



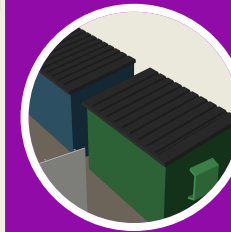
ÁREA DE TRABAJO

Para que una cocina, cuya producción es masiva, cumpla en tiempo y calidad, requiere de una **buena supervisión**. Para ello, debes conocer qué se realiza en cada área.

1

RECEPCIÓN DE MERCANCÍA:

Aquí los proveedores entregan la materia prima y se comprueban cantidad, peso, precio, calidad y estándares de los alimentos.

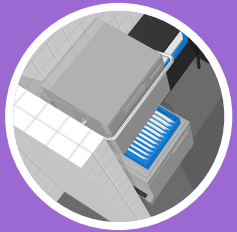


(A)

Cámaras de basura: Depósito de desechos que se producen en la jornada laboral. Debe tener ventilación y salida al exterior.

ZONA DE LAVADO:

3



(B)

Office: Se lava el material proveniente del salón, como loza, cristalería, cubtería y otros materiales.



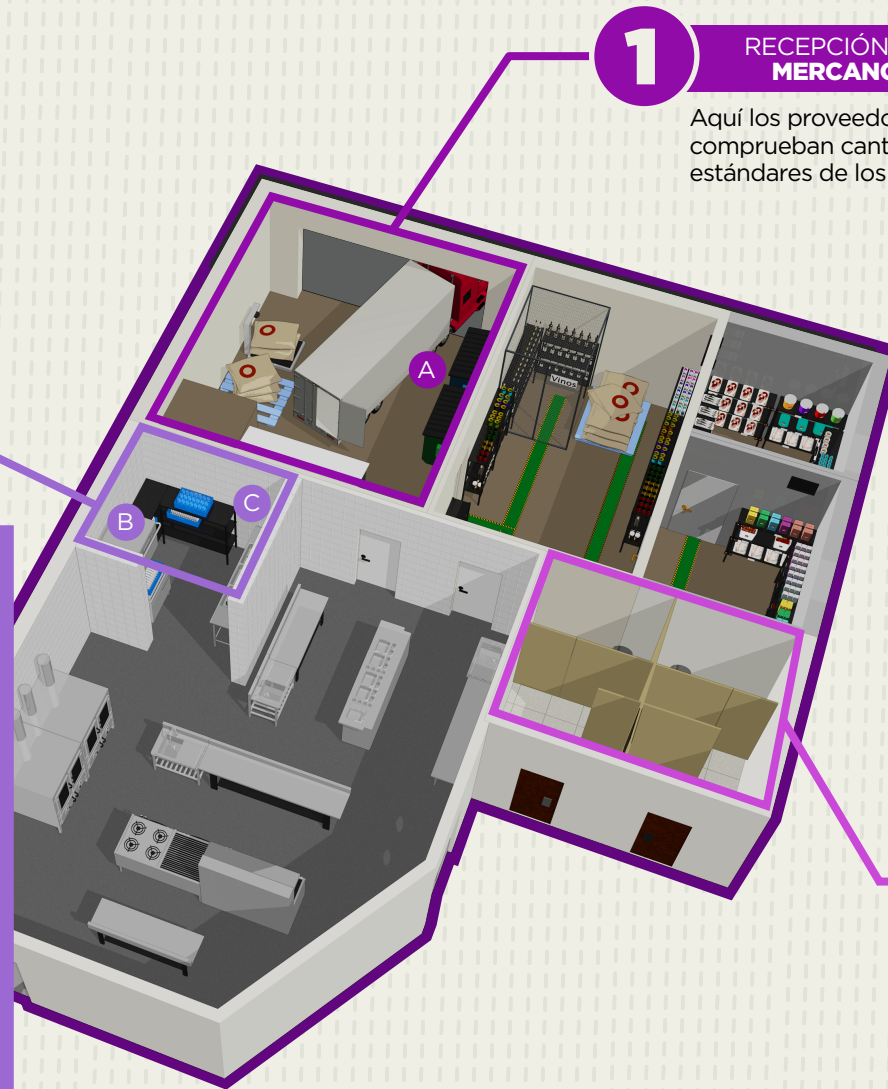
(C)

Plonge: Se lavan los utensilios de la cocina, como cacerolas, sartenes y ollas.

2

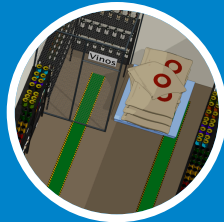
VESTIDORES O PLACARES:

Esta zona está acondicionada para que el personal porte higiénicamente su uniforme al procurarle los cuidados necesarios.





ÁREA DE TRABAJO



(A) BODEGA
Aquí se almacena la materia prima y otros materiales. Debe estar bien acondicionada con ventilación y temperatura regulada.



