


PINCHES DE COCINA

1. MISIÓN Y FUNCIONES

 **MISIÓN** Los pinches de cocina lavan y limpian las áreas de la cocina, incluyendo ollas, sartenes, utensilios, cubiertos y platos. Preparan el área de la cocina antes del servicio, y reciben y almacenan los suministros.

 **FUNCIONES**

Limpieza de cocinas, áreas de preparación de alimentos y áreas de servicio.	Desembalar, revisar, transferir, pesar y almacenar suministros en refrigeradores, armarios y otras áreas de almacenamiento.
Ayudar a los cocineros y chefs en la preparación de alimentos mediante el lavado, pelado, picado, corte, medición y mezcla de ingredientes.	Lavar y guardar los platos y utensilios de cocina.
Ensamblar platos para servicio.	Preparar, cocinar, tostar y calentar alimentos simples.

2. COMPETENCIAS

COMPETENCIAS Y CONOCIMIENTOS TÉCNICO PROFESIONALES

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ESENCIALES

TRANSECTORIAL

- Efectuar la rotación de existencias
- Eliminar residuos
- Informar de equipos defectuosos o peligros
- Limpieza de superficies
- Manipular cristalería
- Manipular productos químicos de limpieza
- Mantener un entorno laboral seguro e higiénico
- Observar la legislación relevante sobre salud, seguridad, higiene y otros relativa a las comidas

Utilizar máquina lavaplatos

ESPECÍFICAS DEL SECTOR

- Asegurar que la zona de preparación de comidas mantiene el nivel de limpieza adecuado
- Limpieza de equipos de cocina para catering
- Realizar el relevo de la zona de preparación de alimentos
- Seguir procedimientos de control de sustancias peligrosas para la salud
- Trabajar en un equipo de hostelería

CAPACIDADES Y COMPETENCIAS OPTATIVAS

ESPECÍFICA DEL SECTOR

- Usar técnicas de preparación de alimentos
- Utilizar herramientas para cortar alimentos

CONOCIMIENTOS ESENCIALES

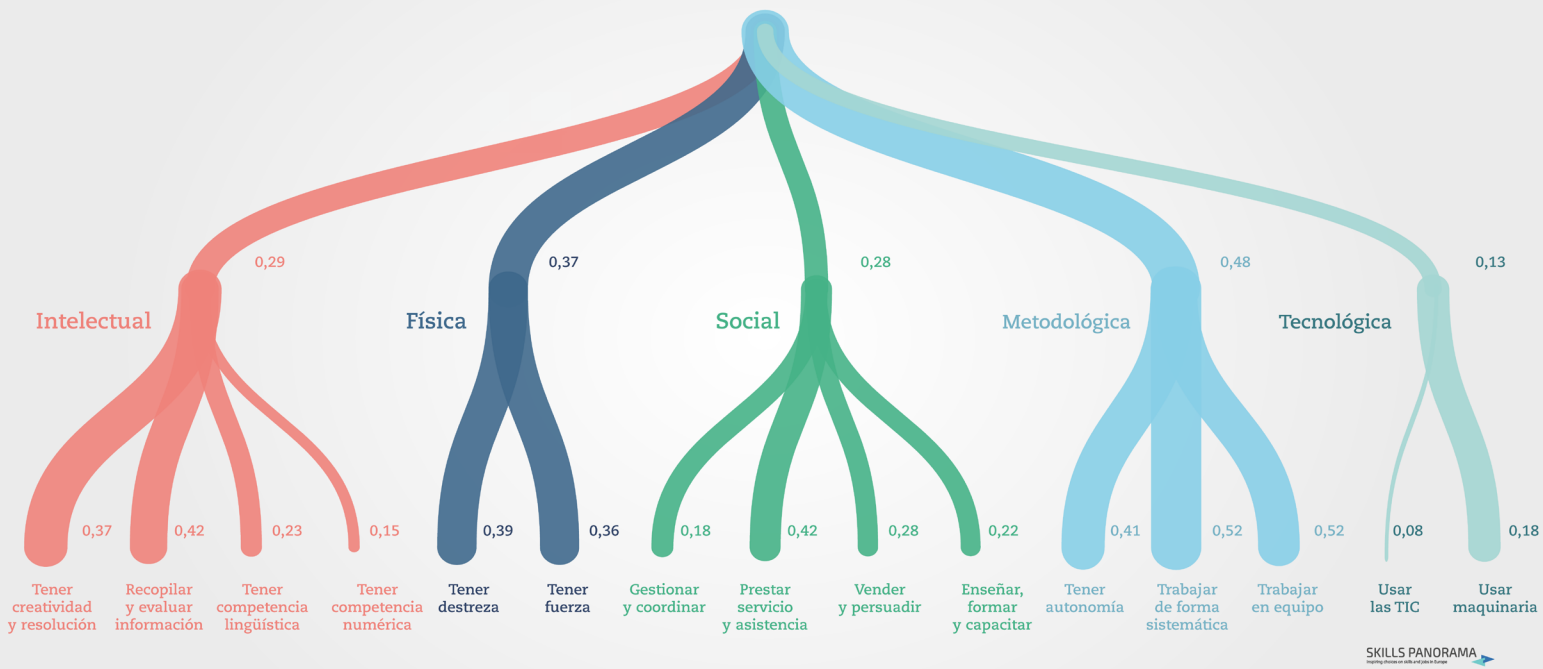
CONOCIMIENTOS OPTATIVOS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

