

TEMA 10:
DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA
COCINA HOSPITALARIA: CATEGORÍAS
PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA.
OBLIGACIONES Y ATRIBUCIONES DE
CADA DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN
COCINA.

PINCHE SESCAM

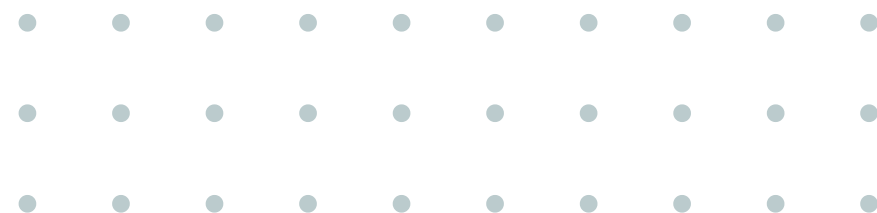




01. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

02. OBLIGACIONES Y ATRIBUCIONES DE CADA PUESTO.
DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN COCINA

INDICE



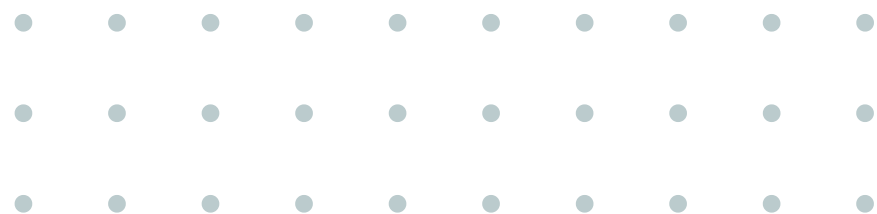
1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

- Jefe de servicio de hostelería: Servicios generales. Sección cocina. Sección lavandería.
- Jefe de grupo de cocinas. Gobernantas. Pinches. En él se incluyen tres departamentos:

-Asuntos Generales en los que esto incluyen: Limpieza., cafetería, residuos, vigilancia, peluqueros, telefonista, máquinas expendedoras...

-Lavandería: Jefe de Servicio, Gobernantas, Costureras, Costureras, Jefe de Grupo, Lavanderas, jefe de equipo, planchadoras.

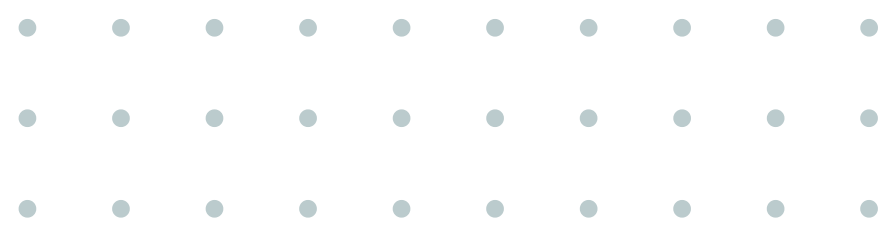
-Cocina: Jefe de Servicio, Técnico, Jefes de Grupo Gobernantas, Cocineros y Pinches



1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

Misiones

Las funciones de Gobernanta, Pinche y Cocinero se engloban dentro del Estatuto de Personal No Sanitario, aprobado por Orden 5 de julio de 1971. Corresponde al personal de Servicios Especiales la realización de todas las labores propias de sus respectivos cometidos y de manera especial la ejecución de las misiones siguientes:



1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

Gobernantas

Entre sus funciones estarán:

- Tendrán a su cargo el servicio de la despensa, vigilando la entrada, salida y conservación de los artículos alimenticios.
- Entregarán a la cocina los víveres que se indique en los vales de salida de despensa de acuerdo con las raciones y el menú establecido para cada día.
- Dirigirán la cocina cuidando de que se observe el horario establecido y vigilarán el buen orden y limpieza de la misma.
- Atenderán, asimismo, el servicio de ropero, en cuanto afecta al buen orden y distribución de las ropas y prendas de uso en la Institución.
- Asumirán por delegación del Administrador la jefatura del personal que preste servicio en los de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.
- Cualesquiera otras análogas.

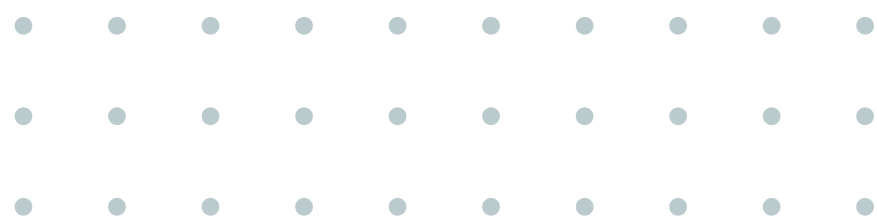


1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

Pinches

Realizarán:

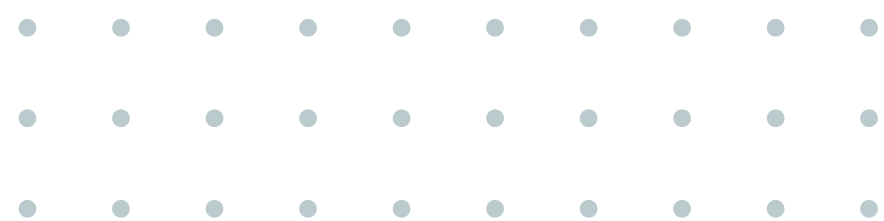
- Bajo las órdenes del Cocinero o Cocinera, efectuarán la preparación de los víveres para su condimento.
- El Encendido y mantenimiento de hornos y hogares, así como su limpieza.
- La Limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos.
- Las destinadas en planta ayudarán a servir la comida a los enfermos y personal de la Institución con derecho a manutención; realizarán la limpieza de los útiles do cocina y comedor con destino en los oficios de planta y los locales de los mismos, teniendo a su cargo el traslado de ropas que sea preciso.
- Aseo de camas del personal masculino y femenino al servicio de la Institución.



1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

Cocineros y cocineras

- Sus funciones serán:
- Se ocuparán de la condimentación de víveres, con sujeción al menú y regímenes alimenticios que se les facilite.
 - Tendrán a su cargo la despensa diaria, cuidando de los artículos suministrados por la despensa almacén, que irán extrayendo a medida que los necesiten para la confección del menú.
 - Estarán atentos al número de raciones ordinarias, especiales y extraordinarias que diariamente les comunicará la Administración, así como el horario en que se ha de retirar el desayuno, almuerzo, merienda y cena para cada planta, tanto por lo que se refiere a enfermos como al personal de servicio con derecho a manutención.
 - .



