

FICHA 07

LA FORMACIÓN EN LA COCINA

EL DÍA A DÍA DE LA FP DUAL
¿CÓMO ACOMPAÑO AL ALUMNO EN SU FORMACIÓN EN COCINA?



CONTENIDOS

Competencias profesionales y personales que deben desarrollar los alumnos de cocina.

Tipología de bloques de actividades que deben abordarse en cada ciclo formativo de cocina.

Metodologías formativas en la formación de los alumnos de cocina.

Ejemplos para aplicar las metodologías formativas en actividades concretas.

INTRODUCCIÓN

Hay tres ciclos formativos cuyas ocupaciones profesionales se desarrollan prioritariamente en las cocinas de los establecimientos:

- Ciclo de Grado Básico de Cocina y Restauración (este ciclo desarrolla competencias básicas en cocina y servicio de restauración).
- Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.
- Ciclo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y HABILIDADES QUE SE DEBEN DESARROLLAR DURANTE LA FORMACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO.

Durante la formación del alumnado en el centro educativo y los establecimientos se debe trabajar para alcanzar competencias profesionales y personales esenciales para el desarrollo profesional en una cocina:

- Constancia. La cocina es un trabajo duro que precisa de gran constancia.
- Iniciativa, necesaria en la cocina para adelantarse a las necesidades y atender los servicios en tiempo y forma.
- Capacidad de adaptación a las distintas circunstancias del servicio.
- Velocidad de elaboración para poder atender los servicios en tiempo y forma.
- Ergonomía y salud laboral en la cocina, para minimizar la fatiga y los accidentes.
- Orden y limpieza en la cocina, tanto en el almacenaje y acopio como durante las elaboraciones.
- Higiene alimentaria, los conocimientos básicos para garantizar la seguridad alimentaria de los clientes.
- Capacidad de previsión y de planificación para el alumnado de grado medio y superior.
- Desarrollo de un paladar que permita valorar la calidad de las elaboraciones.

- Creatividad que permita proponer nuevas elaboraciones.
- Precisión para reproducir las elaboraciones y las presentaciones del establecimiento.
- Sentido estético para la presentación de los platos.

TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES QUE DEBE DESARROLLAR EL ALUMNO EN CADA CICLO FORMATIVO EN LOS ESTABLECIMIENTOS.

CGB DE COCINA Y RESTAURACIÓN

- Actividades relacionadas con el acopio y la distribución de materias primas.
- Preparación de materias primas.
- Realización de técnicas elementales de elaboración.
- Actividades relacionadas con la preparación, servicio y atención al cliente.

CGM DE COCINA Y GASTRONOMÍA

- Actividades relacionadas con el aprovisionamiento, acopio y organización de las materias primas.
- Actividades relacionadas con la organización de la estructura y trabajo en la cocina.
- Conocimiento del uso y mantenimiento de los equipos y maquinaria de la cocina.
- Participación en la confección de la oferta gastronómica del establecimiento.
- Realización de técnicas de preelaboración y elaboración.
- Realización de técnicas de elaboración de productos de pastelería y repostería.

CGS DIRECCIÓN DE COCINA

- Actividades relacionadas con el aprovisionamiento, acopio y organización de las materias primas.
- Actividades relacionadas con la organización de la estructura y trabajo en la cocina.
- Conocimiento del uso y mantenimiento de los equipos y maquinaria de la cocina.
- Participación en la confección de la oferta gastronómica del establecimiento.
- Realización de técnicas de preelaboración y elaboración.
- Realización de actividades relacionadas con la supervisión y dirección de las partidas de trabajo.
- Realización de técnicas de elaboración de productos de pastelería y repostería.
- Actividades relacionadas con la gestión administrativa y comercial de los establecimientos de restauración.
- Actividades relacionadas con la dirección y la gestión de los equipos de trabajo.



METODOLOGÍAS FORMATIVAS QUE SE PUEDEN APLICAR EN LA COCINA

En la guía se explica cada una de las metodologías formativas que se aplican con habitualidad en la FP Dual. A continuación se aporta un cuadro resumen y dos ejemplos de aplicación de las metodologías formativas en actividades en la cocina.

	Conversación pedagógica	Explicación magistral	Demostración de procesos	Aprendizaje por repetición	Aprendizaje autónomo	Resolución de problemas
Protagonismo	Alumno	Formador	Formador	Alumno-formador	Alumno	Alumno
Frecuencia	Habitual – diaria	Eventual	Habitual	Habitual	Eventual	Eventual



EJEMPLO DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Contexto: El establecimiento ofrece paellas a sus clientes y todos los días elabora fondos y sofritos para las paellas. La actividad consiste en la elaboración de los fondos y fumets para las paellas.