[Eurofound](#) indica en una escala de 0-1 la importancia de las competencias transversales para el grupo ocupacional "ayudantes de preparación de alimentos".

Destacan las competencias **metodológicas y físicas**.

Concretamente, las competencias más importantes son: **trabajar de forma sistemática, trabajar en equipo, recopilar y evaluar información, prestar servicio y asistencia, y uso básico de TIC.**



SKILLS PANORAMA

COMPETENCIAS CLAVE



*Según Cedefop (Encuesta Europea sobre competencias y empleos)

DESTACA

Competencias específicas para controlar pedidos y colaborar y ayudar en la preparación de alimentos. Elaborar platos sencillos y emplatar y presentar los mismos. Competencias vinculadas a la **capacidad de recopilar y analizar la información, así como trabajar de forma rutinaria** en aspectos como la limpieza, el mantenimiento general o la ordenación de los utensilios y maquinaria utilizada, así como el entorno de trabajo. Otras competencias clave serían saber almacenar, saber realizar la rotación de las materias primas correctamente y manejar adecuadamente los electrodomésticos y aparatos propios de cocina.

DEBEN

Deben ser **profesionales polivalentes** ya que pueden asumir otras tareas. Deben conocer y **seguir las normas de sanidad e higiene** alimentaria. Deben poseer **competencias digitales** básicas para tomar pedidos de manera electrónica a través de la web o de aplicaciones específicas, registrar las entradas de suministros.

EN ESPAÑA

EN LA COMUNIDAD DE MADRID

DESTACA

Se comparten las mismas competencias que para el conjunto del Estado. Destaca la necesidad de **perfiles versátiles, con vocación de servicio**. Deben manejar las competencias intelectuales básicas para **recopilar y evaluar la información para poder desarrollar las competencias específicas como coger pedidos**, ayudar en la elaboración de platos y realizar platos sencillos, emplatar y servir. Deben conocer las aplicaciones **digitales** de pedido y servicio de comida, así como otras competencias transversales como **trabajar en equipo y bajo presión y asumir y acatar órdenes**. Deben aplicar las **normas de seguridad e higiene en el ámbito laboral**.

3. FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL



CUALIFICACIÓN

Nivel 1
HOT091_1 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA



FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

Certificado de profesionalidad
HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA



FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

FAMILIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Título profesional básico en cocina y restauración



FORMACIÓN UNIVERSITARIA

OTRA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Carnet de manipulador de alimentos.

PROFESIÓN REGULADA: NO

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE FORMACIÓN Y EXPERIENCIA PROFESIONAL

FORMACIÓN

No se requiere formación mínima.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

No se requiere experiencia para acceder a esta ocupación.

