs de treball (partides) de seguir l'ordre cronològic (pas endavant) de les diferents fases de la producció i la utilització dels equips.

Tenim com a objectiu:

- **el màxim rendiment amb el mínim esforç**
- **un estalvi de temps**
- **menys esforç pels empleats, i**
- **de millors condicions de treball**

És relativament senzill de dissenyar i d'instal·lar una cuina en el moment de projectar un nou establiment. Però no és el mateix quan es pretén transformar un local ja construït o modificar una cuina ja existent.

Cada instal·lació posseï problemes diferents. No hi ha solucions estàndards, però sí tot un ventall de sortides que cal adaptar a les condicions particulars.

En funció de:

- **la importància i la disposició del local**
- **el nombre d'àpats que és possible preveure**
- **del nombre de treballadors que calgui tenir**

Per tal que la producció sigui feta racionalment,

**CAL QUE LA CUINA SIGUI ESTUDIADA I NO IMPROVISADA.**

És indispensable que: el propietari, l'arquitecte i els instal·ladors, col·laborin tots plegats amb aquests que seran els usuaris, **els cuiners** a fi i efecte de determinar:

- **La implantació dels sots-locales o àrees de treball**
- **Els sistemes de producció**
- **La distribució dels serveis i volums**
- **La definició dels aparells i la importància de l'equipament.**

En les empreses importants de més envergadura "EL COMPLEX CUINA" pot comportar un engranatge de diferents locals (sots-locales).

- **La Cuina pròpiament dita o àrea calenta**
- **La Cambra freda (Garde a Manger) o l'àrea de manipulació d'aliments (pre-preparacions de verdures, peixos, carns)**
- **Les Cambres frigorífiques i de congelació de gèneres en brut**
- **La Cambra freda o àrea de preparacions amb les seves neveres per productes nets.**
- **La Pastisseria o l'àrea d'elaboració de pastissos (postres)**
- **Magatzem neutre o estoc dia (el rebost)**
- **La Plonge "o l'àrea de rentat, manteniment i emmagatzematge de l'utilitatge**



D'altres empreses amb menys envergadura un cert nombre de les seves feines, es fan dintre del mateix local, distribuït adientment per desenvolupar les tasques pròpies en temps diferents.

A més a més totes les cuines han de tenir: un menjador, comptar amb vestidors, blocs de sanitaris (WC, dutxes i rentat) previst pel personal (homes i dones) i pròxim a la cuina.

Qualsevol que sigui llur distribució, a la cuina cal preveure-hi i complir els següents requisits:

### ***El Local de Cuina:***

És el lloc on és recepció, manipulen, elaboren, emmagatzemen i és distribueixen productes per menjar.

La seva distribució i condicionament ha de preveure la correcta realització d'aquests treballs i més a més disposarà d'annexes per les necessitats del personal.

El local te que reunir les característiques tècnics-sanitàries marcades per la legislació vigent en el codi alimentari per la correcta aplicació de l'APPCC.

### **Característiques Sanitàries:**

- 1• Parets enrajolades amb materials no porosos, fàcils de netejar, amb racons i cantonades rodones.
- 2• El terra amb materials no porosos i que no rellisquin
- 3• Bona ventilació natural i artificial per que l'aire pugui circular.
- 4• Crear una temperatura d'uns 20 °c.
- 5• Dotat d'una bona il·luminació natural i elèctrica (referència fluorescents 8-80%espectro con llum **830**).
- 6• Aigua potable corrent freda i calent.
- 7• Distribució del local per les diferents funcions de manipulació, cocció, muntatge i distribució.
- 8• Cambres o/i neveres frigorífiques per la conservació adient dels diferents productes.
- 9• Magatzem neutre per a productes no peribles
- 10• Portes d'emergència i antífocs
- 11• Aigüeres rentamans amb pedal.
- 12• Instal·lació elèctrica amb força distribuïda segons les necessitats de les possibles maquines.
- 13• Annexes: vestidors amb dutxes i WC per dones i homes.
- 14• Menjador i lloc per a el descans del personal.
- 15• Equipaments: tots els aparells (maquinaria, mobiliari, etc. ) que serveixen de complement i de gran producció als operaris per realitzar els diferents treballs.

