

Ficha de cualificación

Asistente de jefe/a de cocina

Instrucciones preliminares

Esta ficha de cualificación es una herramienta para medir las habilidades y cualificaciones de los/las pasantes relacionadas con el trabajo como asistente de jefe/a de cocina. Las preguntas también se pueden utilizar como una herramienta de conversación para abordar problemas con un/una pasante.

Esta ficha de cualificación se divide en tres secciones:

- 1) Lista de verificación preliminar para las demandas y condiciones básicas
- 2) Habilidades personales
- 3) Cualificaciones prácticas

Recomendamos que la primera sección se utilice tanto en el proceso de casting, como parte del día de introducción, como en el primer día de la pasantía, para equilibrar las expectativas con el/la pasante.

Utilice la segunda y tercera sección a lo largo de la pasantía para encontrar puntos de enfoque, rastrear el desarrollo y dar una idea de qué tan lejos está el/la pasante de estar calificado/a para un empleo regular.

El/la supervisor/a puede, antes de la evaluación con el/la pasante, orientarse en las fichas de cualificación y elegir las preguntas que sean relevantes para el nivel actual de cualificaciones del pasante. Recomendamos que el supervisor y el pasante llenen juntos la ficha de cualificación.

Asistente de jefe/a de cocina

El/la asistente de cocina sigue las instrucciones del chef, prepara los ingredientes y limpia las verduras, prepara platos sencillos, utiliza herramientas y maquinaria de cocina (ollas, sartenes, tablas de cortar, rebanadoras ...), limpia los utensilios, mantiene ordenadas las zonas de trabajo. El/la asistente de cocina almacena los alimentos y comprueba su calidad; él / ella puede encargarse de los suministros según las indicaciones del cocinero. En situaciones de emergencia, el/la asistente de cocina debe poder reemplazar al cocinero sin afectar la calidad de la cocina.

El/ella trabaja en restaurantes, pizzerías, snack bares, comedores de hospitales, empresas o escuelas; hoteles ...

En los grandes restaurantes puede especializarse en la preparación de platos específicos (platos de carne, platos de pescado, repostería ...). En los restaurantes pequeños, se le puede pedir que lave los platos o que ayude en el comedor y en las mesas de servicio.

Lista de verificación preliminar para la demanda y las condiciones básicas			
	Demandas y condiciones	NO	SÍ
1	Sé que puede que tenga que trabajar hasta altas horas de la noche, los fines de semana y los días festivos.		
2	Sé que se requiere resistencia física (largos períodos de reposo,		

	exposición a fuentes de calor, uso de utensilios de cocina pesados)		
3	Sé que es un trabajo que consume mucho tiempo		
4	Sé que puede ser trabajo estacional basado en flujos turísticos y periodos vacacionales		
5	Sé que pueden pedirme que utilice productos de origen animal (huevos, carne, manteca de cerdo...) para preparar las recetas. Si no puedo hacerlo tengo que informarles		
6	Entiendo que debo usar un uniforme limpio y equipo de protección para garantizar la higiene y la seguridad.		
7	Entiendo que si estoy enfermo/a y no puedo trabajar, tengo que llamar a mi supervisor/a al menos 2 horas antes, o tan pronto como sea posible, antes de que comience mi turno.		
8	Entiendo que cuando mejore después de estar enfermo/a, necesito llamar a mi supervisor/a para informarle que estoy listo/a para trabajar.		
9	Entiendo que es muy importante que practique mi español durante mi pasantía.		
10	Sé que necesito aprender recetas locales tradicionales.		

Cualificaciones profesionales						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Siempre llego a tiempo					
2	Puedo hacer frente a la fatiga					
3	No me importa trabajar hasta tarde en la noche y en vacaciones.					
4	Estoy limpio/a y ordenado/a					
5	Trabajo con cuidado en muy poco tiempo.					
6	Puedo trabajar en equipo					
7	Puedo realizar varias tareas a la vez (puedo realizar múltiples tareas)					

Cualificaciones prácticas						
	Ámbito de la formación	Aún no	Acabo de empezar	Intermedio	Cerca de la meta	Bueno
1	Sé que tengo que realizar el trabajo según las instrucciones de mis superiores					
2	Sé almacenar mercancías en despensas y cámaras frigoríficas.					
3	Puedo controlar la calidad y el estado de conservación					

	de las materias primas.					
4	Puedo deshuesar carne					
5	Puedo lavar y cortar verduras y frutas					
6	Puedo cocinar de acuerdo con las instrucciones del cocinero.					
7	Puedo hacer correcciones si es necesario					
8	Puedo monitorear y controlar la cocción con respecto a los tipos de productos.					
9	Conozco las reglas de seguridad e higiene.					
10	Puedo limpiar y mantener utensilios, platos y maquinaria.					

Las calificaciones prácticas descritas se han obtenido durante una pasantía en:

Fecha

Empleado/a (nombre y firma)

Fecha

Jefe/a de cocina (nombre, firma y sello)