

# CUINER/A

El cuiner/a és el professional que manipula, prepara, conserva i presenta tota classe d'aliments, depenent de l'oferta gastronòmica d'un establiment. En la seva feina, ha de tenir en compte els referents de qualitat i rendibilitat econòmica establerts i aplicar les normes de seguretat i higiene exigibles en tot establiment alimentari.

## **FUNCIONS I TASQUES:**

- Confeccionar l'oferta gastronòmica.
- Elaborar el menú o la carta en col·laboració amb el cap de sala de l'establiment, presentar una oferta gastronòmica atractiva, variada, equilibrada i rendible.
- Proveir de matèries primeres destinades a cobrir les exigències de l'oferta gastronòmica.
- Determinar i comprovar la qualitat i la quantitat de les matèries primeres necessàries.
- Emmagatzemar les matèries primeres rebudes i conservar-les perfectament.
- Controlar el consum dels aliments i les begudes emprats per poder determinar-ne els costos.
- Manipular, preparar i conservar tota mena d'aliments crus, semielaborats i elaborats.
- Preparar i presentar els plats, productes de pastisseria i rebosteria
- Preparar serveis tipus bufet o autoservei.
- Elaborar i presentar plats a la vista del client.

**FAMÍLIA:** Hostaleria i turisme



## **OCUPACIONS RELACIONADES**

Ajudant de cuina  
 Pastisser/a  
 Cuiner/a de vaixell  
 Preparador/a de càtering  
 Cap de cuina



## **FORMACIÓ**

## **REQUISITS**

### **REGLADA**

#### **Mínima:**

Graduat en educació secundària obligatòria (GESO) o equivalent  
 Cicle(s) Formatiu(s) de la Família Professional Hoteleria i turisme  
 Grau Mitjà: Cuina i gastronomia i Grau Superior:  
 Direcció de cuina  
 Grau en Ciències Culinàries i Gastronomia

### **ESPECIALITZADA**

Especialització culinària  
 Pastisseria  
 Manipulació d'aliments i de conservació de la cadena del fred.  
 Nutrició i dietètica  
 Noves tecnologies aplicades a la cuina

### **CARNETS PROFESSIONALS**

Certificat de formació sobre higiene alimentària.

### **CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT**

→ H0TR0408: Cuiner/a: RD 1376/2008, de 1 d'agost, modificat per el RD 619/2013, de 2 d'agost)

Es tracta d'un professional que adquireix experiència laboral mitjançant la pràctica al lloc de treball, si bé cada cop és més important acreditar uns estudis de cuina.

Segons el grau de responsabilitat i la categoria de l'establiment, es demana experiència en algunes especialitats: banquets, pastisseria salada i dolça, peix, bufets, etc.

Els professionals cotitzats solen acreditar experiència laboral en establiments de prestigi, on han adquirit coneixements específics.



## EXPERIÈNCIA



## COMPETÈNCIES

### LINGÜÍSTIQUES

Coneixements de la llengua catalana i castellana o llengua autonòmica corresponent.

En molt casos coneixements llengua anglesa és un requisit imprescindible

### DIGITALS

Nivell usuari bàsic

<b>TRANSVERSALS</b> (1 bàsic; 2 mitjà, 3 alt, 4 molt alt)	1	2	3	4
→ Creativitat				
→ Qualitat				
→ Ordre				
→ Planificació i organització				
→ Lideratge				
→ Iniciativa				

### TÈCNIQUES

- Coneixements de la normativa higiènica sanitària
- Coneixements de gastronomia
- Coneixements de dietètica y nutrició
- Coneixements de tècniques de tall
- Coneixements de tècniques de presentació i decoració de plats

## CONDICIONS LABORALS

### JORNADA I HORARIS

→ A temps complet o parcial. Horaris llargs. Molt habitual treballar caps de setmana i festius

### RETRIBUCIONS SALARIALS

→ Segons conveni. Depenent de la categoria i dimensió de l'establiment. Són freqüents els complements de manutenció, vestuari de treball i fins i tot allotjament (en el cas d'establiments amb necessitats de personal estacional).





<b>ENTORN DE TREBALL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ El/la cuiner/a treballa dret i generalment en espais tancats, amb llum artificial i temperatures elevades. No es pot estar afectat/da per malalties infeccioses-contagioses.</li> <li>→ En el desenvolupament de l'ocupació s'ha d'anar amb compte amb la manipulació d'aparells elèctrics. És necessari utilitzar guants apropiats quan s'agafin recipients calents. A més a més el cuiner/a ha de portar sempre gorra per motius d'higiene.</li> </ul>	
<b>TIPUS D'EMPRESES</b>	→ Majoritàriament petita i mitja empresa.	
<b>CONTRACTACIÓ</b>	→ Temporal o indefinit. tendència a l'estabilitat.	
<b>MOBILITAT GEOGRÀFICA</b>	→ No és habitual en aquesta ocupació.	
<b>MOBILITAT FUNCIONAL</b>	→ No és habitual en aquesta ocupació.	

### FONTS D'INTERÈS



#### FORMACIÓ

- [SEPE- Certificats de professionalitat](#)
- [Especialitats formatives SOC:](#)
- [Estudis reglats CFGM i CFGS](#)

- [Buscador de convenis GENCAT:](#)
- [Certificar experiència](#)



#### LABORAL