### **Característiques Tècniques:**

1• **ESPAIOSA:** en funció del treball a fer. Cal que els cuiners tinguin prou espai per llurs moviments sense fer-se nosa els uns als altres i de disposar ràpidament d'allò necessari per a treballar, sense haver de buscar o bé d'on posaren les coses.

- Alçada mínima = 3'50 m.
- Superfície de taula de treball per empleat = 1'20 x 0'70 x 0'90
- Amplada de passadís entre 2 forns alts = 1'50
- Amplada de passadís entre cuina i taula de treball = 1'10
- Alçada de les taules de treball a peu dret = 0'90
- Alçada de les taules de treball auxiliars = 0'80

## **2. PRÒXIMA AL RESTAURANT:** a fi de

- permetre una comunicació ràpida en les comandes
- facilitar i agilitar el servei
- evitar les pèrdues de temps
- impedir el deteriorament dels pastissos durant el trajecte.

## **3. EN LA MATEIXA PLANTA DE LA BOTIGA:**

- Les escales són una causa de fatiga innecessària.
- Certs establiments són equipats amb muntacàrregues, ja que la botiga està situada en planta diferent.
- L'interfon aporta una millora però el contacte entre dependents i operaris és molt més eficaç i la comprensió recíproca.
- La satisfacció del client més fàcil d'obtenir.

## **4. PROP DE LA RESTA D'ALTRES SERVEIS:**

- Economat: obtenció i circulació dels comestibles amb facilitat
- Serveis que depenen de la cuina: treball més fàcil, supervisió més eficaç.

## **5. BEN AIREJADA I BEN VENTILADA:** natural o/i mecànica.

Una ventilació ben assolida permet:

- d'assegurar al personal unes condicions de treball confortables que permetin un millor rendiment.
- de conservar els locals i els aparells en estat òptim; s'evita així l'escalfament, millor neteja i un bon manteniment de les màquines.
- de mantenir la cuina compensada, sense corrents d'aire per evitar tota propagació d'olors, bafs i vapors.

Per que sigui eficaç, la ventilació cal fer-la de manera metòdica. Amb l'introducció d'aire renovat, fins i tot a l'estiu tractat amb fred. Dos són els principis a observar:

- extreure l'aire viciat
- introduir-hi l'aire nou net.

## **6. BONA LLUMINÀRIA:** Natural i artificial

## **7. D'UN FÀCIL MANTENIMENT:** neteja i arranament des equips

**Objectiu:**

- Impedir la contaminació directa o indirecta de les matèries primeres, els productes semielaborats i els elaborats al llarg del seu processament, per manca o

insuficiència de neteja i desinfecció dels locals, de les instal·lacions, dels equips i dels estris.

### **8 · Principi de la Marxa cap endavant: (pas endavant)**

- Ha de ser el principi que deu inspirar el disseny de qualsevol indústria alimentaria i, especialment, el dels establiments dedicats a l'elaboració de menjars en tots els seus processos.
  - A la hora de dissenyar un establiment de aquest tipus deu contemplar-se el flux de treball, des de la recepció dels aliments, la seva preparació i transformació, arribant fins al seu servei o expedició, de manera que sigui sempre cap endavant, sense possibilitat de cruament ni retorns.
  - De esta manera es minimitza el risc de que es produeixen contaminacions creuades dels aliments crus a dels aliments cuinats. Les contaminacions creuades solen produir-se por contactes entre tots dos grups de aliments, ben directament o a través del equipo, los útils de treball, el ambient y el personal.
- RECEPCIÓ: rebre, control de qualitat i de pes dels generes
  - EMMAGATZEMATGE: congeladors, refrigeració, magatzems sec i humit
  - PREPARACIONS: àrea de manipulacions designat pel tipus de gèneres: Hortalisses, peixos, carns
  - COCCIONS: àrea calenta (diferents partides)
  - MANTENIMENT DE PRODUCTES D'ALT RISC: armaris freds (timbres) i armaris calents humits
  - DISTRIBUCIÓ: segons tipus de serveis

**09 - MENJADORS** = col·lectivitats, self-service, restauració clàssica amb taula calent o lliurament immediat, etc.

És molt important tenir en compte unes condicions determinades abans de projectar la construcció d'un local de cuina. Aquestes ens donaran un bon resultat a fi d'obtenir unes condicions òptimes de treball, disminuir accidents, augmentar la rendibilitat, etc..