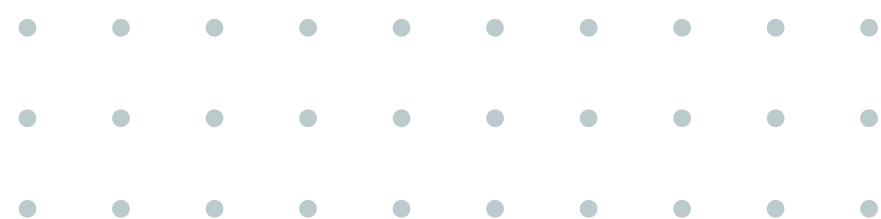
1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

1. Organización del personal

A/ Áreas funcionales

Los trabajadores del sector de la hostelería se encuentran encuadrados en diferentes áreas funcionales, que están determinadas por el conjunto de actividades profesionales que tienen una base profesional homogénea, o que corresponden a una función homogénea de la organización del trabajo:

- Área primera: Recepción – conserjería, relaciones públicas, administración y gestión
- Área segunda: Cocina y economato
- Área tercera: Restaurante, Sala, Bar y Similares
- Área cuarta: Pisos y limpieza
- Área quinta: Mantenimiento y servicios auxiliares
- Área sexta: Servicios complementarios

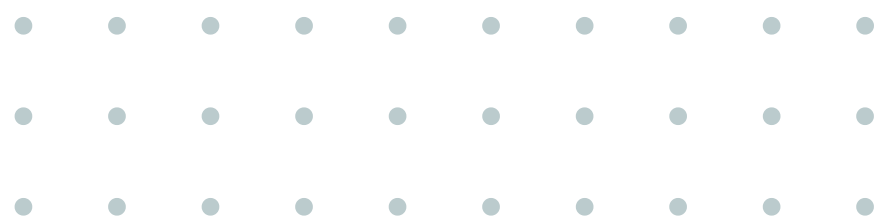


1. DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA.
CATEGORÍAS PROFESIONALES DENTRO DE LA COCINA

B/ Actividades áreas funcionales

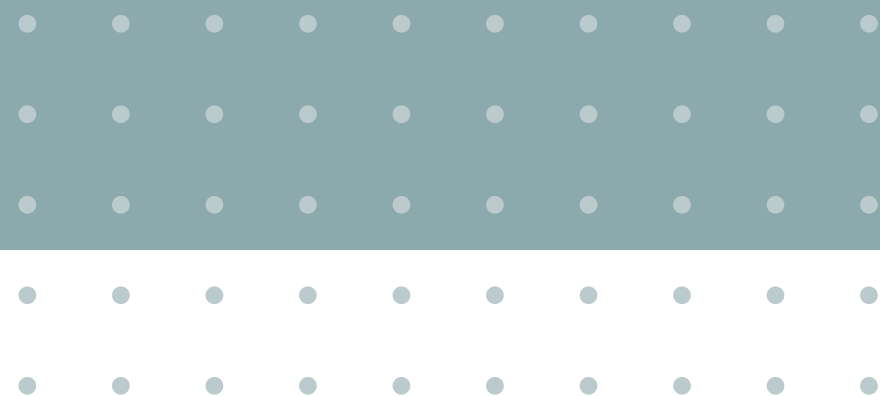
Las actividades de cada área funcional son:

- Área funcional primera: servicios de telecomunicaciones, administración y gestión en general
- Área funcional segunda: Servicios de preparación y elaboración de alimentos para consumo, adquisición, almacenamiento, conservación – administración de víveres y mercancías, limpieza y conservación de útiles, maquinarias y zonas de trabajo.
- Área funcional tercera: Servicios de atención al usuario para el consumo de comida y bebida, almacenamiento y administración de equipamientos y mercancías, preparación de servicios y zonas de trabajo.
- Área funcional cuarta: Servicios generales de conservación y limpieza, preparación de zonas de trabajo, lavandería, lencería, conservación de mobiliario, etc.
- Área funcional quinta: Servicios de conservación y mantenimiento de maquinarias e instalaciones, trabajos complementarios de la actividad principal, reparaciones de útiles y elementos de trabajo, conservación de zonas e inmuebles.
- Área funcional sexta: Servicios de carácter complementario a la actividad principal hostelera

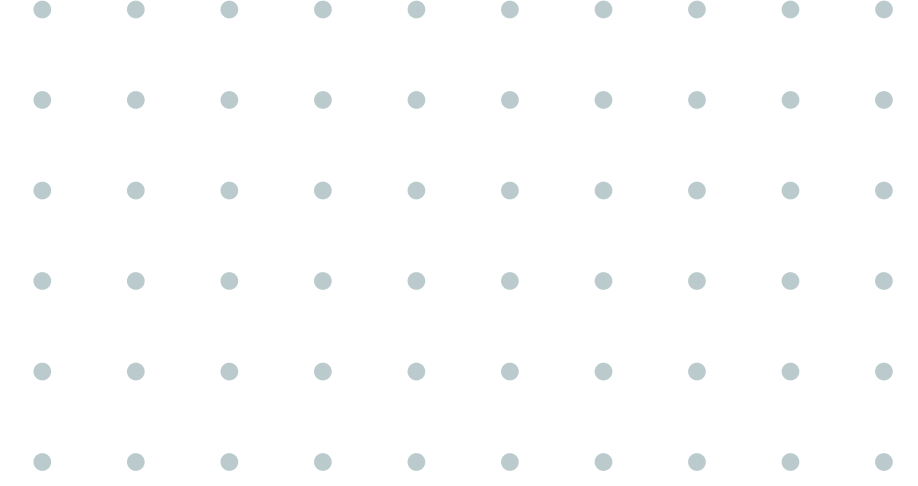


02.

