

## Cualidades del Cocinero

Cualidades del cocinero. Si la misma es importante en cualquier trabajador, para quien labora en la cocina debe estar revestida de un carácter muy especial, ya que su trabajo consiste en preparar los alimentos.

### Contenido

- 1 Limpieza
  - 1.1 Aseo corporal
  - 1.2 Uniforme apropiado
  - 1.3 Limpieza de herramientas
  - 1.4 Revisión y limpieza de recipientes y otros utensilios
- 2 Gestos o actos sucios o groseros
  - 2.1 Actitud y aptitud
- 3 Compostura
- 4 Educación
- 5 Puntualidad
- 6 Organización y previsión
- 7 Buena administración
- 8 Compañerismo
- 9 Sentido de la responsabilidad
- 10 Posible de deterioro de alimentos
- 11 Irregularidades en el trabajo
- 12 Espíritu creador
- 13 Deseos de perfeccionamiento
- 14 Fuente

### Limpieza

Uno de los aspectos que le da reputación y confiabilidad a un restaurante, es la limpieza de la cocina y su cocineros en el sentido mas amplio. La cocina en realidad es un laboratorio de alimentos y los cocineros los laboratoristas que deben, entre otras cosas primordiales, observar minuciosamente todas las reglas de higiene.

Los principales aspectos que deben ser observados respecto a este asunto son: aseo corporal, uniforme apropiado, limpieza de las herramientas, revisión y limpieza de los recipientes y otros utensilios; ordenamiento y limpieza del lugar de trabajo, y el evitar modales o costumbres que se consideran como sucios o groseros.

El falso concepto que se aplica ha una persona desaliñada cuando se dice en sentido figurado: "Parece un cocinero", debe ser abolido observando celosamente todas las reglas de limpieza. La pulcritud es es la divisa de un cocinero en el ejercicio de su cargo.

### Aseo corporal

Independientemente de las medidas de higiene que debe observar una persona considerada limpia, existe una serie de normas que debe cumplir el cocinero. Las manos debe estar aseadas y en particular las uñas cortas y limpias. Es necesario que el trabajador lave y seque sus manos con frecuencia, señaladamente cuando va a manipular un producto y las tiene de otro o impregnadas con el olor del que proceso anteriormente.

Es esencial estar rasurado, evitar el uso de la barba o bigote, así como mantenerse correctamente pelado y en general evitar todo cuanto pueda seleccionar el concepto de la limpieza y buena apariencia. Una boca descuidada en cualquier aspecto produce un efecto desagradable.

## Uniforme apropiado

El trabajador debe usar el uniforme apropiado que se confecciona específicamente para este tipo de trabajo. Debe abstenerse de hacerle innovaciones o arreglos que alteren las líneas dentro de las cuales ha sido concebido de acuerdo con las características de este oficio. Este es diseñado de forma tal que queda holgado, para facilitar los movimientos y permitir la transpiración lógica que produce este tipo de labor. Debe ser de color blanco no solo por el aspecto de limpieza que ofrece este color, sino también porque el tener unida, o sea, ser igual para todos los empleados que elaboran en este departamento.

El mantenimiento y blancura del uniforme y la frecuencia con que se cambia no se determina por el tiempo transcurrido desde que se comenzó a usarlo, sino por su estado. Esto quiere decir que un uniforme que ha sido usado durante un día se ha manchado de grasa, tizne, etc., o tiene olor desagradable, debe ser cambiado por uno limpio. Procedo señalar que como medida protectora e higiénica se recomienda el uso de botas. Este calzado protege los pies de la humedad, contra posibles derramamientos de líquidos hervientes y otros accidentes que se producen en la cocina.

## Limpieza de herramientas

Es importante observar la limpieza de los útiles de cocina no solo para cumplir reglas de higiene, sino para evitar el sabor, olor o color de un producto a otro. Teniendo en cuenta lo anteriormente expresado, las herramientas como el cuchillo, espátula, pelador de legumbres, saca-perlas, corta-huevos, agujas de mechar etc., debe ser lavadas y secadas al usarlas; sobre todo cuando se trata de productos que tienen olor, color y sabor fuertes que son transmitibles al producto que se va a elaborar posteriormente.

Al final de la jornada todos los útiles de trabajo deben ser lavados, secados y debidamente colocados en su lugar correspondiente. Respecto a las tablas de trincar se debe observar lo anteriormente indicado, subrayando que para las mismas se usa en la limpieza el cepillo, agua y detergente, ya que en la madera se impregna más los olores y sabores.

## Revisión y limpieza de recipientes y otros utensilios

Muchos recipientes y útiles usados en la preparación de alimentos, aparentemente lucen limpios por su exterior y su interior no estando perfectamente aseado. Cuando esto sucede, se corre el riesgo de estropear o dañar una preparación. Por ello, todos los utensilios de cocina deben ser fregados y secados diariamente al término de la jornada laboral. En el caso de recipientes en los cuales se han preparado platos a base de ajo, cebolla u otro condimento que despidan olor fuerte, se debe fregar cada vez que se vayan a usar para preparar otros alimentos.

