

CUINER/A

Categoria: Turisme i restauració \ Restauració

DESCRIPCIÓ

El cuiner és el professional que manipula, prepara, conserva i presenta tota classe d'aliments, depenent de l'oferta gastronòmica d'un establiment. En la seva feina, ha de tenir en compte els referents de qualitat i rendibilitat econòmica establerts i aplicar les normes de seguretat i higiene exigibles en tot establiment alimentari.

TASQUES

- Confecciona l'oferta gastronòmica.
Elabora el menú o la carta en col·laboració amb el cap de sala de l'establiment, presenta una oferta gastronòmica atractiva, variada, equilibrada i rendible.
- S'ocupa del proveïment de matèries primeres destinades a cobrir les exigències de l'oferta gastronòmica.
Determina la qualitat de les matèries primeres necessàries.
Rep les mercaderies i en comprova la qualitat i la quantitat.
Emmagatzema les matèries primeres rebudes i s'encarrega de conservar-les perfectament.
Controla el consum dels aliments i les begudes emprats per poder determinar-ne els costos.
- Manipula, prepara i conserva tota mena d'aliments crus, semielaborats i elaborats.
Prepara i presenta els plats.
Prepara i presenta productes de pastisseria i rebosteria.
Prepara serveis tipus bufet o autoservei.
Elabora i presenta plats a la vista del client.

IDIOMES

Català

Espanyol
