



# PORTAL DE PROFESIONES Y OFICIOS

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

## Preparador de comidas

### Descripción

Los preparadores de comidas realizan muchas tareas de rutina bajo la supervisión de los cocineros. Estos preparan alimentos fríos, rebanan carnes, pelan y cortan verduras, hacen café o té, entre otras tareas.



### Deberes

- Limpiar y desinfectar las áreas de trabajo, equipo, utensilios y platos.
- Pesar o medir los ingredientes, como las carnes y los quesos.
- Preparar condimentos frescos, como el sofrito, pico de gallo y otros.
- Cortar, moler y preparar las carnes, aves, pescados y mariscos.
- Mezclar los ingredientes para ensaladas.
- Almacenar los alimentos en sus áreas designadas para prevenir que se dañen.

### Dónde y cuándo

- Los preparadores de comidas trabajan en restaurantes, hoteles y otros lugares donde se sirven alimentos, tales como supermercados, escuelas, hospitales y cafeterías.
- El horario es variable depende del lugar donde se trabaje.

### Con qué o con quién trabajan

- Maquinas de capuchino o expreso
- Cortadoras de alimentos
- Básculas
- Dispensadores de bebidas
- Comida
- Equipo de cocina, por ejemplo cuchillos, estufas, hornos, licuadoras, ollas, sartenes y otros similares
- Tazas y cucharas para medir distintos tipos de alimentos

- Computadora para ordenar alimentos y suministros
- Trabajar con otros cocineros, gerentes de restaurantes, meseros y clientes (personas que comen en el restaurante)

### **Educación y adiestramiento**

- Los preparadores de alimentos toman cursos vocacionales en la escuela superior.
- Muchos reciben adiestramiento en el puesto de trabajo.

### **Profesiones similares**

- Chef