



## AYUDANTE DE COCINA: FUNCIONES-RESPONSABILIDADES-CONDICIONES DE TRABAJO

Los ayudantes de cocina ayudan a los chefs o cocineros en la preparación de alimentos sencillos. Además, deben mantener la cocina y todos los utensilios de cocina limpios y ordenados.



### **Funciones, actividades y/o tareas**

Los ayudantes de cocina ayudan a los chefs o cocineros con las tareas más sencillas, en trabajos rutinarios de la cocina, tales como:

1. Limpiar, pelar y cortar las verduras.
2. Mezclar los ingredientes juntos.
3. Desplumar de aves de corral.
4. Picar carne.
5. Desescamar pescado.

Mantener limpia la cocina es una parte importante del trabajo. Esto incluye lavar la vajilla y los cubiertos utilizados por los clientes. También se encargan de tirar la basura. En algunas cocinas, el ayudante puede colaborar con tareas cocina básicas.

Las funciones de un ayudante de cocina dependerán del tamaño de la cocina en la que trabajen.

Los ayudantes de cocina que trabajan en una fábrica o en un edificio de oficinas, pueden conducir un carro con té, café y refrigerios para el personal, de forma que tienen que saber manejar dinero en efectivo y devolver el cambio.

***“Todos los ayudantes de cocina deben seguir de forma estricta los procedimientos de higiene, salud y seguridad. En general, llevan ropa de protección.”***

### **Perfil para el cargo**

Un ayudante de cocina necesita: Estar en forma, resistencia para estar de pie mucho rato y levantar o cargar objetos pesados, desarrollar tareas sucias y repetitivas, una actitud flexible, habilidades para trabajar en equipo, una buena higiene personal, trabajar en cocinas que pueden ser calurosas, ruidosas o estar llenas de humo y trabajar con rapidez y eficiencia.

### **Condiciones ambientales y riesgos del trabajo**

Ambiente de Trabajo: El cargo se ubica en un sitio cerrado, en un ambiente con calor y/o humedad y con agentes contaminantes, tales como: humo, ruido y vapor.

Riesgos: La ejecución del trabajo está sometida a riesgo de accidente con una magnitud moderada y con posibilidad de ocurrencia media.

Equipos y/o dispositivos de seguridad tales como: guantes, delantal, gorro, entre otros.

### **Conocimientos, habilidades Competencias a desarrollar**

#### **Conocimientos en:**

Nutrición y dietética.

Conservación de alimentos.

Normas de Higiene y Seguridad Integral

#### **Habilidades para:**

Establecer relaciones interpersonales.

Captar instrucciones orales y escritas. Calcular raciones o cantidades para preparar los alimentos.

#### **Destrezas en:**

Manejo y mantenimiento de utensilios de cocina.

Manipulación de alimentos.

#### **Adiestramiento requerido:**

Básico de Cocina.

Higiene y Seguridad Integral.

Relaciones Humanas.