ÁREA SEGUNDA: COCINA Y ECONOMATO

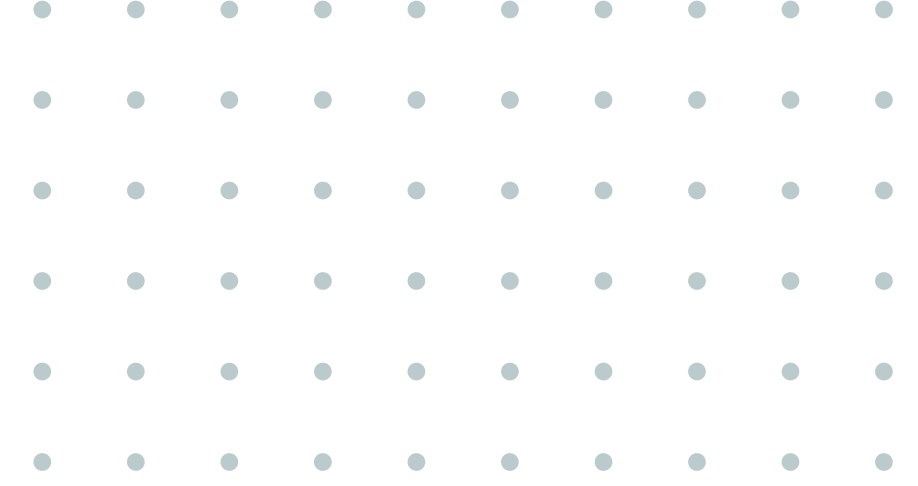


CATEGORIAS PROFESIONALES



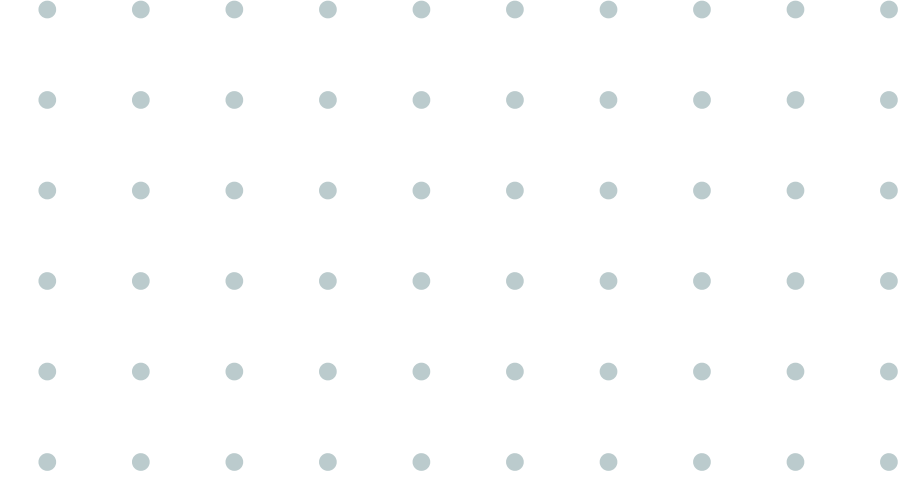
Categorías profesionales en el área de cocina	
COCINA	ECONOMATO
• Jefe/a de Cocina • 2º Jefe/a de Cocina • Jefe/a de Catering • Jefe/a de Partida • Cocinero/a • Repostero/a • Pinche / ayudante de cocina • Auxiliar de cocina	• Encargado/a de economato • Ayudante de economato

GRUPO PROFESIONAL



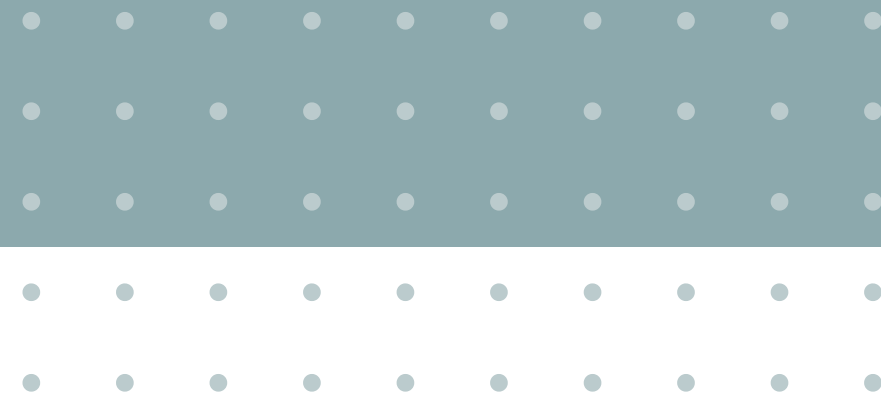
Grupo 1º	Grupo 2º	Grupo 3º
• Jefe/a de cocina • Segundo jefe/a de cocina • Jefe/a de catering	• Jefe/a de Partida • Cocinero/a • Repostero/a • Pinche / ayudante de cocina • Encargado/a de economato • Ayudante de economato	• Auxiliar de cocina • Auxiliar de economato

GRUPO PROFESIONAL



PUESTO	GRUPO
Cocinero / a	GRUPO C1
Pinche	GRUPO E
Otros puestos que pueden ofrecerse en cocinas hospitalarias en el <u>SESCAM</u>	
Jefe/a Servicio no sanitario	A1/A2
Personal técnico Grado Medio	A2
<u>Dietista - Nutricionista</u>	A2
Controlador/a de suministros	C1
Gobernanta	C1
Grupo Auxiliar administrativo	C2

FUNCIONES DE ÁREA DE COCINA Y ECONOMATO





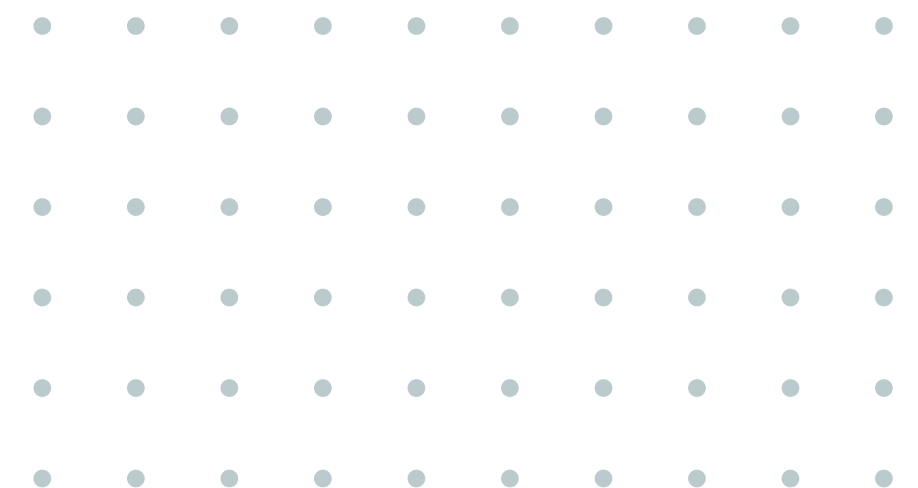
JEFE/A DE COCINA

- Realizar de manera cualificada, funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área
- Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc, de uso en el Departamento de su responsabilidad
- Diseñar platos y participar en su elaboración
- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionará su conservación, almacenamiento y rendimiento
- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc, del Departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo



SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA

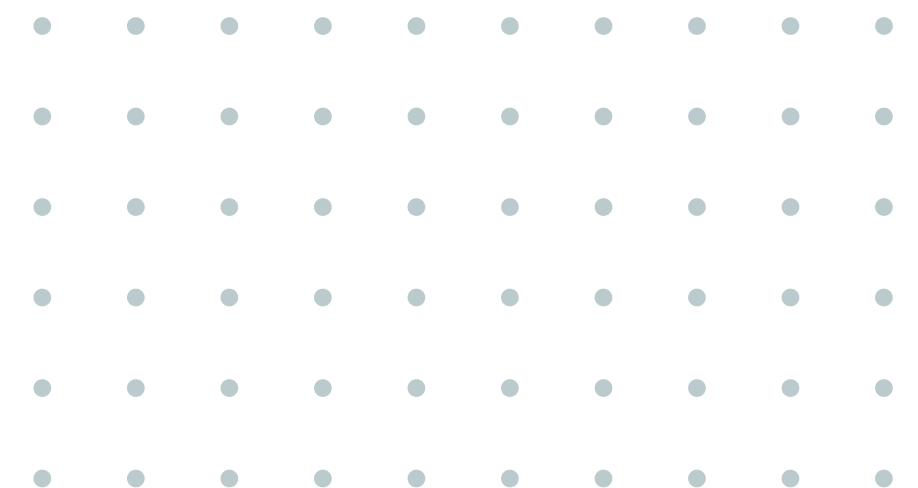
- Realizar de manera cualificada las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del Departamento de Cocina y Repostería
- Colaborar y sustituir al Jefe/a de Cocina en las tareas propios del mismo





JEFE/A DE CATERING

- Realizar de manera cualificada y responsable de la dirección, control y seguimiento del proceso de elaboración y distribución de comidas
- Organizar, controlar y coordinar todo el proceso de preparación y distribución de la producción a su cargo
- Cuidar de que la producción reúna las condiciones exigidas, tanto higiénicas como de montaje
- Organizar, instruir y evaluar al personal a su cargo





ENCARGADO/A DE ECONOMATO

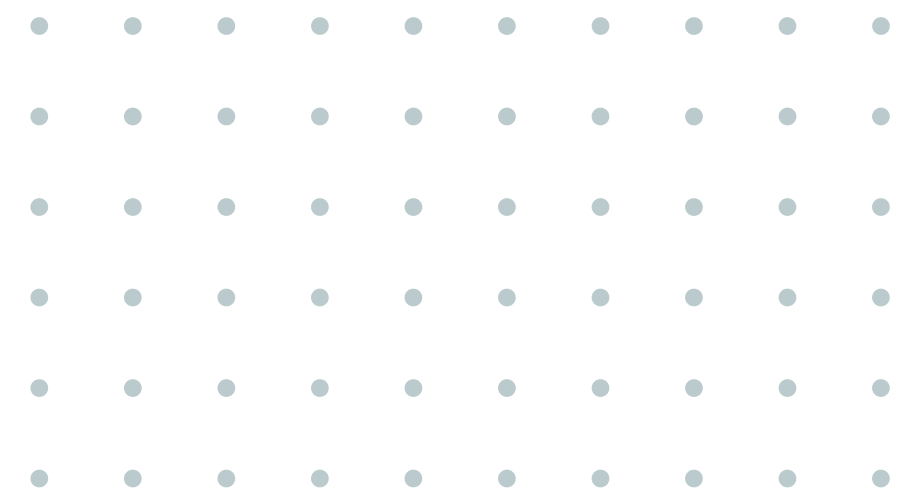
- Realizar de forma cualificada la dirección, control y supervisión del conjunto de tareas que se desarrollan en su departamento
- Establecer las necesidades de mercancías y material de acuerdo con las demandas de las diferentes áreas de la empresa
- Elaborar las peticiones de ofertas, evaluación y recomendación de las adjudicaciones
- Controlar y planificar las existencias, en coordinación con otras secciones del establecimiento
- Organizar, supervisar y realizar las labores propias de su área





JEFE/A DE PARTIDA

- Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de la partida y/o servicio que le sea asignado bajo la dirección del Jefe/a de cocina
- Las mismas del cocinero y además:
 - Participar en el control de aprovisionamientos, conservación y almacenamiento de mercancías
 - Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de su partida y/o servicio
 - Colaborar en las instrucciones del personal a su cargo



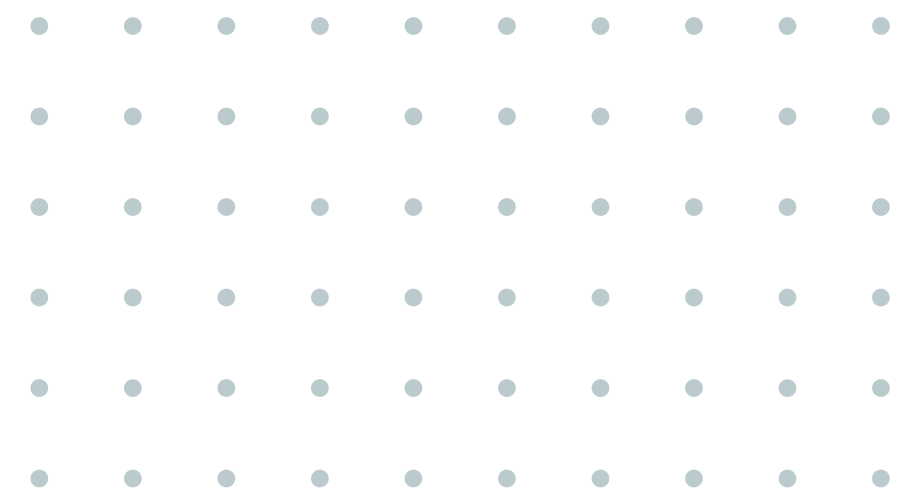


COCINERO/A

- Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas mas idóneas
 - Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina
 - Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
 - Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés
 - Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto
 - Colaborar en la planificación de menus y cartas
 - Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras
 - Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición
- 

