

Nom del lloc:

Cap de Cuina

Una altra denominació: Xef (executiu), director de cuina

Fitxa aplicable a cap de partida, sous xef o xef de partie .

Missió

És el responsable de la planificació, organització i supervisió del subministrament, la preparació i la manera de cuinar els aliments. S'encarrega del menú i de la confecció dels diferents plats; i és el responsable d'organitzar, coordinar i dirigir el treball del personal de cuina perquè complisca amb les exigències de qualitat i eficiència.

Funcions principals

És possible que una vegada analitzades les capacitats de la persona només se li assignen les tasques que pot executar amb major destresa i autonomia. Entre les principals funcions a assignar es troben:

- Dirigir i organitzar a l'equip, incloent l'organització dels torns, la distribució de les tasques del personal de cuina i la supervisió d'aquestes .
- Assegurar-se que el personal compta amb el nivell de formació necessari sobre tècniques, procediments, preparació i conservació d'aliments. Instruint i orientant en l'aplicació d'aquests.
- Analitzar tendències culinàries, revisar els menús, actualitzar-los, definir el seu valor nutricional, i determinar el valor gastronòmic dels mateixos en funció de la categoria de l'establiment.
- Planificar el menú, determinant la quantitat i qualitat dels aliments necessaris per a l'elaboració dels plats, aconseguint que l'oferta siga atractiva per als clients i rendible per a l'establiment.
- Realització de les fitxes tècniques i dels escandallos per a definir els procediments, la quantitat de matèries primeres necessàries, el cost per ració i el preu de venda.

- Gestionar i controlar els costos i pressupostos de la cuina.
- Realitzar els encàrrecs d'aprovisionament, controlant la quantitat, qualitat i el correcte emmagatzematge per a garantir la seguretat alimentària i el valor nutricional d'aquests.
- Garantir el compliment de les normes de salut, higiene i seguretat alimentària, instruint al personal si fóra necessari.
- Organitzar els temps en cuina entre els empleats per als diferents plats, definint la logística d'entrada i eixida de plats a la sala.
- Depenent de la grandària i tipus de restaurant, pot preparar i cuinar alguns plats.
- Supervisió de la cuina i de l'acabat final dels plats.

Formació i experiència

- Grau de formació professional de la família d'hostaleria i turisme, preferentment direcció de cuina (superior).
- Cursos de gestió de restauració, anàlisi de costos, i/o seguretat i higiene alimentària.
- Cursos d'especialització en diferents tipus de cuina.
- Carnet de manipulació d'aliments.
- Coneixement de programes informàtics de gestió de restauració, facturació, costos i comptabilitat.
- Experiència en direcció d'equips, en diferents àrees de cuina i en preparació d'aliments.

Competències (coneixements, habilitats i actituds)

- Coneixement de tècniques culinàries i maneig d'utensilis i equips de cuina emprats en la preparació d'aliments.
- Coneixement de normatives i estàndards d'higiene i seguretat en la preparació d'aliments.
- Lideratge i habilitats per a la gestió d'equips de treball i per a treballar en equip.
- Creativitat i innovació en el disseny i preparació de plats i menús.
- Habilitat per a treballar sota pressió i en situacions d'alta demanda.
- Habilitat per a gestionar i controlar els costos i pressupostos de la cuina.
- Capacitat de comunicació.
- Capacitat d'organització, gestió de temps i reacció davant imprevistos.

- Sentit de l'estètica.
- Passió per l'excel·lència i l'atenció al client.
- Iniciativa i presa àgil de decisions.

Perfil d'exigències

Capacitats que el treball requereix de la persona perquè aquesta puga exercir amb eficàcia les seues tasques.

