

2.1.1. Área de trabajo. Uso de maquinaria, equipos y utensilios básicos de cocina.

Hemos comentado antes la necesidad de identificar y disponer de los espacios, géneros, maquinaria, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias. Este es el sentido de lo que vamos a ver a continuación.

Zonas de trabajo

Los establecimientos de restauración se dividen en dos áreas o zonas principales, con sus respectivas subdivisiones que, dependiendo del tamaño y características de su oferta, condicionan su existencia y/o metros cuadrados disponibles:

Zonas de clientes (Front of the house);

- Recepción.
- Sala del restaurante.
- Bar.
- Aseos.

Zonas de servicios (Back of the house);

- Bodega.
- Economato.
- Zona de cámaras.
- Office.
- Plonge.
- Cocina.
- Placares.
- Cámara de basuras.

Aquí vamos a referirnos a las zonas de servicios, en las que los distintos espacios se debe realizar analizando el diagrama del proceso de producción, distribuyendo los espacios siguiendo la regla de "La marcha adelante" y manteniendo separadas las "zonas limpias" de las "zonas sucias".

Debe definirse; por dónde se realiza la comunicación con el exterior, por dónde puede recibirse el abastecimiento de mercancías, así como analizar las diferentes conexiones entre las distintas partes de la cocina con la sala (final del proceso).

Zona de recepción de mercancías: Es la zona donde los proveedores deben hacer la entrega de las mercancías y donde se deben comprobar cantidad, pesos, precio, calidad y estándares de los alimentos.

Cámara de basuras: Es un almacén de los restos y desechos orgánicos que se han producido en el día. Debe estar preferiblemente refrigerado y con acceso directo al exterior.

Placares: Son los vestuarios para el personal, deben estar en una zona donde no interfieran en la producción y estar equipados con aseos y duchas.

Bodega: Es el espacio destinado para almacenar los vinos y otras bebidas. Es importante tener la bodega bien acondicionada, con ventilación, humedad y temperatura regulada. Debe estar situada en una zona cercana a la recepción de mercancías y de fácil acceso desde la sala del restaurante.

Economato: Es la zona reservada para el almacenaje de alimentos y otros materiales. Está compuesta por distintos almacenes diferenciados: Almacén de productos no perecederos, almacén de productos de limpieza y almacén de productos varios. Se debe situar cerca de la zona de recepción de mercancías.

Zona de Cámaras: Es el área donde se conservan los géneros perecederos de uso no inmediato. Las cámaras se deben encontrar cerca de la cocina, con fácil acceso de mercancías. Deben estar dispuestas en el siguiente orden: antecámara (frutas y verduras), cámaras de refrigeración (si es posible diferentes cámaras para huevos y productos lácteos +6 a +8 °C, pescados 0 a +2 °C, carnes <+4 °C y productos elaborados <+3 °C) y cámara de congelación.

Office: Es el área destinada para el lavado del material proveniente de la sala: vajilla, cristalería, cubertería y otros materiales. Debe estar ubicada en el camino hacia la cocina desde la sala, pero de tal forma que no se produzcan cruces de material sucio y material limpio.

Plonge: Es el área del restaurante destinada al lavado del material de cocina, debe estar en comunicación directa con la cocina y fuera de la zona de elaboración.

Cocina: La cocina es el área de elaboración de la oferta gastronómica y en ella se pueden diferenciar hasta tres zonas diferentes, dependiendo de la dimensión disponible en el establecimiento y del tipo de oferta:

a. Cuarto frío.

Es el centro distribuidor de la cocina, por estar bajo su responsabilidad y control las cámaras. Su misión consiste en el despiece, la limpieza y el racionamiento de carnes y pescados. Además, en el cuarto frío, se elaboran los platos de chacinería y los llamados platos fríos.

Se divide en dos zonas: zona de limpieza y racionado de géneros y zona de elaboración de platos.

Él área se debe encontrar cerca de las cámaras de almacenamiento y de la cocina caliente y el personal de sala debe poder acceder también de forma directa.

b. Cocina caliente.

Este departamento tiene como misión principal transformar los géneros crudos en cocinados, por medio de calor. Tiene comunicación directa con la sala, con la plonge y debe estar próximo el cuarto frío. Esta área se divide en dos partidas:

- Entremetier: Donde se elaboran los platos sobre la base de huevos, sopas, cremas, potajes, pastas, arroces, entremeses calientes, verduras etc.
- Salsero: Donde se elaboran fondos, salsas calientes, estofados, asados, elaboraciones a la plancha y glaseados de pescados y carnes con sus respectivas guarniciones. Si el volumen de la empresa es muy grande, estas tareas se subdividen en: entradero, potajero, pescadero, asador, parrillero y salsero.

c. Pastelería y panadería.

Es el área donde se elabora la repostería, pastelería y confitería para postres, desayunos y meriendas, elaborando también masas. La actividad se puede desarrollar en una sección de la cocina o en otra área independiente. Debe tener acceso directo para el personal de sala.

En función del número de comensales de un restaurante, las superficies necesarias para el área de elaboraciones culinarias se detallan en el cuadro siguiente.

Cuadro de coeficientes de parámetros establecidos en m ² por cubierto						
Zonas		Cubiertos	100	200	400	600
Cocina total			0,96	0,70	0,55	0,51
- Recepción materias primas			0,07	0,05	0,04	0,035
- Almacén y conservación			0,20	0,15	0,10	0,085
- Preparación			0,14	0,12	0,10	0,08
- Verduras			0,05	0,045	0,035	0,03
- Pescados + Carnes			0,04	0,035	0,030	0,025
- Platos fríos			0,05	0,040	0,035	0,025
- Cocina de producción			0,20	0,15	0,10	0,09
- Repostería-panadería			0,04	0,032	0,26	0,020
- Bodega, café y postre			0,04	0,36	0,032	0,028
- Oficio camareros			0,10	0,06	0,05	0,05
- Lavado			0,15	0,10	0,08	0,065
- Desperdicios			0,02	0,015	0,010	0,0855

Los coeficientes son totalmente orientativos, ya que en la superficie de cada instalación influyen muchos factores que hacen variarlos. Por ejemplo, un restaurante especializado en carnes tendrá una zona más amplia de lo normal destinada a este servicio, y posiblemente no tenga zona de preparación de pescados y en un restaurante que utiliza verdura limpia y preparada, su zona de preparación de vegetales será prácticamente inexistente.

La superficie de la Zona de Almacenamiento de útiles y productos de limpieza no se debe incorporar a la de Cocina bajo ningún concepto, ya que nunca se deben almacenar estos productos conjuntamente.

En consecuencia, las superficies se deben dimensionar de forma que los trabajos puedan desarrollarse en buenas condiciones, facilitando y asegurando la progresión continuada, hacia delante, de las distintas operaciones y tareas.

- *Organigrama y áreas funcionales de cocina*

Las áreas funcionales están determinadas por el conjunto de actividades profesionales que tiene una base homogénea, o que corresponden a una función homogénea de la organización del trabajo. Los trabajadores y trabajadoras de hostelería se encuadran en las siguientes áreas funcionales:

- 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.

○ *Actividades del Área 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.

Categorías profesionales.

– *Cocina:*

- Jefe/a de cocina
- 2º Jefe/a de cocina
- Jefe/a de “catering”
- Jefe/a de partida
- Cocinero/a
- Repostero/a
- Ayudante de cocina
- Auxiliar de cocina

– *Economato:*

- Encargado/a de economato
- Ayudante de economato

Actividades, trabajos y tareas de las categorías profesionales del área segunda.

- *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.

(...)