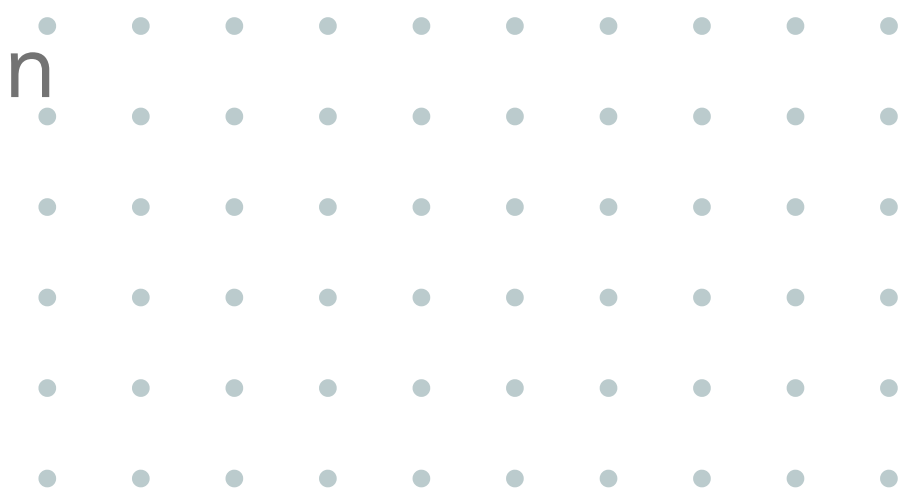
REPOSTERO/A

- Realizar de manera cualificada y autónoma, la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollerías y masas
- Realizar elaboraciones a base de las materias primas
- Preparar las masas de uso en la cocina para la elaboración de pastelerías, repostería y bollería
- Realizar pedidos y controlar la conservación de materias primas de uso en su trabajo
- Realizar el cálculo de costes, relacionados con sus cometidos
- Preparar y disponer los productos para bufés, banquetes, etc, colaborando en el arreglo y reparto
- Participar en el control de aprovisionamientos
- Organizar y controlar el personal a su cargo



AYUDANTE DE ECONOMATO

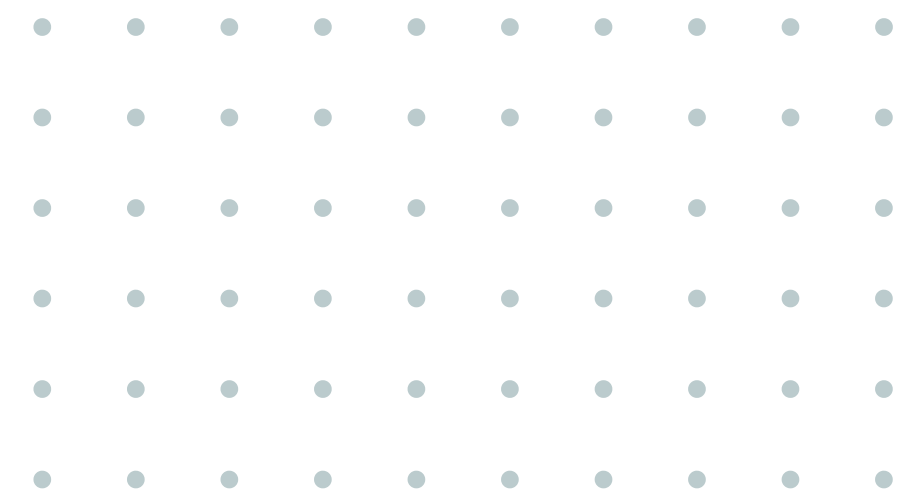
- Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la compra y gestión de mercancías y materiales
- Colaborar al establecimiento de las necesidades de mercancías y material de acuerdo con las demandas de las diferentes áreas del establecimiento
- Colaborar con el encargado en el registro de proveedores y mercancías
- Recibir las mercancías y material pedidos y controlar las fechas de caducidad de los productos, la calidad y cantidad así como las facturas
- Vigilar y controlar las existencias de mercancías y material
- Encargarse del almacenamiento, manipulación y ordenación de los materiales y productos
- Realizar las tareas derivadas del perfil de su ocupación



PINCHE / AYUDANTE DE COCINA

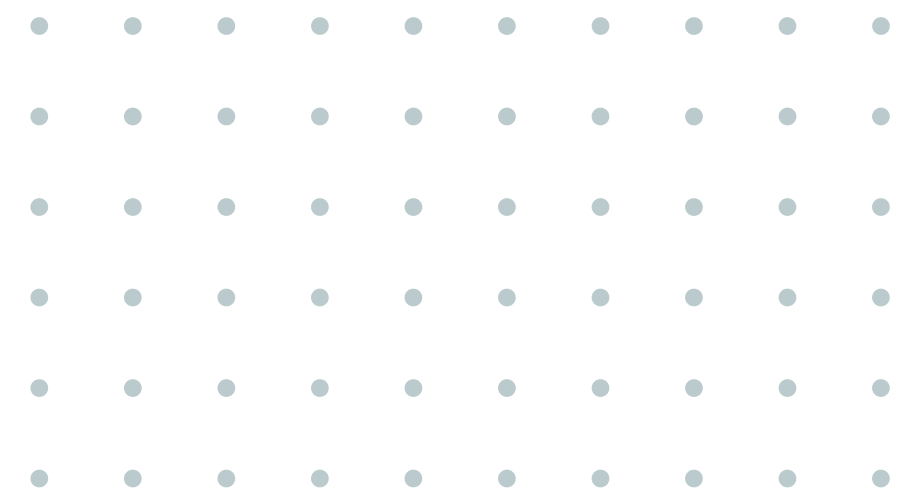


- Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión
- Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas
- Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento
- En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio en recepción bajo la supervisión y directrices emanadas directamente del mismo o persona en quien este delegue
- Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación



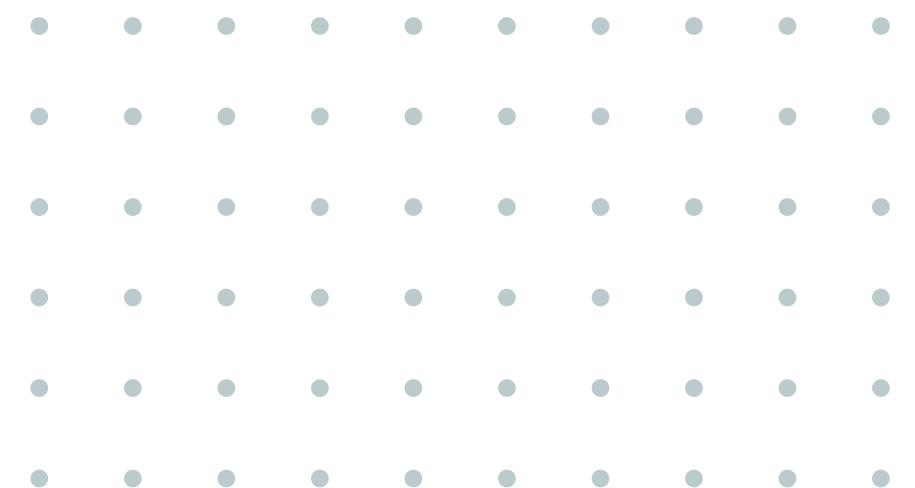
AUXILIAR DE COCINA / ECONOMATO

- Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión
- Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina
- Preparar e higienizar los alimentos
- Transportar pedidos y otros materiales, propios de su área
- Realizar trabajos auxiliares en la elaboración de productos
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina



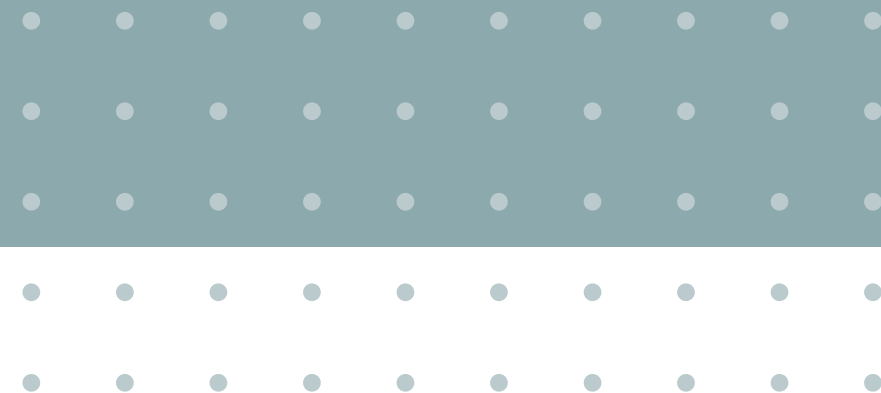
AUXILIAR DE COCINA / ECONOMATO

- Realizar sin cualificación las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión
- Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina
- Preparar e higienizar los alimentos
- Transportar pedidos y otros materiales, propios de su área
- Realizar trabajos auxiliares en la elaboración de productos
- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina



02.

OBLIGACIONES Y ATRIBUCIONES DE CADA DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN COCINA



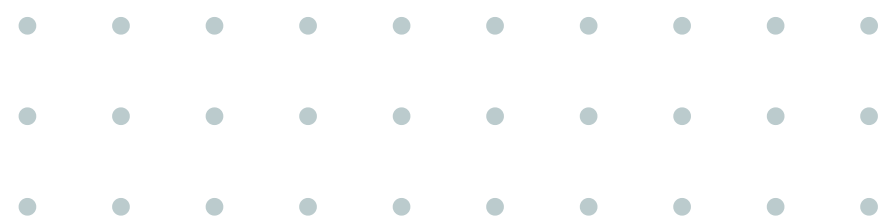
La coordinación del personal y la distribución adecuada de tareas son fundamentales para que el trabajo diario de un hospital funcione a la perfección.

La gobernanta de la cocina es la encargada de elaborar los turnos de trabajo y el reparto de funciones en búsqueda de un reparto satisfactorio y equilibrado en función de las necesidades.

Para que resulte más fácil la comprensión de un sistema de órdenes de trabajo típicas de un hospital, se dividirá el trabajo por personal de cocina y personal de planta en turnos de mañana y tarde.

Este esquema de trabajo básico es una referencia, ya que cada equipo de trabajo y dirección de cocina impondrá su método y orden de trabajo adaptado de manera óptima a las circunstancias de cada cocina en función de los numerosos parámetros que influyen en ella.

Se puede dividir por dos grupos de trabajo, distribuyendo sus funciones y sus responsabilidades en su turno de trabajo.

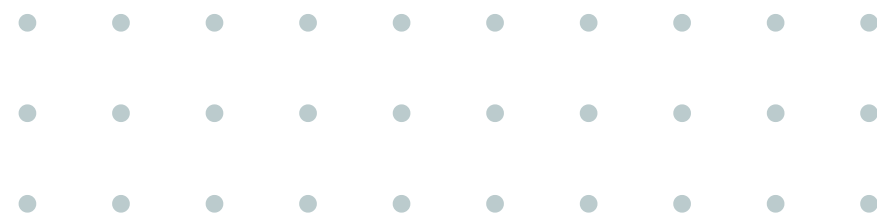


El trabajo se repartirá por partidas compuestas por cocineros y numerosos pinches de cocina.

Las principales partidas están distribuidas del modo siguiente:

- Partida encargada de túrmix
- Partida de dietas y especiales
- Partida de desayunos y preparación
- Partida de refuerzo
- Partida de loncheado / estocaje
- Partida de dietas basales
- Partida de limpieza
- Partida de recogida

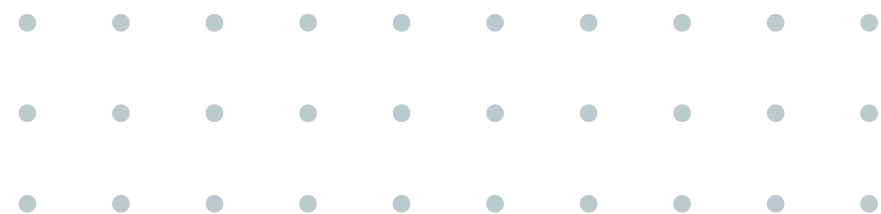
Es conveniente la rotación de todos los pinches por todas las zonas de trabajo para cambiar la tarea desempeñada, facilitando la adaptación a todos los entornos y descargar de los trabajos más monótonos y pesado. Así cuando haya una libranza, fiesta o vacaciones cualquier ayudante podrá ocupar la partida de trabajo donde sea necesario.





Es conveniente la rotación de todos los pinches por todas las zonas de trabajo para cambiar la tarea desempeñada, facilitando la adaptación a todos los entornos y descargar de los trabajos más monótonos y pesado. Así cuando haya una libranza, fiesta o vacaciones cualquier ayudante podrá ocupar la partida de trabajo donde sea necesario.