Les condicions que ha de reunir el local de cuina són:

- **Possibilitat d'ampliació:** a vegades les dimensions inicials d'un negoci, no s'adaptaran gens a situacions futures, degut a un possible creixement. Per tant, una projecció inicial no excessivament estàtica, amb facilitat d'adaptar espais propers, com ara magatzem o algun terreny pròxim, poden donar bon resultat.
- **Espai de treball:** les dimensions de la cuina s'han d'adaptar al treball que s'hi ha de fer, segons si es tracta d'un hotel o d'un restaurant, etc.. Aquest, està en funció de l'ocupació de l'establiment, ens ha de permetre moure amb facilitat, cosa que evitarà accidents de treball i també pèrdues de temps a la recerca d'un lloc per passar o per deixar els estris. S'evitarà, també, que aquest sigui excessiu; les llargues distàncies es paguen amb grans despeses econòmiques.
- **Instal·lació adequada de subministrament d'aigua i llum:** ens garantirà una higiene perfecta en la manipulació dels aliments i un correcte funcionament de la maquinària instal·lada.
- **Situació:** s'ha de tenir en compte la distància entre cuina – economat i cuina – menjador.
- **Ventilació:** la ventilació del local és necessària per tal d'extreure'n els fums i els greixos que es desprenen de la cocció dels aliments. Amb un ambient més net podem treballar millor i amb més garanties d'higiene. El local s'ha de ventilar amb extractors que ens purifiquin l'aire abans d'arribar a l'exterior.

## Divisió del Local de Cuina en Àrees

Les àrees serien: economat, elaboració i neteja. En trobem d'altres com són: personal ( menjador i vestidors ) i administració.

**Economat:** es situa a prop de l'entrada de mercaderies, separat de qualsevol fons d'escalfor provenint de la cuina, encara que la distància ha d'ésser prou reduïda per tal d'evitar pèrdues de temps.

Disposarà de cambres frigorífiques i de congelació molt íntimament lligades amb la cambra freda, evitant alteracions de temperatura dels productes frescos.

L'economat disposarà, a més a més d'un espai per rebre i controlar els productes, per emmagatzemar productes no peribles i envasos.

La persona encarregada de l'economat, té com a missió rebre els productes, fer el control de qualitat, revisar els albarans i fer l'assentament en els llibres o fitxes corresponents.

Per lliurar els productes a cada una de les partides, exigirà un val signat pel cap de la mateixa. Aquest val li valdrà per fer un recompte final de productes cedits a l'àrea d'elaboració.

Aquest encarregat farà un control de productes i existències per tal de saber quan s'ha de fer una nova comanda a mercat. El document que generalment es fa servir és el **relevé**.

La part d'administració sol estar íntimament vinculada amb tot el staf directiu, encara que té plena autonomia d'acció, sempre formant part d'uns plans generals

**Elaboració:** l'elaboració cal dividir – la en dues parts, on s'observarà bàsicament una regla: mantenir la temperatura adequada en la cambra freda, per evitar possibles contaminacions o proliferació de bacteries. Per això, cal separar perfectament la part d'elaboració o cuina calenta de la freda.

En la cuina freda, haurem de separar les zones de manipulació de peix, carn i verdures. Evitarem, doncs, barrejar gustos i fins i tot contaminacions susceptibles d'ésser transmeses a través de les verdures.

La cuina calenta es caracteritza per ser la part on es transformen i elaboren els aliments cuinats. En ella s'hi observa una divisió per especialitats (carn, peixos, pasta,..) generalment lligada amb la brigada. Cada cuiner o grup de cuiners s'especialitza en un producte determinat; aquests cuiners formen cada una de les partides (peixater, entremetiere, salser,..), que es troben ubicades en uns llocs ben concrets de la cuina on hi ha uns estris i maquinària adequats per fer les tasques respectives.

