**Què és un Cap de Cuina i quines són les seves funcions**  
  
  
La figura de cap de cuina és la **màxima representació d'una cuina**. És la persona que ha de dirigir una cuina professional i s'encarrega d'administrar la **brigada de cuina**, havent de tenir la funció de líder.

**Esser cap de cuina**  
  
La figura com a tal, ha d'estar encarnada per una persona que creativa, innovadora, amb capacitat de superació i coneixedor de tècniques i sabors.

**Els valors d'un cap de cuina**  
  
El podríem definir com a líder amb personalitat i humilitat. El primer que ha de transmetre són valors. Uns valors que, tenint ell mateix, ha d'inculcar al seu equip.  
  
**FUNCIONS**

Dins de les funcions de cap de cuina, la primordial serà la de formar el seu equip com a cuiners, i com a persones, transmetent uns valors com companyonia, respecte, responsabilitat, passió, positivisme.

Un cap de cuina ha de tenir un bagatge que marqui la diferència. Avui dia amb tanta oferta i demanda en aquest camp, cada vegada **hem d'estar més i millor formats**.  
  
Per formar-se com a cap de cuina, el primer serà una bona base, uns estudis de cuina , pero sobre tot practicar diàriament per perfeccionar, esforçar-se i lluitar.  
  
Però no acaba aquí, un cap de cuina ha de viure en un aprenentatge constant mitjançant llibres, articles, seminaris, cursos d'actualització i renovació, etc. Sempre en constant evolució, el que avui és moda o està en auge, demà estarà obsolet.

**Un cap de cuina fora de les cuines**  
  
A més d'una bona base cultural, que hagi viatjat, que conegui altres països, altres cultures, els seus ingredients, els seus plats, els seus estils de vida, què és el que mengen, a quina hora, els seus gustos ...; en fi, una sèrie de coneixements que s'adquireixen amb el pas dels anys i amb l'aptitud que tingui la persona en aprendre i conèixer més sobre un dels mons més importants com aquest, la gastronomia o el menjar en definitiva.  
  
A això se sumen noves necessitats de coneixement:

Capacitats amb les TIC

Un bon nivell d'idiomes, per exemple ha de saber com a mínim anglès i amb un bon nivell, ja sigui un B1 o similar.

**Funcions d'un cap de cuina**  
  
Les funcions per a dur a bon port el negoci serà:  
  
    Planificació del treball  
    Elecció del personal  
    Elaboració dels menús, cartes, etc.  
    Tracte amb els proveïdors  
    Escoltar els clients

Una altra de les tasques del cap de cuina és assegurar-se que aquesta romangui perfectament neta. És bàsic que tot estigui impecable abans, durant i després de les hores de servei. També ha de supervisar que es compleixin estrictament totes les normes d'higiene i de manipulació d'aliments.

Controlar i dur al dia registres de temperatures i altres sistemes de control de qualitat  
  
A l'hora del servei, el cap de cuina és com un director d'orquestra. Ha de portar la batuta i tots els altres han de seguir-lo. És fonamental que les ordres siguin clares i que tot el personal es deixi guiar per ell; d'això depèn l'èxit de les preparacions i del servei. **Qualsevol diferència o problema s'ha de discutir en un altre moment**. Durant les hores de servei tot ha de funcionar perfectament.

La jerarquia a la cuina és molt necessària, encara que sempre ha de manejar de forma **justa i raonable**. És indispensable que tots a la cuina tinguin clar qui és el que pren les decisions.  
  
Cada membre d ela brigada haurà d'assumir les seves pròpies tasques i responsabilitats amb dedicació i tractant de perfeccionar-les cada vegada més.

Totes les funcions dins d'una cuina professional són importants per a l'èxit de les preparacions. No obstant això, la responsabilitat més gran recau en el cap de cuina, que haurà d'assumir qualsevol error.

**Tasques habituals:**

La tasca del cap de cuina consisteix a planificar, organitzar, dirigir i controlar les activitats del departament relacionades amb la producció de menjars i la seva distribució al menjador / restaurant o punts de venda / servei, tenint en compte els sistemes, procediments i normes per aconseguir la rendibilitat i qualitat fixats.

* Haurà de identificar el context en el qual es troba la restauració, així com les tendències més importants que estan apareixent en el mercat.
* Relacionar les peculiaritats de les diferents Cuines d'Espanya, elaborar els seus plats més significatius i diferenciar els aliments per la seva classificació i composició, podent així mateix fer dieta a petició dels clientes.
* Aplicar i desenvolupar les tècniques sobre qualitat per aconseguir el nivell òptim dels productes / serveis que es ofrecen.
* Aplicar els recursos necessaris per aconseguir que la qualitat mediambiental sigui la millor.
* Elaborar els plats més representatius de la nova Cuina i realitzar altres de nova creació, ajustant-se a la filosofia de la nova Cuina, potenciant i promocionant la imatge del establiment.
* realitzar i desenvolupar els treballs de posada a punt de la Cuina amb els gèneres i plats necessaris per al servei, així com organitzar les tasques segons els recursos disponibles.
* Preparar, organitzar i desenvolupar els treballs relacionats amb la prestació del servei de menjars
* Elaborar Menús i altres ofertes culinàries per Banquets i altres esdeveniments, planificar la preparació i els serveis i analitzar els costos per a la seva valoració, cuidant a més la confecció i presentació dels plats.
* Elaborar diferents ofertes de Buffet aconseguint els nivells de qualitat i rendibilitat determinats
* Elaborar especialitats més significatives de la Rebosteria-Pastisseria que es poden oferir
* Dominar tècniques de decoració gastronòmica-
* Identificar i aplicar les noves tecnologies a les matèries primeres i preparacions culinàries, tant en l'elaboració com conservación.
* Realitzar i elaborar les dades relacionades amb l'activitat i que formen part del pressupost, controlar les existències, verificar i establir mesures en funció del control de costos i fer anàlisi i valoracions de matèries primeres, gèneres i plats per poder determinar els seus preus de venda.
* Utilitzar com a usuari, els programes de gestió de restauració i els actualment habituals en gestió: tractament de textos, full de càlcul, bases de dades i gràfics per a la realització de totes les operacions i desenvolupament dels processos de gestió que siguin necessaris
* Aplicar i desenvolupar tècniques directives definint objectius, planificant estratègies, així com motivant i dirigint als grups de treball que estan sota la nostra responsabilitat.
* Aplicar la legislació en matèria de seguretat laboral, aplicant les normes i mesures necessàries, que puguin afectar la seguretat de les persones, instal·lacions i material en la Restauració.
* Identificació de matèries primeres més habituals i treballar per a la innovació
* -Confeccionar i elaborar menús i cartes
* Conèixer els principals vins i formatges espanyols-
* APLICAR i DESENVOLUPAR LES TÈCNIQUES SOBRE
* Treballar amb un pla de qualitat i els mitjans per al seva control APCC
* Establir i aplicar plans d’estalvi energètics i cuina sostenible.
* POTENCIAR I PROMOCIONAR LA IMATGE DE L'ESTABLIMENT.

En definitiva, un cap de cuina ha de controlar tot el relacionat amb el menjar en un negoci, fins al límit econòmic ( Preus, comandes, check list, escandallos) , per saber si el que estem fent, s'està produint riquesa a l'empresa.

Hem de saber de tot i estar en constant evolució.