Normalmente existe un grupo de pinches correturnos que efectúan esa tarea en sustitución de los titulares.





REPARTO DE TAREAS POR PARTIDAS DE TRABAJO

PARTIDA	FUNCIONES
PARTIDA DE TÚRMIX	▪ Prepara la fruta túrmix ▪ Prepara para todas las partidas los alimentos que deban ser triturados ▪ Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo ▪ En el emplatado se encargan del envasado de los carros túrmix
PARTIDA DE DIETAS ESPECIALES	Siguiendo las indicaciones del personal sanitario y bajo la supervisión del nutricionista / dietista, sus funciones: ▪ Siguiendo las indicaciones del jefe de partida se preparan todas las dietas <u>terapéuticas</u> ▪ Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo ▪ En el emplatado se encargan de repartir las dietas <u>terapéuticas</u>
PARTIDA DE DESAYUNOS, MERIENDAS Y	▪ Siguiendo las instrucciones del jefe de partida se encargan de preparar toda la mise and place de desayunos y meriendas ▪ Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo



REPARTO DE TAREAS POR PARTIDAS DE TRABAJO

PARTIDA

FUNCIONES

PREPARACIÓN

- Emplatarán los desayunos y meriendas

PARTIDA DE REFUERZO O CORRETURNOS

- En función de las indicaciones del jefe de cocina y de la gobernanta se ajustan a sus criterios incorporándose a la partida donde sea requerida su presencia
- En la primera hora en función del menú apoyara la partida mas cargada de trabajo

PARTIDA DE LONCHEADOS / ESTOCAJE

Son responsables de preparar parte del desayuno apoyando aquella partida con el loncheado de los embutidos y preparación de los bocadillos, zumos lácteos:

- Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo
- Es responsable del loncheado de todos los requerimientos de cocina
- En el emplatado se encargaran de reponer todo lo que se necesite en el reparto

PARTIDA DE DIETAS BASALES

Bajo la supervisión del nutricionista / dietista, son responsables de la elaboración del menú de todas las dietas basales

- Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo
- En el emplatado se encargan de emplatar las dietas basales designadas

PARTIDA DE LIMPIEZA

Sus funciones varían en designación de trabajo organizada por la gobernanta:

- Mantiene ordenada y limpia su zona de trabajo
- Vigilarán concienzudamente todas las actuaciones de higiene necesarias

PARTIDA DE RECOGIDA

- Recoger, limpiar y guardar el menaje de cocina utilizado
- Acudir a todos los requerimientos de recogida de carros y materiales
- Se encargaran de recoger y guardar los productos que sobren en el emplatado



Trabajo en la cocina

1. Como regla general, el cocinero se encuadra en el mismo grupo profesional que:
- a) ☐ El pinche
 - b) ☐ El encargado de Economato
 - c) ☐ El auxiliar de cocina
 - d) ☐ El jefe de catering

Trabajo en la cocina

1. Como regla general, el cocinero se encuadra en el mismo grupo profesional que:
- a) ☐ El pinche
 - b) ☒ El encargado de Economato
 - c) ☐ El auxiliar de cocina
 - d) ☐ El jefe de catering

2. Es una función del jefe de cocina:

- a) ☐ Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su responsabilidad
- b) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- c) ☐ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés
- d) ☐ Todas las respuestas anteriores son correctas

2. Es una función del jefe de cocina:

- a) ☒ Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su responsabilidad
- b) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- c) ☐ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés
- d) ☐ Todas las respuestas anteriores son correctas

3. **Es una función del cocinero:**

- a) ☐ Realizar las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería
- b) ☐ Colaborar en la planificación de menús y cartas
- c) ☐ Preparar platos para los que haya recibido el oportuno adiestramiento
- d) ☐ Colaborar y ejecutar la entrega de servicios y equipos a los clientes

3. Es una función del cocinero:

- a) ☐ Realizar las funciones de planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería
- b) ☒ Colaborar en la planificación de menús y cartas
- c) ☐ Preparar platos para los que haya recibido el oportuno adiestramiento
- d) ☐ Colaborar y ejecutar la entrega de servicios y equipos a los clientes

Test 10

4. Es una función del repostero:

- a) ☐ Preparar las masas de uso en la cocina para la elaboración de pastelería, repostería y bollería
- b) ☐ Realizar la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas
- c) ☐ Realizar pedidos, control y conservación de materias primas de uso en su trabajo
- d) ☐ Todas las respuestas anteriores son correctas

Test 10

4. Es una función del repostero:

- a) ☐ Preparar las masas de uso en la cocina para la elaboración de pastelería, repostería y bollería
- b) ☐ Realizar la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas
- c) ☐ Realizar pedidos, control y conservación de materias primas de uso en su trabajo
- d) ☒ Todas las respuestas anteriores son correctas

5. ¿Quién realiza las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina?

- a) ☐ El pinche
- b) ☐ El ayudante de catering
- c) ☐ El auxiliar de cocina/economato
- d) ☐ El auxiliar de catering

5. ¿Quién realiza las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina?

- a) ☐ El pinche
- b) ☐ El ayudante de catering
- c) ☒ El auxiliar de cocina/economato
- d) ☐ El auxiliar de catering

6. ¿Quién prepara, cocina y presenta los productos de uso culinario?

- a) ☐ El jefe de partida
- b) ☐ El cocinero
- c) ☐ El pinche
- d) ☐ El auxiliar de catering

6. ¿Quién prepara, cocina y presenta los productos de uso culinario?

- a) ☐ El jefe de partida
- b) ☒ El cocinero
- c) ☐ El pinche
- d) ☐ El auxiliar de catering

7. Es una atribución del cocinero:

- a) ☐ Colaborar en la planificación de menús y cartas
- b) ☐ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés
- c) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- d) ☐ Todas las respuestas anteriores son correctas

7. Es una atribución del cocinero:

- a) ☐ Colaborar en la planificación de menús y cartas
- b) ☐ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés
- c) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- d) ☒ Todas las respuestas anteriores son correctas

8. Indique a quién le corresponde encargarse de las labores de limpieza del menaje del comedor y la cocina:

- a) ☐ Al cocinero
- b) ☐ Al encargado de economato
- c) ☐ Al pinche
- d) ☐ Al auxiliar de cocina/economato

A qué grupo profesional se asigna la categoría profesional de cocinero/a en el Soscam?