Cal observar dins la zona d'elaboració una tercera part que és ben diferent de les dues anteriors. La seva finalitat és la d'efectuar-hi el lliurament de plats elaborats.

**Neteja:** cal distingir diferents parts:

- **Plonge:** compartiment destinat a fregar i guardar la bateria de cuina.
- **Tren de rentat de vaixela:** amb una taula per classificar el material, àrea de pre – rentat i màquina de rentat amb taula per a la sortida, assecat i emmagatzematge del material. Sol haver-hi una màquina diferent per a la cristalleria.

Finalment, l'àrea destinada al personal, que comprèn una zona per menjar, descansar, fumar, etc.. Dins d'aquesta part de personal, s'hi troben els vestidors amb armaris individuals (taquilles), dutxes, etc..

## 10 - Els Equipaments. –

Són el conjunt de elements, tals com mobles, màquines, atuells, eines, instruments, aparells especials, etc. Necessàries per al funcionament i per portar a terme les diferents tasques propis d'una cuina.

Tot els equips i utensilis emprats en la manipulació d'aliments serà de materials inalterables, llises, polides i no poroses, fàcils de netejar i desinfectar, per evitar el dipòsit i l'acumulació de partícules d'aliments, bacteries o insectes. Resistent a la corrosió i no tòxics. Se substituirà per altres quan perdin la seva condició original. S'aconsella utilitzar preferentment acer inoxidable. Ja que és un material que reuneix totes les característiques exigides per la manipulació d'aliments.

Se evitarà l'uso de materials alterables com:

<ul style="list-style-type: none"><li>- La fusta,</li><li>- El alumini</li><li>- La terrissa</li><li>- Mabre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- El ferro i la fulla de ferro rovellen molt rapidament.</li><li>- El coure presenta problemes d'importància.</li></ul>
--	---

Per ser porosos i per alterar-se, estan prohibits i poden ser focus de infeccions i intoxicacions i d'altres materials que no puguin netejar-se adequadament.

### **10.1 - EL MOBILIARI:**

Hi ha gran varietat de mobles però es obligatori que tots siguin de material no Alterable, facil de netejar i amb les garanties de la homologació EU. L'acer inoxidable, és més segurs, inalterable i resistent.

#### Taules de Treball

L'ho més important de les taules de treball és que han d'estar sempre ben netes i sobre tot les superficials, ja que és el lloc on es treballa directament els aliments. S'ha de evitar posar-hi res brut o de l'exterior a sobre.

- Taules central:** que es pot treballar per tots els costats. Sol estar equipada per calaixos, un sota prestatge i penja ganivets amb objecte de tenir a la bast tot lo necessari.
- Taules laterals, adossades o murals:** generalment amb peto, de treball o de recolzament o per a treballs auxiliars amb recipients o amb petita maquinaria i solen ser una mica més baixes que les taules de treball equipades d'un sota prestatge a mitja alçada o bé d'armaris.
- Taules Mòbils :** són taules de les mateixes característiques de les de recolzament dotades amb rodes i guies per posar plaques GN que es fan servir per treballs complementaris, sense una ubicació fixa depenent de les necessitats de producció.
- Taula Calenta:** o taula del "**Pase**", servei per mantenir la vaixela del servei calenta per emplatar el menjar calent. És responsabilitat de la brigada del menjador.

#### Carros

- Carros o taules auxiliars:** amb rodes, prestatgeries i/o recipients per treball auxiliars i per transportar gèneres a manipular.
- Carros per a Plats freds:
- Carros Freds GN

- Carros de Forn GN:
- Carros de Forn per regenerar Plats:

### **PRESTATGERIES:**

Són formades per mòduls que s'ubiquen en els magatzems i en les cambres frigorífiques també per mantenir productes en el lloc de treball i per mantenir productes per col·locar la bateria i de més estris que es fan servir en la pastisseria però es necessita de col·locació dels diferents recipients.

