

DEONTOLOGIA PROFESSIONAL

DATA:

NOM:

La deontologia és la teoria o tractat dels deures que s'han de desenvolupar al llarg de la nostra vida professional.

Aplicada a tots els camps professionals, aquesta disciplina ens ensenya a comportar-nos de manera adequada en el treball pel qual cada persona opti o es vegi forçat a exercir. No només s'ocupa de formar professionalment a l'individu en el seu camp d'ocupació, sinó que, a més, integra actituds com companyonia, tolerància, solidaritat, etc.

Per tant, hem de considerar la deontologia professional com una disciplina que aglutina el bon fer en el treball i el correcte comportament en l'entorn on es desenvolupa aquest. Tenint en compte l' anteriorment exposat, hem de destacar i posar en relleu que la deontologia professional genera en l'individu un canvi d'actitud, que l'encamina a sentir-se satisfet amb i en la seva professió.

Aquest canvi d'actitud s'ha d'entendre com un canvi interior i profund, que romandrà al llarg de la vida, i no com una postura que adoptem durant la jornada laboral i, un cop finalitzada aquesta, de la mateixa manera que ens vam treure la roba de treball, ens despullem dels deures fins al pròxim dia.

Com a síntesi i per acabar, definirem la deontologia professional com la disciplina que tracta dels deures que el treballador ha de desenvolupar per oferir professionalitat, seguretat i benestar.

Exercici 1

Llegeix detingudament el text i indica que creus que fan bé i malament Juan i Carlos

1. Moments abans de començar a cuinar, Carlos es canvia la roba de carrers per la de cuina de cuina completa

2. Joan no fa servir la gorra perquè diu que li molesta.

3. Algunes vegades Carlos fuma mentre cuina.

4. Carlos recull el lloc de treball i els seus útils mai estan bruts.

5. Joan fa el mateix, però sempre li queda algun trasto o eina per netejar

6. Cada vegada que li sobra temps, Juan ajuda a Carlos en el que està fent.

7. Quan li sobra temps, Carlos descansa.

8. Carlos és molt econòmic, no desaprofita res.

9. A Juan mai se li ocorre què fer amb el que li sobra i el tira dissimuladament

10. Cada vegada que canvia d'aliment, Carlos es renta molt bé les mans.

11. Joan maneja aliments molt diferents, però mai es neteja les mans amb un drap

12. Carlos necessita una carta amb els plats que ha d'elaborar, no exercita molt la memòria.

13. Joan és diligent i coneix perfectament cada plat que ell confecciona.

EXERCICI 2

-Llegeix detingudament el text següent i subratlla allò que faci referència a la deontologia professional.

AJUDANTS I MARMITONS

Un matí de primavera a París, a l'avinguda dels Camps Elisis.

Són les vuit menys deu minuts. La gent va de pressa pels carrers per no arribar tard a la feina.

Juan Pedro surt corrent per les escales de metro. Es troba a la vorera de l'avinguda, gairebé a la façana del famós restaurant **L'Atelier Etoile de Joël Robuchon**, gira al primer carrer a la dreta, on hi ha l'entrada de les cuines, empeny la porta precipitadament i baixa els graons de quatre en quatre. El rellotge de fitxar marca les vuit al mateix moment que Joan Pere introdueix la fitxa per picar.

Mai arriba tard, però tot i així, respira profundament. Cal tenir en compte que Juan Pedro viu en l'altre extrem de París, a Bellavista, on el seu pare és forner i la seva mare dependent d'un supermercat.

De Bellavista a l'estació de metro i després als Camps Elisis, hi ha, al menys, quaranta minuts de metro. Al restaurant **L'Atelier Etoile**, la jornada de treball comença a les vuit, i s'ha de ser molt puntual, qualsevol retard de més de cinc minuts sense justificació t'exposa a una reprimenda o sanció.

Aquest matí, com de costum, Juan Pedro s'ha hagut d'aixecar a les sis i quart, però s'ha quedat adormit.

Es treu la caçadora de cuir i es posa l'uniforme. No és molt alt per als setze anys que té, però la cara de inquiet i eixerit li fa aparentar més.

És una sort per a ell que a la seva edat sigui l'aprenent d'un dels millors restaurants de París i ell ho sap bé. Comença la seva jornada netejant el sòl, dos dels tres marmitons, Ramon i Santiago, han arribat abans que ell i també el cap salser, encara que està esmorzant al bar.