Módulo Profesional de Praelaboración y Conservación de Alimentos.

Actividad: Preparación fondos y fumet para elaboraciones posteriores

Concreción de la actividad:

- Realización del listado de materias primas necesarias.
- Realización del pedido a los proveedores.
- Recepción, acopio y almacenamiento de los productos.
- Selección y preparación de los productos necesarios.
- Elaboración de fondos de pescado.
- Elaboración de fondos de carne.
- Almacenaje y conservación de los fondos.

ACTIVIDAD Y SUBACTIVIDADES

METODOLOGÍAS

Preparación de fondos y fumet para elaboraciones posteriores.

CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA.

El cocinero establece un diálogo sobre la elaboración de una paella, el proceso y los ingredientes, con el objetivo de conocer qué sabe el alumno.

EXPLICACIÓN MAGISTRAL.

Una vez conocido el punto de partida, le explica al alumnado el proceso de elaboración y la receta.

DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.

El cocinero muestra al alumno como se realizan los pasos previos a la preparación de los fondos listando las materias primas y verificando las existencias.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

El alumnado con la supervisión del cocinero realiza la lista de productos y la revisión de las existencias.

RETO (PUEDE SER UN RETO).

Tras la conversación pedagógica le pide al alumno que haga un listado de materias y cantidades para la realización del fondo de carne y de pescado, y que verifique las existencias para preparar el pedido.

DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.

El cocinero en base al listado de productos y el stock realiza el pedido a los proveedores, lo recepcióna y lo almacena explicando al alumno el proceso.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

El alumnado prepara el listado para el pedido que realiza bajo la supervisión del formador. Recepciona y almacena los productos.

RETO (PUEDE SER UN RETO).

Realización del pedido a los proveedores.

Recepción, acopio y almacenamiento de los productos

Una vez revisado el listado y verificadas las existencias, se le pide al alumnado que lo incluya en el pedido a proveedores, que esté pendiente de la llegada para que lo recepcióne y almacene los productos. Esta subactividad ya la habrá realizado anteriormente si se le solicita que la haga de forma autónoma.

DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.

Selección y preparación de los productos necesarios.

Elaboración de fondos de pescado.

El cocinero selecciona y prepara los productos para el fondo de pescado, explicando al alumno por qué y cómo se hace.

El alumno observa como lo hace el cocinero-formador.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

El alumno realiza la mise en place de los productos, los prepara y elabora el fondo bajo la supervisión del formador.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

Elaboración de fondos de carne.

Como el cocinero le ha hecho la demostración con el fondo de pescado, el alumno replica la operación con el fondo de carne siguiendo la receta, las instrucciones y las operaciones que ha observado.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

El alumno realiza la mise en place de los productos, los prepara y elabora el fondo bajo la supervisión del formador.