### **AIGÜERES:**

Per rentar la bateria dos piques amb dos escorredores, una per recipients bruts i l'altra es per escorres la aigüera es fa servir per neteja generes, per deixar gèneres comestibles i per refredar

#### **AIGÜERA RENTAMANS**

Aigüera amb pedal de ús exclusiu per rentar-se les mans, armaris amb prestatgeries o/i guies amb mides estandar de les plaques de forn. Per guardar gèneres i elaboracions que no requereixen fred fins i tot per aïllar-los del aire i de la humitat. Per conservació de generes i la elaboracions periples, generalment col·locats en les diferents partides per la conservació específica amb prestatgeries de reixa o/i amb guies de mides estandars armaris anti humitat i es fan servir per conservar elaboracions amb sucre xocolata i pastes de te.

Taules de treball:

escombraries

Mobles de recolzament:

Prestatgeries:

Aigüeres:

Armaris neutres

Armaris anti humitat

## **4 - La Maquinària. -**

És el conjunt d'elements dotats d'un mecanisme i previstos d'un motor, d'ús més freqüent i amb aplicacions determinades.

La maquinària té com a objectiu principal facilitar els diferents treballs dels treballadors, sobretot els de gran volum, optimitzant la qualitat i quantitat de la producció i millorant les condicions de treball i de seguretat.

Són tots els aparells mecànics elèctrics, de gas, o vapor que es fan servir per ajudar la producció manual, sobretot de gran volum i que són capaços de generar potència fred i calor.

Tota la maquinària d'una pastisseria ha d'estar **homologada** amb el distintiu **CE**, que garantitzi les condicions tècnico-sanitàries i de qualitat vigents.

Pel bon funcionament, durada i rendibilitat de les màquines és necessari conèixer i complir les normes i sistemes d'instal·lació i manteniment del manual d'instruccions de cada màquina.

Segons les seves funcions es classifiquen en: Generadors de Calor, Generadors de Potència i Generadors de Fred.

## 5 - La Bateria.-

Conjunt d'atuells i recipients que es fan servir en un obrador. Depenent del material del qual estan fabricats, les característiques i tamany, tindran la seva utilització específica: **coure**, **manipular** i **conservar** els diferents productes existents en una pastisseria. Els més usuals són :

### ***Bateria per a Coure:***

#### BATERIA DE COCINA

- Son los recipientes empleados en cocina para trabajos en calor o en frio y para la conservación de los alimentos. Dependiendo del material que esten fabricados, características y tamaño ser su aplicación.
- Los mas usuales son :
  - ❖ - Marmitas :Acero inoxidable, aluminio.  
- Aplicaciones : Elaboración de caldos, sopas, cremas, etc.
  - ❖ Cazuelas :Acero inoxidable, aluminio.  
- Aplicaciones : Cocer pastas, verduras, estofar, brasear.
  - ❖ Sarten o cazos bajos : Inoxidable, cobre o aluminio.  
- Aplicaciones : Rehogar, saltear.
  - ❖ Cazos : Inoxidable, cobre aluminio.  
- Aplicaciones : Elaboración de salsas, cremas.
- Cazos altos o tubos baño-maria : Inox., aluminio.  
-Aplicaciones : Conservación en caliente de salsas, etc. Mantener utensilios de la miche-en-place fija.
- Placas de horno o rustideras : Aluminio.
  - Aplicaciones : Asados, braseados, arroces, pocheros. calentar géneros elaborados, etc..

## 6 - Estris i/o Utensilis -



Els estris i/o els utensilis són els diferents objectes, especialment d'ús manual que hi ha en la pastisseria i que serveixen per fer un treball específic o una elaboració determinada. Són els accessoris necessaris o convenients per realitzar millor una tasca. Són tots aquells elements d'ús manual, que es fan servir freqüentment per a facilitar els treballs. Generalment són d'ús particular, segons les persones, per uns són imprescindibles i mentre que per a altres no serà necessari. Estan fets de diversos materials i generalment són fràgils, per tant requereixen un bon tracte i cura en el seu maneig, neteja i conservació.

## **Estris i/o Utensilis -**

Els estris i/o els utensilis són els diferents objectes, especialment d'ús manual que hi ha en la pastisseria i que serveixen per fer un treball específic o una elaboració determinada. Són els accessoris necessaris o convenients per realitzar millor una tasca. Són tots aquells elements d'ús manual, que es fan servir freqüentment per a facilitar els treballs. Generalment són d'ús particular, segons les persones, per uns són imprescindibles i mentre que per a altres no serà necessari. Estan fets de diversos materials i generalment són fràgils, per tant requereixen un bon tracte i cura en el seu maneig, neteja i conservació.

