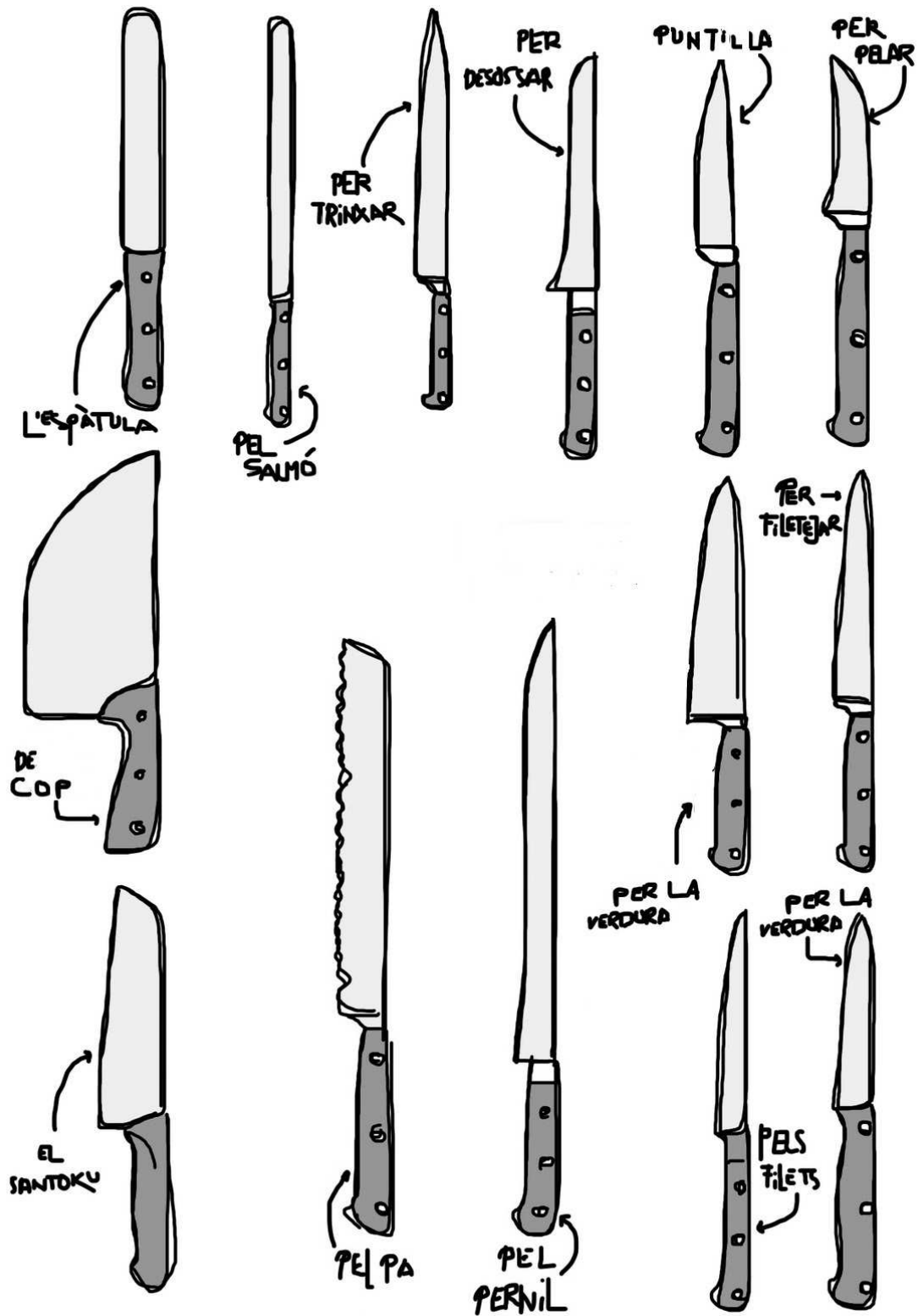


DATA:

GANIVETS I TIPUS DE TALLS.



PARTIDES I UTILLATGE CUINA / OPTATIVA RESTAURACIÓ

EXERCICI:

Descriu els següents tipus de talls per a vegetals:

JULIANA:

ESPANYOLA:

PICAT:

BRUNUOISE:

PARISIENNE:

BASTÓ:

PONT NOU:

A L'ANTIGA:

REQUILLA:

TORNEJADA:

LAMES:

OLLES I PELLERES

Acero estañado.- Se utiliza básicamente en la fabricación de cestillos de alambre, nidos y arañas. Estos recipientes de acero estañado han quedado en desuso en beneficio del acero inox.