EJEMPLO DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA			
Contexto: El establecimiento es un restaurante que ofrece diariamente menú del día para el almuerzo para aproximadamente 100 personas.			
Módulo Profesional de Gestión en la Producción de la Cocina; Gestión Administrativa y Comercial en Restauración; Procesos de preelaboración y conservación en cocina; Procesos de Elaboración Culinaria; Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina. Al ser la actividad tan trasversal, tienen participación varios módulos profesionales.			
Actividad: Elaboración de oferta gastronómica de menú para un día para cien comensales.			
Concreción de la actividad:			
<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de propuesta de oferta gastronómica para menú diario. • Relación de materias primas para su realización. • Realización de estudio de costes de la oferta gastronómica. • Realización de listado, control de stock y pedido para la realización del menú. • Recepción y acopio de las materias primas. • Realización de las preelaboraciones necesarias, almacenaje y conservación. • Elaboraciones de la oferta gastronómica. • Elaboraciones de propuestas de postres. 			
ACTIVIDAD Y SUBACTIVIDADES		METODOLOGÍAS	
Elaboración de oferta gastronómica de menú para un día para cien comensales.	CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA El jefe de cocina establece un diálogo sobre el diseño de las ofertas gastronómicas, los valores nutricionales de los alimentos, las dificultades de diseñar un menú para 100 personas, la rentabilidad y la organización de la cocina para valorar el conocimiento global del alumnado para el diseño de un menú.	EXPLICACIÓN MAGISTRAL Identificadas las necesidades y el punto de partida a través de la conversación pedagógica, el jefe de cocina explica los aspectos claves de la actividad en los que debe prestar especial atención.	DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS El jefe de cocina diseña un menú justificando las elecciones en presencia del alumnado, realizando el listado de materias primas y el análisis de costes. Los normal será que durante la formación haya aplicado la metodología de demostración de procesos para el resto de subactividades que componen la principal.
	APRENDIZAJE POR REPETICIÓN Cuando el alumno haya presenciado el procedimiento de diseño de la oferta gastronómica para un menú diario, puede comenzar a ayudar al jefe de cocina en posteriores diseños proponiendo alternativas, hasta acabar diseñando íntegramente el menú.	APRENDIZAJE AUTÓNOMO La elaboración del menú puede abordarse como una actividad de aprendizaje autónomo, de forma que tras la conversación pedagógica el jefe de cocina proponga al alumno que diseñe la oferta gastronómica para un menú diario, realice las elaboraciones y los estudios de costes, explique por qué cada elección y después lo valoren conjuntamente.	RETO (PUEDE SER UN RETO) La elaboración de un menú del día, se puede plantear como un aprendizaje autónomo en la fase inicial de la formación o como un reto cuando el alumno ya lleva un tiempo en el establecimiento. Si se plantea como un reto para darle responsabilidad, debería haber practicado las subactividades anteriormente.
Diseño del menú. Realización del listado de materias primas necesarias.	CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA El jefe de cocina promueve una conversación para valorar el conocimiento de los criterios de elaboración de un menú y proponer entre los dos, si lo considera conveniente, la estructura del menú.	DEMOSTRACIÓN Y REPETICIÓN DE PROCESOS. El jefe de cocina ha diseñado un menú diario en presencia del alumno justificando la estructura, los criterios nutricionales, gastronómicos y económicos. En posteriores diseños hace participe al alumno invitándole a que proponga elaboraciones y las justifique. Finalmente encarga para posterior supervisión la elaboración de un menú completo.	DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El alumnado con la supervisión del cocinero realiza la lista de productos y la revisión de las existencias.
	DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El cocinero muestra al alumno como se realizan los pasos previos a la preparación de los fondos listando las materias primas y verificando las existencias.	REPETICIÓN DE PROCESOS. El alumnado con la supervisión del cocinero realiza la lista de productos y la revisión de las existencias.	

	<p>RETO (PUEDE SER UN RETO).</p> <p>Tras la conversación pedagógica le pide al alumno que haga un listado de materias y cantidades para la realización del fondo de carne y de pescado, y que verifique las existencias para preparar el pedido.</p>
<p>Realización del estudio de costes de la oferta gastronómica.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN Y REPETICIÓN DE PROCESOS.</p> <p>En los establecimientos en los que se realice el estudio de los costes de forma habitual, el jefe de cocina habrá realizado mientras explica el proceso con el alumno y tras varias demostraciones delega el cálculo de los costes de determinadas elaboraciones al alumno para supervisarlas posteriormente.</p> <p>APRENDIZAJE AUTÓNOMO</p> <p>En los establecimientos en los que no se realice habitualmente el cálculo de los costes por elaboración, puede encargarse esta tarea al alumno para que la realice de forma autónoma. Tras la realización debe exponer el proceso de cálculo y revisarlo con el responsable de la cocina o el establecimiento.</p>
<p>Realización del pedido a los proveedores. Recepción, acopio y almacenamiento de los productos</p>	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El cocinero en base al listado de productos y el stock realiza el pedido a los proveedores, lo recepción y lo almacena explicando al alumno el proceso.</p> <p>REPETICIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El alumno prepara el listado para el pedido que realiza bajo la supervisión del formador. Recepciona y almacena los productos.</p>
<p>Preelaboraciones.</p>	<p>RETO (PUEDE SER UN RETO).</p> <p>Una vez revisado el listado y verificadas las existencias, se le pide al alumno que lo incluya en el pedido a proveedores, que esté pendiente de la llegada para que lo recepción y almacene los productos. Esta subactividad ya la habrá realizado anteriormente si se le solicita que la haga de forma autónoma.</p> <p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El cocinero selecciona y prepara los productos para las preelaboraciones y explica el procedimiento.</p> <p>REPETICIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El alumno realiza la mise en place de los productos, los prepara y elabora bajo la supervisión del formador.</p>
<p>Elaboraciones.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El cocinero selecciona y prepara los productos para las elaboraciones explicando las técnicas y los procedimientos.</p> <p>REPETICIÓN DE PROCESOS.</p> <p>El alumno realiza la mise en place de los productos, los prepara y elabora bajo la supervisión del formador.</p>