Productos no perecederos



Productos de limpieza



Productos varios



Vinos y bebidas



(B) CÁMARAS
En esta zona se conservan los géneros perecederos de uso no inmediato.



Antecámara



Cámara de refrigeración 1



Cámara de refrigeración 2



4 ALMACENAMIENTO:

En esta área se resguardan los insumos para la producción.

5 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:



COCINA FRÍA:
Resguarda las cámaras de almacenamiento; aquí se limpian y se racionan las carnes y pescados; además, se elaboran los platos fríos.

(C) Zona de limpieza y racionado de géneros.

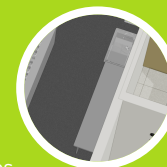
(D) Zona de elaboración de platos.



COCINA CALIENTE:
Se transforman los alimentos crudos en cocinados, por medio del calor. Aquí se encuentran los hornos, parrillas, planchas, salamandras, etc.

(E) Zona de producción en grandes cantidades (menús, buffet, comedores industriales).

(F) Zona de parrilla, dónde se preparan platillos especiales, como los de la carta.



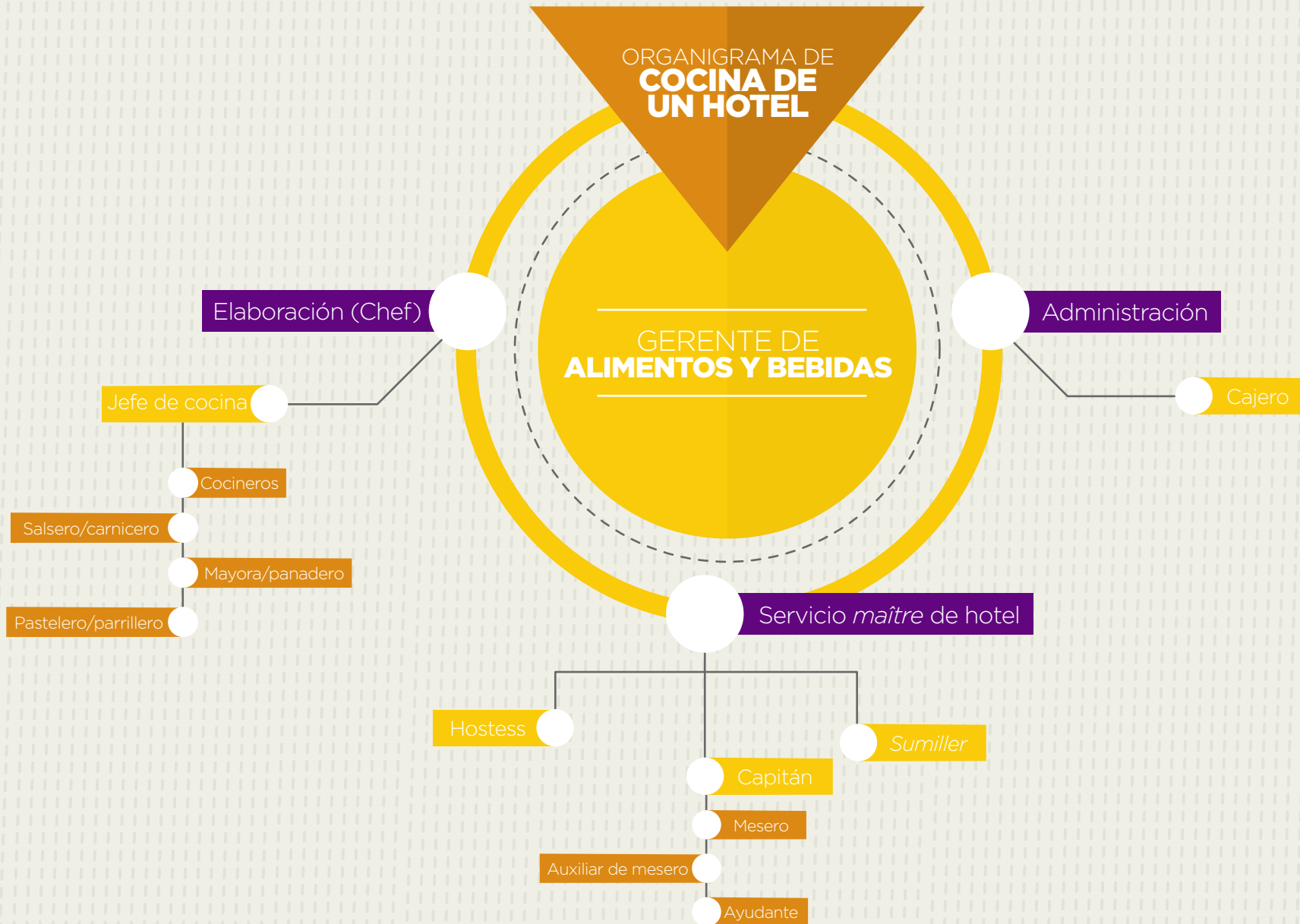
(G) ZONA DE DECORACIÓN:
En esta área se preparan postres y se encuentra la panadería.