8. Indique a quién le corresponde encargarse de las labores de limpieza del menaje del comedor y la cocina:

- a) ☐ Al cocinero
- b) ☐ Al encargado de economato
- c) ☐ Al pinche
- d) ☒ Al auxiliar de cocina/economato

A qué grupo profesional se asigna la categoría profesional de cocinero/a en el Soscam?

9. ¿A qué grupo profesional se asigna la categoría profesional de cocinero/a en el Sescam?

a) ☐ A2

b) ☐ B

c) ☐ C1

d) ☐ C2

9. ¿A qué grupo profesional se asigna la categoría profesional de cocinero/a en el Sescam?

a) ☐ A2

b) ☐ B

c) ☒ C1

d) ☐ C2

d) ☐ C2

10. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento es atribución del:

a) ☐ Segundo jefe de cocina

b) ☐ Jefe de cocina

c) ☐ Jefe de partida

d) ☐ Cocinero

d) ☐ C2

10. Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento es atribución del:

a) ☐ Segundo jefe de cocina

b) ☒ Jefe de cocina

c) ☐ Jefe de partida

d) ☐ Cocinero

11. ¿Quién transporta los pedidos y otros materiales del área de cocina?

- a) ☐ El pinche
- b) ☐ El auxiliar de cocina/economato
- c) ☐ El ayudante de catering
- d) ☐ El jefe de partida

11. ¿Quién transporta los pedidos y otros materiales del área de cocina?

- a) ☐ El pinche
- b) ☒ El auxiliar de cocina/economato
- c) ☐ El ayudante de catering
- d) ☐ El jefe de partida

12. Señale la respuesta incorrecta respecto de la organización de una cocina hospitalaria:

- a) ☐ El auxiliar de cocina prepara e higieniza los alimentos
- b) ☐ El jefe de partida colabora en la instrucción del personal a su cargo
- c) ☐ El jefe de cocina puede diseñar platos y participar en su elaboración
- d) ☐ El jefe de catering pertenece al mismo grupo profesional que el Jefe/a de Partida

12. Señale la respuesta incorrecta respecto de la organización de una cocina hospitalaria:

- a) ☐ El auxiliar de cocina prepara e higieniza los alimentos
- b) ☐ El jefe de partida colabora en la instrucción del personal a su cargo
- c) ☐ El jefe de cocina puede diseñar platos y participar en su elaboración
- d) ☒ El jefe de catering pertenece al mismo grupo profesional que el Jefe/a de Partida

13. En líneas generales, el área funcional segunda se refiere a:

- a) ☐ Recepción-Conserjería
- b) ☐ Mantenimiento y Servicios auxiliares
- c) ☐ Cocina
- d) ☐ Cocina y Economato

13. En líneas generales, el área funcional segunda se refiere a:

- a) ☐ Recepción-Conserjería
- b) ☐ Mantenimiento y Servicios auxiliares
- c) ☐ Cocina
- d) ☒ Cocina y Economato

14. En el Sescam los pinches se adscriben al grupo:

a) ☐ C

b) ☐ C2

c) ☐ D

d) ☐ E

14. En el Sescam los pinches se adscriben al grupo:

a) ☐ C

b) ☐ C2

c) ☐ D

d) ☒ E

15. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el Segundo/a Jefe/a de Cocina está en el mismo grupo profesional que el:

- a) ☐ Jefe/a de Partida
- b) ☐ Repostero/a
- c) ☐ Ayudante de Cocina
- d) ☐ Jefe/a de Catering

15. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el Segundo/a Jefe/a de Cocina está en el mismo grupo profesional que el:

- a) ☐ Jefe/a de Partida
- b) ☐ Repostero/a
- c) ☐ Ayudante de Cocina
- d) ☒ Jefe/a de Catering

16. Señale la respuesta incorrecta. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el "ayudante de economato" forma parte del mismo grupo profesional que:

- a) ☐ Auxiliar de Cocina
- b) ☐ Ayudante de Cocina
- c) ☐ Repostero/a
- d) ☐ Encargado/a de Economato

16. Señale la respuesta incorrecta. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el "ayudante de economato" forma parte del mismo grupo profesional que:

- a) ☒ Auxiliar de Cocina
- b) ☐ Ayudante de Cocina
- c) ☐ Repostero/a
- d) ☐ Encargado/a de Economato

17. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el “encargado de economato” pertenece al mismo grupo profesional que:

- a) ☐ Auxiliar de Cocina
- b) ☐ Segundo/a Jefe/a de Cocina
- c) ☐ Repostero/a
- d) ☐ Jefe/a de Catering

17. Según modelo ejemplarizado de organización de los distintos grupos profesionales en una cocina hospitalaria, el "encargado de economato" pertenece al mismo grupo profesional que:

- a) ☐ Auxiliar de Cocina
- b) ☐ Segundo/a Jefe/a de Cocina
- c) ☒ Repostero/a
- d) ☐ Jefe/a de Catering

18. Es función del “jefe de catering”:

- a) ☐ Colaborar y sustituir al jefe de cocina
- b) ☐ Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- c) ☐ Realizar de manera cualificada y responsable de la dirección, control y seguimiento del proceso de elaboración y distribución de comidas
- d) ☐ Diseñar platos y participar en su elaboración

18. Es función del “jefe de catering”:

- a) ☐ Colaborar y sustituir al jefe de cocina
- b) ☐ Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo
- c) ☒ Realizar de manera cualificada y responsable de la dirección, control y seguimiento del proceso de elaboración y distribución de comidas
- d) ☐ Diseñar platos y participar en su elaboración

19. El “jefe de partida” se encargará de:

- a) ☐ Colaborar en la instrucción del personal a su cargo
- b) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- c) ☐ Organizar, instruir y evaluar al personal a su cargo
- d) ☐ Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

19. El "jefe de partida" se encargará de:

- a) ☒ Colaborar en la instrucción del personal a su cargo
- b) ☐ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario
- c) ☐ Organizar, instruir y evaluar al personal a su cargo
- d) ☐ Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

Test 10

20. Controlar y planificar las existencias, en coordinación con otras secciones del establecimiento es competencia del:

- a) ☐ Jefe de partida
- b) ☐ Jefe de catering
- c) ☐ Encargado de economato
- d) ☐ Jefe de cocina

Test 10

20. Controlar y planificar las existencias, en coordinación con otras secciones del establecimiento es competencia del:

- a) ☐ Jefe de partida
- b) ☐ Jefe de catering
- c) ☒ Encargado de economato
- d) ☐ Jefe de cocina