



# PORTAL DE PROFESIONES Y OFICIOS

<http://k-6exito.upr.edu/>

## Chef

### Descripción

Los chefs son los encargados de preparar la comida en los restaurantes, hoteles y otros lugares. Algunos chefs se hacen famosos por la creación de nuevas recetas y a veces escriben libros de recetas de cocina.



### Deberes

- Planificar y cocinar comidas saludables.
- Hacer decoraciones con los alimentos.
- Ordenar alimentos y otros suministros.
- Adiestrar a otros trabajadores de la cocina.

### Dónde y cuándo

- Los chefs pueden trabajar en restaurantes, hospitales, comedores escolares y en cafeterías.
- Trabajan en distintos tipos de cocinas.
- Requiere fortaleza para manejar distintos equipos de cocina.
- El horario es variable depende del lugar donde se trabaje.

### Con qué o con quién trabajan

- Comida
- Equipo de cocina, por ejemplo cuchillos, estufas, licuadoras, ollas, sartenes y otros similares
- Tazas y cucharas para medir distintos tipos de alimentos
- Computadora para ordenar alimentos y suministros
- Libros de recetas
- Trabajar con otros cocineros, gerentes de restaurantes, meseros y clientes (personas que comen en el restaurante)

## **Educación y adiestramiento**

- Los chef obtienen un grado de asociado, aproximadamente 2 años.
- Los buenos chefs han adquirido adiestramiento y/o cursos adicionales en escuelas especializadas de cocina.

## **Profesiones similares**

- Panadero
- Carnicero
- Cocinero
- Preparador de comidas
- Chef de repostería