

1. Unidad didáctica “Aprovisionamiento de materias primas en cocina”

La competencia general de los auxiliares o ayudantes de cocina consiste en preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos (RD 295/2004 de 20 de febrero).

Así, realizar el aprovisionamiento, recepción, distribución interna y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior en cocina, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas, es una de las funciones que estos profesionales tienen encomendadas en los establecimientos de restauración.

Mediante esta unidad formativa, se pretende facilitar la adquisición de dichas competencias, aportando los conceptos, procedimientos y actitudes necesarios para que los profesionales puedan certificar su cualificación.

1.1. El departamento de cocina.

La cocina es el espacio destinado a la producción culinaria en los establecimientos de comidas y bebidas. Está compuesta por el espacio físico delimitado por suelos, techos, paredes perimetrales y tabiques interiores; por instalaciones apropiadas para la elaboración de comidas (agua, electricidad, gas, maquinaria y equipos); mobiliario de depósito, apoyo o soporte productivo; y utensilios de uso manual para la elaboración y/o servicio de comidas.

1.1.1. Definición y organización característica.

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 deben distribuir conforme el diagrama del proceso de producción, siguiendo la regla de seguridad alimentaria "marcha hacia adelante" y manteniendo separadas las "zonas limpias" de las "zonas sucias".

Para su correcto diseño, previamente 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 de servicio a clientes (final del proceso). A continuación se describen las distintas zonas de servicios y su utilización. Debido a la gran diversidad de establecimientos, tamaños y tipos de oferta, estas zonas adquieren formas diferentes, acordes con las posibilidades y disponibilidades de espacios y recursos.

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 destinado a 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 para facilitarle el servicio.

- 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 espacio 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.

Las cocinas de reducida dimensión motivada por pertenecer a establecimientos muy pequeños ubicados en centros o cascos antiguos de ciudades pueden simplificarse:

- a. Suprimiendo las zonas, emplazamientos e instalaciones que no se necesiten, conforme a la oferta gastronómica que tengan:
- La zona reservada para cuarto frío puede eliminarse cuando las preparaciones sean simples: bocaterías, freidurías y establecimientos de comida rápida.
 - La zona de descongelación puede eliminarse si no se utilizan materias primas congeladas o si estas pueden utilizarse directamente sin someterlas a descongelación.
 - Algunas instalaciones pueden no necesitarse, como los armarios caloríficos o los abatidores de temperatura.
- b. Reduciendo el tamaño de determinadas zonas:
- Manipulando determinadas preparaciones en frío dentro de un expositor refrigerado o recipiente con hielo.
 - Una única cámara de refrigeración con emplazamientos diferenciados según los distintos grupos de alimentos.
 - La zona de cocción puede no disponer de ciertas máquinas (horno, sartén basculante, etc.).