4. CONDICIONES DE TRABAJO



RELACIÓN LABORAL

Predomina la contratación temporal. La mitad de los contratos tienen una duración igual o inferior a tres meses.



JORNADA LABORAL

Predomina ligeramente la jornada completa.



RETRIBUCIÓN

A partir de 13.300€ brutos anuales en 14 pagas según convenio Colectivo del sector de Hostelería y actividades turísticas de la Comunidad de Madrid para 2020. Dependiendo del tipo de empresa podrá incrementarse.

Según la Encuesta de estructura salarial 2014, el salario medio del grupo ocupacional 93 (Ayudantes de preparación de alimentos) en el Estado Español es 11.500 euros, oscilando entre 3.400 (percentil 10) y 19.400 (percentil 90).



UBICACIÓN ORGANIZATIVA Y PROMOCIÓN

Se ubica en los establecimientos en los que se desarrollan procesos de aprovisionamiento, pre elaboración, elaboración y distribución de elaboraciones culinarias. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros. Depende jerárquicamente de un superior. La promoción se produce por la experiencia en el desempeño de la tarea y puede llegar a ser cocinero.

5. CONTEXTO

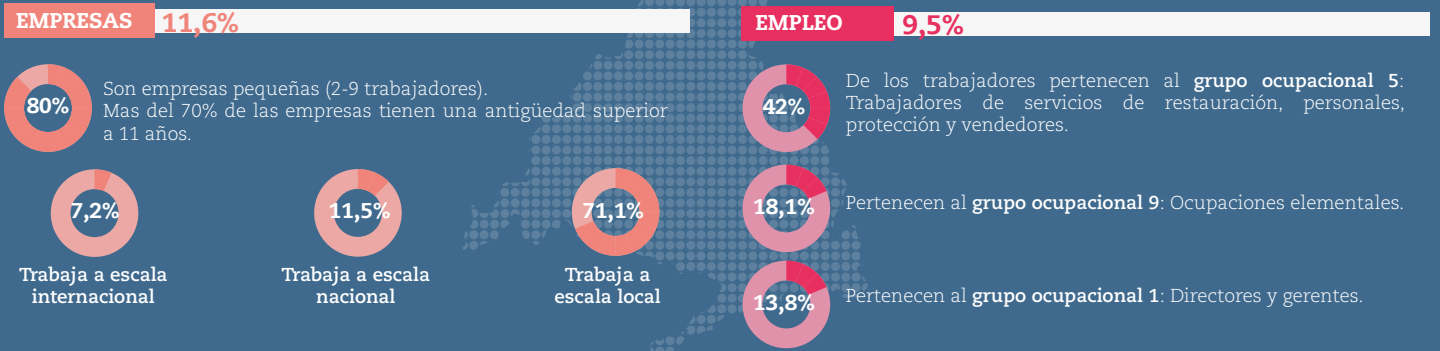
INFORMACIÓN SECTORIAL



PINCHES DE GOCINA
Sector profesional: Turismo y hostelería

DÉFICIT DE TALENTO

El sector Turismo y hostelería tiene un peso moderado aunque por encima de la media en la estructura empresarial de la Comunidad de Madrid:



MERCADO DE TRABAJO

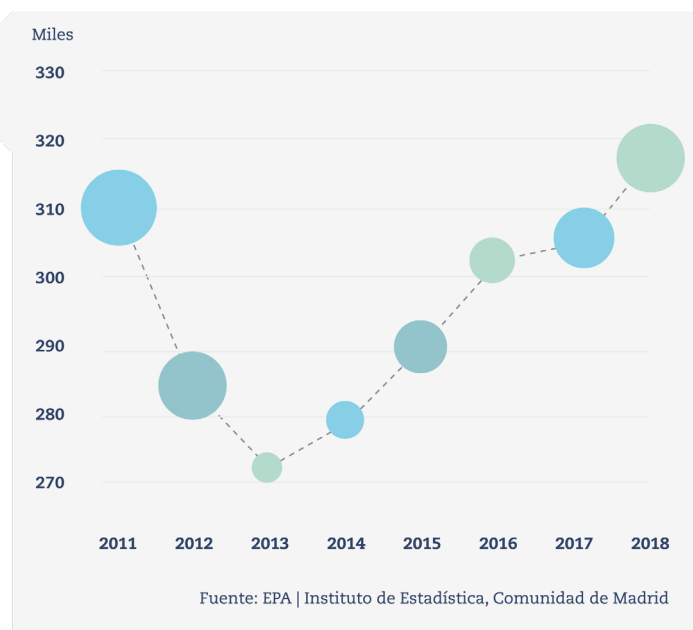
El **grupo ocupacional 9** (Ocupaciones elementales) cuenta con 318.800 trabajadores en la Comunidad de Madrid en 2018 (EPA). El 68% son mujeres. El empleo en este grupo sigue una tendencia positiva desde 2013.