Nivells: (A) Es requereix, (B) Es requereix ocasionalment, (C) No es requereix

Capacitats requerides	Definició	A	B	C	Observacions
Destresa manual	Capacitat per a realitzar activitats que requerisquen accions coordinades, amb precisió i rapidesa manual	X			Tasques de preparació i manipulació d'aliments
Desplaçament	Capacitat per a caminar o desplaçar-se, utilitzant o no algun tipus d'equipament.	X			
Accés a transport	Capacitat per a accedir (accés físic) a transport públic o fer ús de vehicle particular.		X		Es requereix per a arribar al lloc de treball i per a fer compres.
Posició	Capacitat per a adoptar o mantenir una postura determinada. Assegut: Si, Dempeus: Si, Unes altres: Especifique	X			Una persona usuària de cadira de rodes necessitaria una cuina adaptada
Força	Capacitat per a realitzar esforços físics (exercici físic / carrega-manipulació de pesos o d'objectes de gran volum).	X			És necessari a l'hora d'emmagatzemar aliments i la gestió d'inventaris
Tolerància	Capacitat per a suportar situacions que pugen ser generadores d'estrès, tensió o fatiga mental.	X			És un dels requisits del lloc
Autonomia personal	Capacitat per a actuar amb independència, sense supervisió en activitats relacionades amb l'autocura i la percepció de riscos.	X			En la cuina pot haver-hi moltes situacions de risc

Capacitats requerides	Definició	A	B	C	Observacions
Relacions interpersonals	Capacitat per a iniciar i mantenir relacions amb altres persones.	X			És necessari treballar en equip i per a poder coordinar a persones
Orientació en l'entorn	Capacitat per a orientar-se en el mitjà on viu (barri, ciutat) i utilitzar (conèixer i usar) el transport públic (metre, autobús).	X			Entendre les circumstàncies del context a l'hora de fixar el menú, cartes, etc.
Maneig de diners	Capacitat per a participar en transaccions econòmiques bàsiques.	X			Per a fer compres i la gestió de l'inventari
Aprenentatge	Capacitat per a adquirir coneixements per a fer noves tasques.	X			Per a mantenir-se al dia en noves tècniques, nous sistemes de conservació, nous plats
Visió	Capacitat per a reconèixer o distingir objectes i colors.	X			Atenció contínua i al detall
Audició	Capacitat per a sentir, reconèixer o discriminar sons.	X			
Gust	Capacitat per a identificar sabors	X			Necessari perquè el plat quede al punt en textura i sabor
Comprensió verbal	Capacitat per a entendre missatges orals.	X			Per a entendre les necessitats d'empleats i clients.
Expressió verbal	Capacitat per a expressar missatges orals	X			Per a liderar i donar ordres i instruccions

Condicions de treball

Equip de treball utilitzat habitualment, mobiliari, tecnologia, eines, maquinària, etc.

Mobiliari utilitzat	Tecnologia o maquinària utilitzada
Mobiliari de cuina Mobiliari d'emmagatzematge d'aliments	- Ordinador i eines de backoffice (per exemple, gestió de comandes, sistema de control horari, gestió d'inventari, etc.) - Electrodomèstics: cuina, forn, rentavaixelles, líquidors, batedores, robots de cuina, entre altres. - Utensilis de cuina

Condicions ambientals del lloc de treball

Condicions especials de l'entorn ambiental en relació amb els següents factors.

Factors ambientals	Sí / No	Observacions
Temperatura	Sí	S'han de suportar altes temperatures en cuina
Humitat	Sí	Ús continu d'aigua, treball amb fums i vapor
Il·luminació	Sí	Depenent de condicions d'il·luminació pot ser baixa o alta
Soroll	Sí	Alguns instruments de cuina com a batedores, picadores, poden generar soroll elevat.
Vibracions	No	
Ambient amb condicions climàtiques extremes (pols, fum, aire condicionat, etc.)	No	

Factors de risc

Situacions de risc relacionades amb els següents factors

Factors de risc	Sí / No	Observacions
Maquinària	Sí	Electrodomèstics i utensilis de cuina poden causar lesions o accidents.

Factors de risc	Sí / No	Observacions
Altures	No	
Esforços	Sí	A l'hora d'emmagatzemar aliments o tasques de cuina.
Mobilitat	Sí	Limitats a l'àrea de treball, risc d'ensopegada.
Posició	Sí	Usualment dempeus durant llargues hores en la mateixa posició.
Tensió, ansietat, estrès	Sí	Treball sota pressió en horaris de menjar.
Manipulació	Sí	Risc de cremades, congelació, corts, etc. per ús d'utensilis o de productes químics.
Horaris - Jornades	Sí	Treball per torns i a vegades en horari nocturn.
Treball en espais interiors	Sí	Moltes hores en el mateix lloc de treball poden causar avorriment i desmotivació.
Treball en espais exteriors	No	
Expressió oral continuada	Sí	Per a coordinació amb la resta de l'equip, per a liderar i donar ordres i instruccions.

Accessibilitat en el lloc de treball

Consulte l'Annex II. Recomanacions per a l'adaptació del lloc de treball.