Respecto a las máquinas de moler u otros aparatos que pueden guardar en su interior residuos de alimentos que se pudren fácilmente, es esencial que se limpien y revisen cuidadosamente todos los días. Cada vez que se use una máquina de moler, el trabajador debe cerciorarse de que en la misma no quedan restos del producto que se ha molido y dejarla limpia. Despeje y limpieza del lugar de trabajo. El ordenamiento y la limpieza del área donde realiza sus tareas un trabajador, invita a ejecutar una buena labor.

El jefe de la cocina y todos los cocineros en general deben velar porque las mesas, fogones, pisos, paredes, etc., se encuentren limpios, sin manchas de grasas, tizne, alimentos, etc. Si reina el desorden y la suciedad el trabajo se hace

tedioso, lento y difícil Cada utensilio tiene su lugar apropiado donde guardarlo y cada vez que se hace uso de el debe se regresado limpio a su lugar de origen. Así como los mecánicos conservan en el pañol sus herramientas, en lugares determinados, los cocineros deben tener sus enseres en un lugar específico donde puedan encontrarse rápidamente

### Gestos o actos sucios o groseros

Aunque estos aspectos ya fueron mencionados brevemente con antelación, se reitera que existen acciones que no son permisibles al cocinero. Resultados sucios y de mal gusto que este durante su trabajo lleve los dedos a la nariz, oídos, etc., se rasque determinadas partes del cuerpo; espute o tenga el habito de toser y llevarse las manos a la boca. Todo esto es antihigiénico, poco elegante y feo.

### Actitud y aptitud

En esta profesión, actitud y aptitud son piedras angulares del desarrollo de un cocinero. Cuando se aspira a formar técnicos que encajen dentro del marco en que se concibe a un buen cocinero, se piensa en el máximo aprovechamiento de estas dos cualidades básicas No se puede soslayar que exista en el ser humano el gusto o inclinación hacia el oficio, profesión o trabajo determinado; pero si se cultiva las actitudes y aptitudes que posee un trabajador, mediante una formación correcta, se logran los técnicos idóneos para esta clase de función.

Por eso se insiste en que los compañeros deben entregarse al estudio, la dedicación y observación de las distintas disciplinas que se imparten en esta novísima tarea de formar técnicos para la cocina. El aprendizaje es largo; la jornada laboral tiene diferentes al normal, la realización del trabajo debe ser rápida, y en general esta gama de características hacen necesario que el interés, ahincó y decisión logren desarrollar estas cualidades principales que debe poseer un trabajador para lograr llegar a ser un buen cocinero.

### Compostura

La misma esta constituida pro una serie de requisitos como: decoro, modestia, decencia, presencia, prudencia, buenos modales, etc., que se debe tener para poder decir que el trabajador posee buena compostura. El respeto y consideración hacia los demás compañeros, el cuidado del aspecto propio y del lugar de trabajo contribuyen al mantenimiento de la buena compostura. Cuando esto no se observa las labores se entorpecen y comienza a resquebrajarse las bases sobre las cuales se edifica el orden, respeto y disciplina en un centro de trabajo.

### Educación

Si un trabajador observa esencialmente el conjunto de normas sobre buenas maneras establecidas por la convivencia en sociedad para que los hombres se consideren mutuamente y exista la paz y armonía entre ellos, se puede decir que este compañero tiene educación Esta conducta permitirá el buen desarrollo del trabajo y sera la piedra angular para establecer relaciones fraternales entre las personas que trabajan en la cocina.

### Puntualidad

Este acapice se refiere a la puntualidad tanto desde el punto de vista que contempla la legislación laboral, como en lo referente al tiempo que tiene señalado el cocinero preparar cada alimento.

Cada plato en la cocina requiere un tiempo fijo. Si el cocinero tiene organizado su trabajo y cumple con las indicaciones que se han establecido en este y otros textos anteriores, realizara a tiempo las preparaciones que se le ordenen. Bajo ningún concepto se debe acortar el tiempo de la preparación de un plato, ya sea acelerando la cocción, alterando la receta o modo de realizar. Cualquiera de estas violaciones puede conllevar merma de la calidad o dañar la preparación en cuestión .

No debe olvidarse que de las divisas del cocinero es: NO HACER ESPERAR AL USUARIO EN LA MESA”

### Organización y previsión

Como se ha dicho en ocasiones anteriores, el cocinero debe ser ordenado, ya que en el desempeño de sus funciones hace, uso de múltiples herramientas, recipientes, gran variedad de géneros, etc. La organización de lugar de trabajo es primordial para la realizar la labor en tiempo y forma, así como con la calidad requerida.

