

AJUDANT DE CUINA

Professional que dona suport als caps de cuina i cuiners en aquelles tasques que no requereixen un alt grau d'especialització. Es responsabilitza de la neteja de les àrees de treball, de l'equipament i dels estris de cuina.

FUNCIONS I TASQUES:

- Ajudar a preparar els aliments rentant, pelant i tallant diferents ingredients.
- Elaborar determinats plats senzills.
- Muntar plats per servir-los.
- Col·locar les mercaderies al magatzem i fer inventari de productes.
- Netejar instruments, maquinàries, fogons i la cuina en general.
- Classificar i llençar les deixalles.

FAMÍLIA: Hoteleria i turisme



OCUPACIONS RELACIONADES

Cuiners en general
Preparadores de pizza
Preparador de menjar ràpid
Ajudant de rebosteria
Marmitons
Rentaplats

REQUISITS

REGLADA

Mínima:

- Graduat en educació secundària obligatòria (GESO) o equivalent

Altres:

CF de la família professional d'hostaleria i turisme:

Grau Mitjà: Cuina i gastronomia

Grau Superior: Restauració

ESPECIALITZADA

Cursos de:

Seguretat i higiene alimentària.

Manipulació d'aliments i nocions bàsiques de cuina.

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Nutrició

Conservació d'aliments.

Classificació i reciclatge de deixalles.

Tècniques de neteja i emmagatzemament en l'àrea de cuina.



CARNETS PROFESSIONALS

El document conegut com a carnet de manipulador d'aliments ja no és vigent ni obligatori. Aquest requisit administratiu va ser suprimit l'any 2000 i des d'aleshores són les empreses alimentàries les que han de vetllar pel manteniment de les normes d'higiene i han de garantir que el seu personal rebi la formació suficient i les instruccions necessàries.

No obstant això, continua sent indispensable una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments. Els establiments alimentaris han de disposar d'un pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària. Aquest pla és un dels prerequisits que ha de desenvolupar l'establiment dintre del seu sistema d'autocontrols.





FORMACIÓ

	CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT (Nivell 1 i 2) → Família de CP d'Hostaleria i Turisme			
No cal tenir experiència laboral en cuina, però es considera un plus per aconseguir feina. És una categoria professional des de la qual es pot accedir a càrrecs de més responsabilitat a mesura que s'adquireixen competències i s'assumeixen responsabilitats.	 EXPERIÈNCIA			
 COMPETÈNCIES	LINGÜÍSTIQUES			
	Coneixements de la llengua castellana i catalana o llengua autonòmica corresponent.			
	DIGITALS			
	Nivell usuari basic informàtica			
	TRANSVERSALS <i>(1 bàsic; 2 mitjà, 3 alt, 4 molt alt)</i>	1	2	3
→ Aprenentatge				
→ Treball en equip				
→ Gestió de situacions d'estrès				
→ Ordre				
→ Polivalència				
TÈCNIQUES				
→ Càlcul bàsic				
→ Ús de TPV o dispositius mòbils tipus PDA				
→ Maneig de safata				
→ Rapidesa, memòria i destresa manual.				

CONDICIONS LABORALS	
JORNADA I HORARIS	→ Predomina la jornada partida. → Horari: Molt flexible, amb horaris llargs; torns de matí, tarda i nit i jornades en dies festius.
RETRIBUCIONS SALARIALS	→ Segons conveni.
ENTORN DE TREBALL	→ L'ajudant/a de cuina treballa dret/a i generalment en espais tancats, amb llum artificial i temperatures elevades. No es pot estar afectat/da per malalties infecciocontagioses. → En el desenvolupament de l'ocupació s'ha d'anar amb compte quan es manipulen aparells elèctrics. S'ha d'utilitzar guants apropiats quan es manipulin recipients calents. A més a més l'ajudant/a de cuina haurà de portar sempre gorra per motius d'higiene.
TIPUS D'EMPRESES	→ Establiments de cuina de grandària industrial: escoles, empreses de menjars preparats, indústries agroalimentàries i, altres establiments de restauració: restaurants, hotels, càmpings, albergs, etc..



CONTRACTACIÓ	→ Contractes majoritàriament temporals, dels quals molts es converteixen en estables.	
MOBILITAT GEOGRÀFICA	→ No és habitual en aquesta ocupació	
MOBILITAT FUNCIONAL	→ És un perfil professional des del qual es pot accedir a categories de més responsabilitat a mesura que s'adquireixen competències i s'assumeixen responsabilitats.	

FONTS D'INTERÈS	
 FORMACIÓ	→ SEPE- Certificats de professionalitat → Especialitats formatives SOC: → Estudis reglats CFGM i CFGS
→ Buscador de convenis GENCAT: → Certificar experiència	 LABORAL