Hierro fundido.- El hierro fundido puede ser esmaltado (terrinas, cocotte, cazos de fondue, platillos, etc.) o sin esmaltar (algunas sartenes o placas). Este material mantiene durante mucho tiempo el calor, pero también resulta frágil y caro.

Plástico alimentario.- Los plásticos son utilizados generalmente para la conservación y en accesorios de cocina. Los materiales más utilizados son el polietileno y el poli carbonato, entre otros, los recipientes suelen ser cubetas o bandejas GASTRO-NORM, tablas, boquillas, etc.

MATERIAL MÓVIL DE USO GENERALIZADO EN COCINAS.

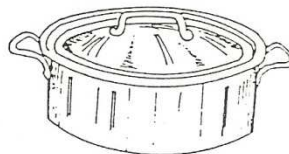
Marmita.- Recipiente cilíndrico con tapadera de varias medidas de diámetro y altura, provisto de asas. Se construye en cobre estañado, acero inoxidable o aluminio y generalmente se utiliza para la confección de fondos.



Marmita.



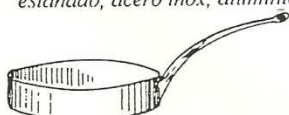
Meia marmita



Cacerola.

Cacerola.- De características similares a la marmita, pero con un tercio aproximado de su altura.

Sauteuse.- Se utiliza para hacer carnes o pescados a la sartén, se construye en cobre estañado, acero inox, aluminio o hierro fundido.



Sauteuse.



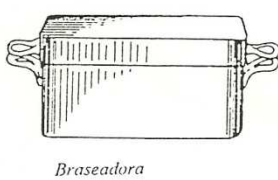
Rustidera.

Rustidera.- Utilizada generalmente para asados, se construye en cobre estañado, acero inox o aluminio.

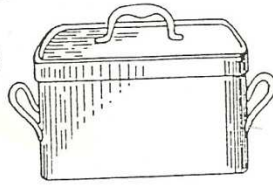
Besuguera.- Placa pequeña de asado de forma oval utilizada para asar, guisar o presentar pescados de esta forma y tamaño.



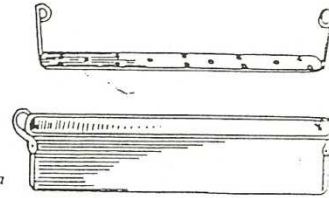
Braseadora o bresera. - Parecido a la rustidera, pero algo más alta y con tapadera. Se utiliza generalmente para bresear grandes piezas de carne y se construye generalmente en cobre estañado, acero inox o aluminio.



Braseadora



Lubinera



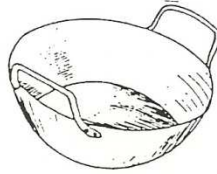
Lubinera. - Recipiente alargado con tapadera utilizado para cocer en caldo corto piezas enteras de pescados, como salmón, lubina, merluza, etc., se construye generalmente en cobre estañado, acero inox o aluminio.

Cocedor de vapor. - Son dos marmitas superpuestas, una de ellas con le fondo calado por múltiples orificios para el paso del vapor. Utilizadas normalmente para cocer verduras, cons-cons, etc.

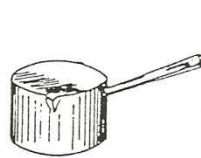
Sarten o fritura. - Sarten profunda con dos asas. Para toda clase de fritos y géneros a la "gran fritura" como croquetas, gambas orly, etc., la escurridera se emplea para escurrir los fritos, una vez sumergidos en grasa. Se construye en acero negro laminado.



Sarten o fritura



Cazo.

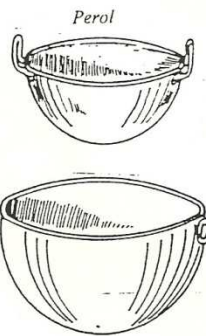


Baño maria.

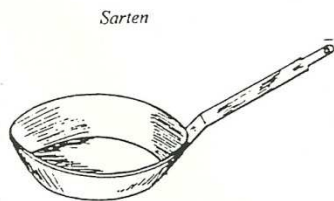
Cazo. - Se utiliza para calentar salsas y cocer pequeñas cantidades de generos. Suelen tener capacidad de 1 l. a 5o6 l. Se construye de acero inox o de aluminio.

Baño maria. - Se usa principalmente para mantener el calor en consomés, caldos y salsas.

Perol. - Batir biscochos, montar merengues, cocer almibares y frutas escarchadas. Y como mezclador de generos.



