

Nom del lloc:

Ajudant de cuina

Altres denominacions: auxiliar de cuina, pinxe.

Missió

Ajudar al cap de cuina i al cuiner en la preparació de plats de cuina assegurant-se que siga possible la realització dels plats en temps i amb la qualitat requerida.

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:

- Col·laborar en l'elaboració dels plats, seguint les receptes i instruccions del cap de cuina.
- Seguir la llista de preparació creada pels cuiners per a planificar la tasca.
- Preparar els ingredients i condiments, netejar i tallar verdures, carns, peixos i altres aliments.
- Preparar tasques bàsiques de cuina com reduir, escaldar, fregir, etc.
- Preparar plats senzills, com ara ensalades, entrants, aperitius, etc.
- Mantenir la cuina neta i ordenada, fent tasques de neteja i organització de la cuina i els utensilis utilitzats.
- Ajudar en la gestió del rebost transportant i emmagatzemant a la recepció les comandes d'aliments, i controlant les matèries primeres i els materials utilitzats en cuina i rebost.
- Participar en el control de la qualitat i l'inventari dels aliments i utensilis de cuina.
- Col·laborar en la gestió de la cuina en absència del cap de cuina.
- Complir les pautes de seguretat, salut i higiene en el treball.

Formació i experiència

- Educació secundària obligatòria us similar
- Formació professional de cicle formatiu de grau mitjà, preferentment en hostaleria i restauració.
- Carnet de manipulador.
- Recomanables cursos i/o coneixements de:
 - Seguretat i higiene alimentària.
 - Conservació d'aliments.
 - Classificació i reciclatge de desaprofitaments.
 - Tècniques culinàries bàsiques.
 - Neteja i emmagatzematge en cuines.
- L'experiència prèvia en cuina i habilitats bàsiques en el maneig d'utensilis i equips de cuina.

Competències

- Atenció al detall i sentit de l'estètica
- Bona condició física i resistència per a fer tasques de cuina durant llargs períodes de temps.
- Capacitat d'ordenació i organització de diversos elements.
- Capacitat de treball de manera rutinària
- Capacitat per a seguir instruccions i ordres.
- Flexibilitat i adaptabilitat a les exigències de la cuina.
- Habilitat per a treballar amb actitud positiva en un ambient d'alta pressió i ritme ràpid.
- Habilitat per a treballar en equip i col·laborar amb altres membres de la cuina.
- Habilitats manuals per a utilitzar utensilis i eines de cuina.
- Pacència

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: Sí, Dempeus: Sí, 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 puguin 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
Relacions interpersonals	Capacitat per a iniciar i mantenir relacions amb altres persones.	X			És necessari treballar en equip
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			

Capacitats requerides	Definició	A	B	C	Observacions
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			
Visió	Capacitat per a reconèixer o distingir objectes i colors.	X			
Audició	Capacitat per a sentir, reconèixer o discriminar sons.	X			
Comprensió verbal	Capacitat per a entendre missatges orals.	X			
Expressió verbal	Capacitat per a expressar missatges orals.	X			

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 <i>backoffice</i> (per exemple, gestió de comandes, sistema de control horari, gestió d'inventari, etc.) - Electrodomèstics: cuina, forn, rentavaixelles, líquadores, 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	A vegades cal suportar altes temperatures en cuina
Humitat	Sí	Treballar amb vapor i més coses
Il·luminació	Sí	
Soroll	Sí	Soroll habitual en la cuina de diversa índole
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
Altures	No	
Esforços	Sí	A l'hora d'emmagatzemar aliments o tasques de cuina
Mobilitat	Sí	
Posició	Sí	Usualment dempeus
Tensió, ansietat, estrès	Sí	Treball sota pressió en horaris de menjar
Manipulació	Sí	Risc de cremada, cort o lesió per l'ús de productes químics i de la maquinària
Horaris - Jornades	Sí	Treball per torns i a vegades en horari nocturn
Treball en espais interiors	Sí	
Treball en espais exteriors	No	
Expressió oral continuada	Sí	Per a coordinació amb la resta de l'equip

Accessibilitat en el lloc de treball

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