(H) ZONA DE FUENTES:
Algunos lugares cuentan con un área para la elaboración de jugos y aguas frescas. Está equipada con extractores y licuadoras.



Nivel 1

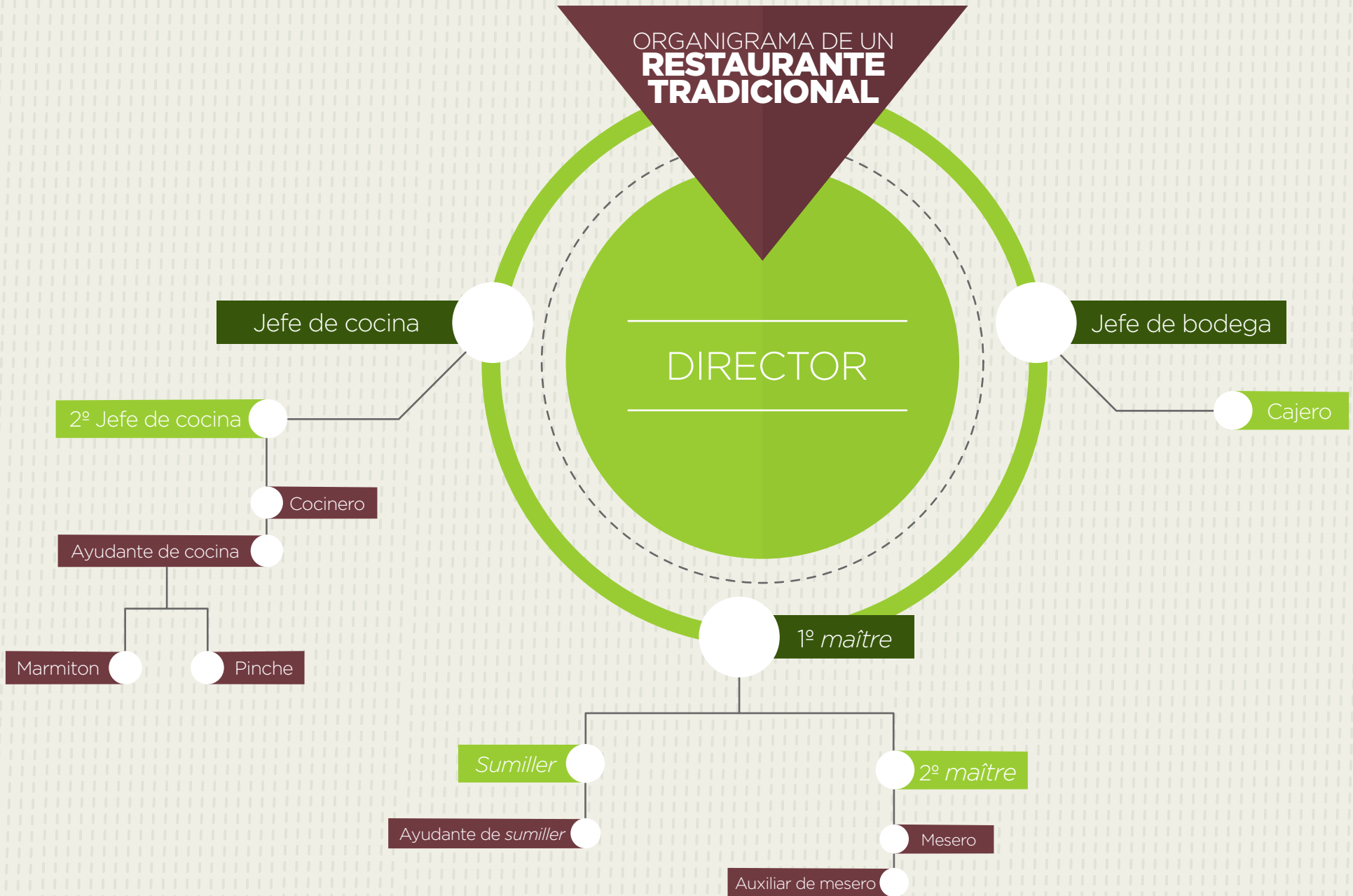
Para realizar tu trabajo con eficiencia, debes **conocer a las diferentes personas que intervienen en el trabajo.**





Nivel 1

ORGANIGRAMA DE UN RESTAURANTE TRADICIONAL





Nivel 1