Perol



Sarten



Escurridor.

Sarten.- Se emplea para tortillas, huevos fritos, rehogar verduras, etc., suelen ser de hierro, acero inox, aluminio con esmalte inaderente.

Escurridor.- Para escurrir hortalizas y verduras.

Medidas de capacidad.- Se emplean para medir líquidos



Medidas de capacidad.

Cesta de alambre.

Rejilla.

Cesta de alambre.- Se emplea para introducir géneros a gran fritura y sacarlos, escurriéndolos. También se emplea para la cocción de huevos y otros géneros.

Rejilla.- Para géneros que, después de cocidos o asados y fríos tienen que abrillantarse. Colocación de pasteles y pastelillos.

Cestillos de patatas "nido".- Se emplea para hacer nidos de patatas.

Cacillo escurridor.- Se utiliza para sacar aceitunas.

Tridente o tenedor de asados.- Se emplea para cambiar la posición de géneros que se están asando o braseando. Sirve también para remover pastas italianas.



Patatas nido.

Cacillo escurridor.

Tridente o tenedor de asados.

Tamiz.- Tamizar géneros, purés, harinas, pan rallado, huevos cocidos, para pescados, y en algunos casos escurrir hortalizas.

Triangulo.- Se usa principalmente para poner recipientes en géneros ya cocinados y calientes, para que reciban aire por debajo y no tengan peligro de fermentación; también se usa para ayudar al chino o colador a pasar caldos y cremas.

Tajo.- Para corte y espalmado de escalopes, chuletas, corte de huesos.

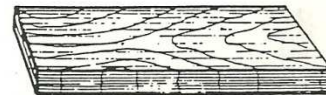
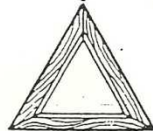
Tabla.- Sirve para picar, cortar o trocear géneros, más o menos gruesos, crudos o cocidos.

Tamiz

Triangulo.

Tajo.

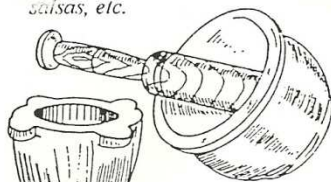
Tabla.



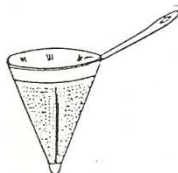
Mortero o almirez.- Se emplea para majar y machacar elementos de condimentación, tales como ajo, perejil, pimienta en grano, etc. También se suele emplear para montar la salsa ali-oli.

Colador "chino".- Se emplea para pasar y colar caldos y cremas, también salsas, que quedan más finas cuando se pasan por los de tela metálica.

Pasa purés de mano.- Tamizar géneros en pequeñas cantidades, como purés, cremas, salsas, etc.



Mortero



Chino

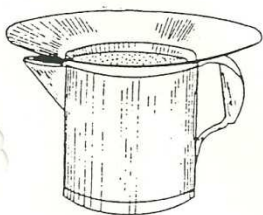


Pasa purés a mano.

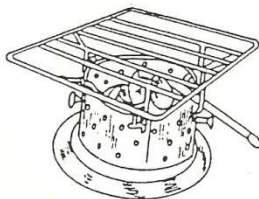
Grasera.- Conservar los aceites ya usados, que se pueden aprovechar para pescados, arroces, etc.

Rechaud u hornillo de comedor.- Se emplea con ayuda de un saute de comedor para hacer o terminar platos a la vista del cliente.

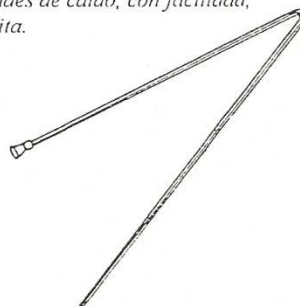
Tubo pasador de caldos.- Se emplea para pasar grandes cantidades de caldo, con facilidad, con el sistema de "sifon" y sin necesidad de trasladar la marmita.



Grasera.



Rechaud u hornillo de comedor.



Tubo pasador de caldos.

Araña.- Para sacar géneros cocinados de recipientes que contengan líquido hirviendo.

Mandolina.- Se usa para cortar patatas u hortalizas.

Sarten de crepes.- Se usa exclusivamente para hacer las obleas de crepés.

Araña.

sarten de crepés.



PARTIDES I UTILLATGE CUINA / OPTATIVA RESTAURACIÓ

Organigrama: representació gràfica i esquemàtica d'organització i funcionament d'una empresa o departament, l'objecte del qual és identificar les relacions entre els diferents components i la funció específica de cadascun d'ells.