En 2018 **318.800** personas trabajadoras · **68% mujeres**



La **ocupación 9310** (Ayudantes de cocina) representa el **5,8%** del total de los trabajadores del sector de turismo y hostelería la Comunidad de Madrid en 2017 (Encuesta de Estructura Empresarial 2017).

El **perfil de la persona contratada** es ligeramente superior para las mujeres. Por nacionalidad, 4 de cada 10 empleados son de nacionalidad extranjera. Un tercio tiene menos de treinta años y otro tercio entre 30 y 40. Mayoritariamente tienen como mucho estudios secundarios, y un alto porcentaje solo cuenta con estudios primarios.



Los datos actualizados sobre demandantes de empleo, paro y contratación se pueden consultar [aquí](#).

PERSPECTIVAS DE FUTURO



El Informe anual 2018 de la hostelería de Madrid indica además otras tendencias específicamente referidas al sector de la hostelería. Destacamos la especialización de los establecimientos, la búsqueda de emociones sensoriales, la transparencia en el origen de los alimentos, el auge de la “comida sana” y el incremento del uso de la tecnología. En términos de **ocupación**, las tendencias más relevantes para el desarrollo de las funciones y competencias de este profesional son la tendencia a la **diferenciación** de los

competidores mediante la oferta de un **servicio adaptado** a cada cliente, por lo que el pinche de cocina deberá conocer bien los productos, la combinación de ingredientes necesarios y la carta de alérgenos, para poder ofrecer un servicio de calidad. La **inmediatez** de la valoración de los clientes es una tendencia que crecerá por lo que el trabajo fundamentalmente del cocinero, pero también de los asistentes de cocina, tiene mucha importancia en mantener la **imagen del establecimiento**.

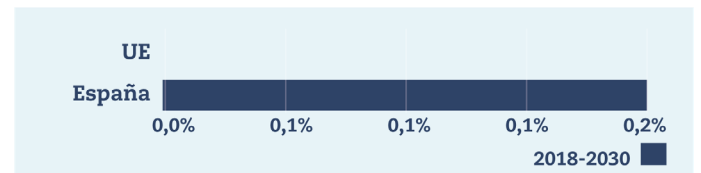
PERSPECTIVAS DE EMPLEO DE LA OCUPACIÓN

Cedefop realiza proyecciones cuantitativas de las tendencias futuras del empleo hasta 2030.

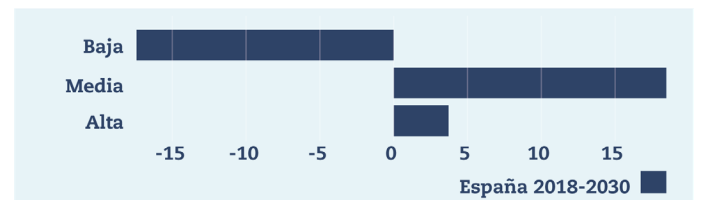
La proyección del grupo ocupacional “**ayudantes de preparación de alimentos**” muestra un incremento del empleo del 0,2%, mientras que, en el conjunto de la UE, de media no se espera crecimiento.

Se prevé la **creación de alrededor de 3.000 empleos**. La creación de empleo afectará a personas con nivel de cualificación medio, mientras que se pronostica una reducción del empleo en los puestos de trabajo de cualificación baja. Además de la creación de empleo neto entre 2018 y 2030, se estima que en este período se **reemplazarán casi 64.000 puestos de trabajo** por jubilación u otro motivo.