### ***Espàtula Pastissera:***

Allargada, d'acer inoxidable i amb mànec, es fa servir per allisar elaboracions de pastisseria. Hi ha de diferents formes i tamanys.

### ***Fusta per Tallar:***

Fustes planes de materials no porosos, de nailon, de fusta tractada o de plàstic. Serveix per salvaguardar o/i amortir les eines a l'hora de tallar.

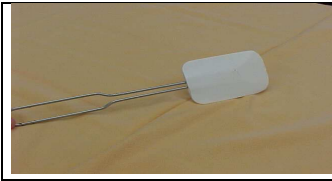
### ***Passa Purés:***

Recipient metàl·lic amb reixa. Hi ha de diversos tamanys, amb mànecs i plataforma giratòria que serveix per fer purès de diversos productes. Per netejar-los s'ha de desmuntar i conservar-lo muntat.

### ***Pinzells:***

Generalment són de plàstic i amb pèls de porc, amb certa flexibilitat, s'utilitzen per brillantant i allisar superfícies i per amaran.

### ***Llengua de Goma:***



Composta de mànec de fusta, ferro i punta de goma arrodonida i flexible. S'utilitza per recollir cremes i diversos preparats i sobretot per escórrer-los.

### ***Sola, Oreja o Cartó:***



Composta de goma arrodonida i flexible. S'utilitza per recollir cremes i diversos preparats i sobretot per escórrer-los.

### ***Mànigues:***

Són de plàstic blanc alimentari i d'altres transparents d'un sol ús, de forma cònica i que serveixen per farcir, escudillar, injectar i escampar productes, com emulsions, cremes, a les quals s'hi incorpora un broquet si li volem donar formes.

### ***Broquets, Boquilles o Cornets:***

Són d'acer inoxidable o de diverses formes, llisos o arrissat, plans, rodons i mixtos.

### ***Reixes:***

Són d'acer inoxidable de diferents tamanys. Es fan servir per escórrer en elaboracions amb xarop.

## **7 - Motlles. - ( Motlle o Motllo )**

Definició:

Motlle o també motlle una o diverses peces metàl·liques que un cop unides formen una o més cavitats disposades de forma que si pugui introduir, per gravetat (posant-li) o per injecció (introduint-li) una determinada substància líquida, pastosa o polvorenta, la qual, en passar en estat sòlid, pren la forma de la cavitat o les cavitats.

Els motlles normalment són metàl·lics o últimament també es fan servir plàstics especials, els quals, aguanten perfectament les altes temperatures de la cocció del mateix forn.

També n'hi han d'alumini o titan o altres materials bastant actuals o moderns.

Atuells, recipients, estris o utensilis, amb cavitat en els quals s'introdueixen una substància en forma més o menys líquida, per tal que en passar a l'estat sòlid, agafi la forma de la cavitat.

També són atuells o recipients de formes diferents que serveixen com a contenidors, i més a més li donen la forma del motlle.

Coure al forn o al bany maria, al vapor  
en fred perquè qualli l'elaboració  
en fred congelador perquè congeli  
També per donar forma a les pastes ( tallapastes)

Elaboracions per anar al forn, al bany maria i en altres casos simplement perquè el preparat agafi la forma del motllo. Generalment són de materials fràgils, de fullola, alumini de plàstic folrats amb teflon. N'hi ha de múltiples formes i múltiples aplicacions, desmotllables o fixes.

## **8 - Eines.-**

Són instruments tallants i/o punxants amb mànec per agafar-los i que s'utilitzen directament per tallar diferents productes.

El seu ús és personal, la seva neteja i cura, cal conservar-los endreçats abans, durant i després de fer-los servir i amb bona conservació i esmolat.

En ser instruments tallants i punxants, cal anar en compte. Requereixen la màxima atenció perquè una col·locació inadequada o un moviment en fals, poden causar un accident involuntari i fins i tot convertir-les en "armes blanques"