Existen muchos platos para los cuales el cocinero previsor ya tiene preconizados, pre-combinados o listos para usar, una serie de elementos de forma tal, que cuando se le ordena un plato determinado, inmediatamente comienza a prepararlo y tiene ya a mano los productos para realizarlo finalmente sin necesidad de partir de cero. Cuando un cocinero no esta preparado previamente para afrontar la petición de platos a la orden que requieren una elaboración complicada y rápida, no puede cumplir en tiempo y forma con calidad.

### Buena administración

El campo de acción del cocinero no se imita a la elaboración de buenos platos. El también es administrador de los bienes de consumo que maneja y como parte integrante de la empresa debe sacar el mayor provecho de los productos. Debe saber adquirir lo que en realidad necesita y conservar debidamente los géneros, así como sacar el máximo de provecho de los mismos para que su centro de trabajo alcance índices satisfactorios de productividad. El sentido del ahorro, sin perjudicar la calidad, debe estar siempre presente. La conservación de las maquinas del cocinero. La economía de luz, gas, agua, etc., no deben ser olvidadas.

### Compañerismo

Esto se refiere a toda una serie de señalamiento que se vienen reiterando, como son la observación de: buenos modales, respeto, consideración, educación, camaradería, etc., que contribuyen al mejoramiento de las relaciones humanas y por ende a que exista compañerismo entre los trabajadores.

La brigada de la cocina debe ser un todo armónico; debe evitarse las desavenencias, bromas de mal gusto y en fin todo lo que pueda lesionar o atentar contra las buenas relaciones entre compañeros. Todos deben estar prestos para ayudarse mutuamente y a colaborar para que el trabajo se realice con la mejor calidad.

### Sentido de la responsabilidad

A pesar de que es harto conocido lo importante y la responsabilidad que reviste al cargo de cocinero, vale reiterar algunas de las implicaciones que tiene la falta de sentido de obligación Esta plaza tienen características especiales pro lo que significa la buena o mala cocina de un establecimiento hotelero o restaurante.

El cocinero es el principal responsable del prestigio de la cocina, por lo tanto se le exige el máximo sentido del cumplimiento. Un plato que sea rechazado, bien porque llegue frío al usuario, porque estas mal condimento o terminado, o por cualquier otro motivo, siembra la desconfianza entre los usuarios, y por supuestos, origina comentarios y especulaciones que muchas veces trascienden fuera del ámbito del establecimiento. La tardanza en el servicio ofertado al usuario lo enerva y predispone en contra del establecimiento En fin el sentido de la responsabilidad se debe poseer cabalmente. Por tanto, no son admisibles los olidos y descuidos que conducen ofrecer un mal servicio.

#### Posible de deterioro de alimentos

Los alimentos pueden deteriorar o llegar a quedar completamente inutilizables pro diversas causas: enfriamiento excesivo, descomposición por falta de frío, exceso de cocción, falta de la misma o mala manipulación Respecto a todo lo anteriormente explicado, al cocinero se exige la mayor garantía y en especial lo referente a los alimentos que se queman pro negligencia u olvido.

#### Irregularidades en el trabajo

Al cocinar, a veces, se le presenta diferentes situaciones que requieren de el, en condiciones desfavorables, una labor mas intensa y rápida que la normal. Por previsior que sea, hay circunstancia inesperadas que alteran sus planes de trabajo como puede ser: aumento del numero habitual de usuarios, escasez de personal; dificultades en el suministro de agua, energía eléctrica, combustible, etc. Tales circunstancia adversas debe afrontarlas el cocinero serena y diligentemente, multiplicando sus esfuerzos, para acelerar su ritmo de producción sin detrimento de la calidad de las preparaciones.

#### Espíritu creador

En textos anteriores se hizo mención a la creatividad del cocinero. Desde que este comienza el aprendizaje teórico y practico de su oficio, se relaciona con la elaboración y presentación de infinidad de platos y como lograr su perfecta preparación haciendo uso de las recetas y métodos que aprende.

Como se ha dicho en otra vocación, la cocina es un arte y pro tanto la creatividad desempeña un papel importante en el desarrollo del mismo. En especial en la presentación de alimentos, los cocineros logran verdaderas obras de arte donde se ponen de manifiesto el buen gusto, conocimiento de diseños, estética, etc., que invitan al consumo del plato ofertado. Ahora bien, ala vez que se estimula al cocinero para que cultive y desarrollo su creatividad, y deje de ser rutinario, se le señala que la misma debe ejercitarse sin alterar las formulas básicas Quien llega a ser un gran cocinero es porque conoce y aplica los conocimientos básicos y especiales que se le ha enseñado y a la vez ha desarrollado su capacidad de creación

#### Deseos de perfeccionamiento

El conocimiento detiene fronteras, por eso siempre existen las posibilidades de extenderlo y mejorarlo para tratar de alcanzar la perfección Mediante el estudio de libros y otras publicaciones dedicadas a esta rama del saber, el cocinero puede incrementar sus conocimientos para lograr avances que lo lleven hacia la perfección El estudio de nuevas técnicas, también contribuye a ampliar los conocimientos del trabajador.