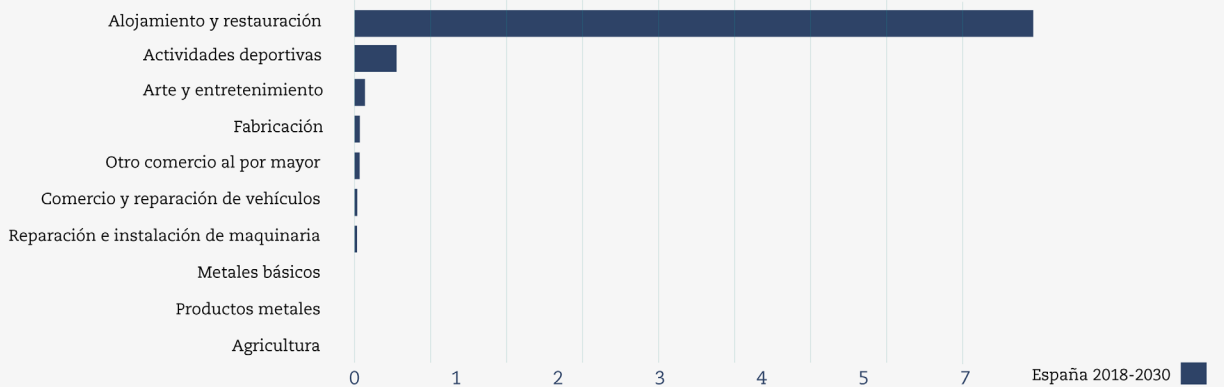
En 2030, se considera que los sectores en donde esta ocupación tendrá mayor crecimiento del empleo (en números absolutos) serán el del alojamiento y catering entre otros.



Fuente: Cedefop. Crecimiento del empleo (%)
Ocupación: Ayudantes de preparación de alimentos. Período: desde 2018 hasta 2030



Fuente: Cedefop. Crecimiento del empleo (miles) por nivel de cualificación.
Ocupación: Ayudantes de preparación de alimentos. Período: desde 2018 hasta 2030



Fuente: Cedefop. Los 10 sectores con mayor crecimiento del empleo en números absolutos (miles) en España. Ocupación: Ayudantes de preparación de alimentos. Período: desde 2018 hasta 2030

TENDENCIAS DE CAMBIO EN LAS COMPETENCIAS DE LA OCUPACIÓN



Las **tendencias de futuro** auguran, para el conjunto del sector de hostelería y turismo, una **mayor demanda de perfiles versátiles y tecnológicos** con competencias técnicas relacionadas con las nuevas tecnologías, las **aplicaciones digitales de pedido y servicio** de comida, la difusión de la información etc. Igualmente serán fundamentales las competencias ligadas al manejo de instrumentos de cocina, así como las competencias **transversales** como **trabajar en equipo y bajo presión**.

Los cambios tecnológicos basados en tareas afectan principalmente a tareas simples que pueden ser automatizadas. La interacción con los clientes puede salvar la automatización de tareas.

El empleo temporal y estacional de los empleados de este sector complica la provisión de capacitación y por lo tanto la formación de habilidades específicas que les permitan afrontar tareas más complejas.

6. IDENTIFICACIÓN DE LA OCUPACIÓN

OCUPACIÓN		CÓDIGO SISPE	
Pinche de cocina		93101024	
SECTOR		FAMILIA PROFESIONAL	
Turismo y hostelería		Hostelería y turismo	
CNAE			
56 Servicios de comidas y bebidas 5610 Restaurantes y puestos de comidas			
OCUPACIONES SISPE AFINES			
52101012 Encargados de economato y bodega (hostelería) 93101013 Marmitones			
OTRAS OCUPACIONES AFINES			
Ayudante de cocina Auxiliar de cocina		Empleado de pequeño establecimiento de restauración	
CNO-11		CIUO-08	
9310 Ayudantes de cocina		9412 Ayudantes de cocina	
OCUPACIONES ESCO AFINES			
Más general que ESCO		Ayudantes de cocina	