Santiago està al pati acabant de fumar una cigarreta; Ramon està ja treballant, neteja els fogons, les plaques i els forns. El torn de nit ha deixat la cuina com sempre, en ordre i recollida abans de marxar, cada matí cal una neteja general. A i mitja tot ha d'estar perfectament net; avui Roberto un dels marmitones no ha vingut.

-Dóna't pressa, li diu Ramon a Juan Pedro, ajudeu-me a netejar la pastisseria, que Roberto no ha vingut avui.

-Per què? ¿Està malalt?

-Sembla que té covid-19... la seva mare ha telefonat fa cinc minuts.

Les cuines estan al soterrani del restaurant i es comuniquen amb una escala i un muntacàrregues. Per l'altre extrem es comunica directament amb un pati. La portassa del pati dóna a un carrer que surt cap a l'avinguda. Per allà és per on entren els proveïdors cada matí, excepte el dilluns, i són atesos pel magatzemista.

Dilluns tanca el restaurant; el disseny de la cuina és completament modern, hi ha un gran fogó central amb vuit focs, i un altre que és meitat a gas i meitat elèctric, amb quatre forns. Però el que més crida l'atenció a la cuina principal és la bateria de cuina: grans marmites, cassoles, sauteusses, etc. Tot super net, com si no s'haguessin utilitzat mai.

A la dreta de la cuina hi ha la pastisseria, a l'esquerra, darrere de la cuina, les aigüeres i el rentaplats, i a la fi, un conjunt de tres grans neveres. Santiago mira l'hora, les vuit i deu, el cap pot arribar d'un moment a l'altre ... esgota, apaga el cigarret i entra. Tot ha d'estar perfectament net, en bon estat i en ordre. Res ha de posar a el cap furiós, com una marmita mal netejada o un ganivet sense esmolar.

Ramon té divuit anys, Santiago setze i mig. Santiago és alumne d'un curs de grau mitjà de cuina, fa unes pràctiques per al certificat d'aptitud professional, és bon noi, està content de si mateix, i és un bon company, és elegant i segueix la moda pel que fa a vestuari. Quan va arribar tenia els cabells llargs i amb rínxols que li donaven un aspecte altiu. El cap el va convidar amb fermesa a retallar-se el pèl. «... I les teves ungles són massa llargues, no dic que estiguin brutes, sinó que són massa llargues. Un cuiner ha de tenir les ungles curtes i netes, i no netejar-se les mans al davantal quan hi ha un rentamans a prop. Jo no vull davantals bruts a la meua cuina. Se't donarà un davantal net cada dia, això vull que ho sàpigues. Per la resta no

et falten aptituds ni ambició. »

Quan els marmitons han acabat el seu primer treball, es treuen el seu davantal blau i es posen el seu vestit blanc de cuina. Pel que fa a Juan Pedro, ha de començar a netejar els llegums, i trobar-se de seguida disposat per al que faci falta. Vint vegades a el dia en diuen per a les més diverses operacions d'ajuda. Alguna vegada que una altra fa alguna salsa o guisat, però el seu gran interès està en la pastisseria, la seva ambició és ser pastisser, algunes vegades ajuda a el cap de pastisseria i coneix totes les pastes, cremes, etc. L'any que entrarà en una escola d'hostaleria, mentrestant, està molt content de ser al restaurant de Robuchon

L'hora del servei

És la una menys deu, aquesta hora a les cuines és el moment crític, quan els clients arriben al restaurant i quan la calor dels forns atabala i s'han de fer els últims preparatius.

El cap està al fons, davant de la taula de trinxar, vestit de blanc: jaqueta blanca, pantalons blancs, davantal blanc i capell blanc. Des de les deu del matí tot el personal de la cuina està vestit de la mateixa manera, des del cap fins l'aprenent, només varia la dimensió de la gorra, el de el cap, és el més gran. Aquest matí se l'ha encasellat fins a les celles, mal senyal; com diu el cap salser, avui bufa mestral.

exercici 3

Desenvolupa el sentit que tenen per a tu les qualitats que apareixen a la llista.

- Bany corporal i neteja
- Vocació
- Puntualitat
- Disciplina i organització
- Uniformitat
- Iniciativa
- Economia
- Memòria
- Companyonia
- Creativitat

exercici 4

Un aliment al llarg de el procés de manipulació es pot veure alterat per diversos factors. Indica quals i posa 2 exemples de cada un.

Exercici 5.

Perquè cal fer servir una roba de treball diferent a la de "carrer".

Exercici 6.

Indica a l'almenys 5 normes bàsiques que hem de complir a l'hora de treballar en una cuina.