Els organigrames de brigades de cuina més comuns són:

1 • Brigada: (Tipus restaurants)

Xef de Cuina

(el cuiner)

Fregidora -

Planxa

<<<----->>> Amanides -

Postres

Rentaplats i Plonge.

2 – Brigada: (Tipus Hotel turístic)

Xef de Cuina, Cap de Cuina o 1r. de Cuina

1rs. Plats

(2n de cuina)

Esmorzars i Postres

(corretorns)

2 ns. Plats

(3r.de cuina)

Ajudants de cuina

(guarnicions)

Rentaplats / Marmitó / Netejadora

3 – Brigada Reduïda:

Xef de Cuina

(Cambra Freda

Entremetiere Salser

Marmitó Rentaplats

4 – Petita Brigada:

Xef de Cuina

Cambrafreda

Salser Entremetiere Pastisser

Marmitó Renta plats

Neteja

5 – Mitjana Brigada:

Xef de Cuina

2n. de Cuina

Cambra

freda

Salser Entremetiere Pastisser Corretorns

Cafeter Familiar

Mosso Marmitó Renta Plats

Equip de Neteja

6 – Gran Brigada:

Xef de Cuina

2n. de Cuina

Cambra

freda

Entremetiere

Salser

Peixater

Pastisser

Familiar

- Bufetier - Potatger -

Rostiser

- Fregidor –

Flequer –

Cafeter

- Carnisser –

Pastes

Graeller

Gelater –

Guàrdies

- Peixater –

Ous

Guarnicioner

Tornants

Ajudantes

Mossos Marmitons Renta plats

Pinxes

Equip de Neteja

Descripció dels Llocs de Treball i Funcions en la Brigada

1 – Xef de Cuina.-

És el gestor de la producció i du a terme el conjunt d'activitats orientades a: planificar i supervisar el treball que es desenvolupa en la cuina i el seus annexes.

Les qualitats d'un bon xef de cuina es jutgen a l'hora del treball, observant la seva inalterable sang freda i la seva precisió, no alterant-se el més mínim quan un gran nombre de comandes arriben a les seves mans.

A × és el responsable de la bona marxa de la cuina, la dirigeix i es responsabilitza davant la direcció del bon funcionament de l'ordre i la netedat.

B × Deu ésser el professional més qualificat, amb dots de comandament, d'organització i de superació.

C × Selecciona o/i defineix el perfil de la brigada i la forma.

D × Estableix els sistemes i fitxes tècniques de producció, torns, horaris, festes i vacances, i fins i tot de la formació permanent.

E × Vigila la higiene personal, la netedat de l'uniforme, l'ordre, la captinença del personal i del compliment dels horaris.

F × Planifica i redacta els menús, les cartes i les demés ofertes.

Valorant el cost dels plats i fixarà preus depenent dels marges establerts per l'empresa.

G × Distribueix el treball diari entre els membres de la brigada assessora, dona explicacions, mostra amb exemples i ensenya tot lo necessari per la realització del treball.

H × S'ocupa de seleccionar i definir els productes i diàriament de fer o/i proposar les comandes del mercat i de l'economat. Tinent en compta sempre les existències.

I × Supervisa tots els treball que es realitzen en la cuina i en especial la sortida dels productes acabats.

J × tindrà cura de la conservació i neteja del local, instal·lacions, maquinaria, bateria, utensilis i eines. I, de la bona administració de gèneres i despeses generals com llum, gas, aigua calent i freda, etc.

K × Prova, analitza i corregeix preparacions i productes acabats i comprova que tothom tinguin feina en tot moment (netejar, ordenar, ajudar al company o avançar feina) desenvolupant el treball en equip sense que existan percep-les o tasques exclusives.

L × Dóna les ordres i instruccions oportunes, sense errors en termes culinaris a tots el membres de la brigada per assolir els objectius prefixats.

M × Controla els gèneres, presentació, acabats i quantitat i qualitat dels plats que surten de la cuina i el menjar de família.

N × Verifica que cadascú dels treballador es responsabilitza de: la seva tasca, de recollir i netejar la seva partida i la deixem neta i endreçada pel seu posterior us. De lo contrari no es dona la feina per acabada.

O × Comprova que es compleixen les normes d'higiene i seguretat.

P × Donar les ordres oportunes per la recollida i conservació de generes restants per un posterior aprofitament i que la bona neteja del lloc.

Q × prem les mesures oportunes per que els gèneres de les cambres frigorífiques i magatzems estiguin ben endreçats, classificats per ordre, en el lloc i en el recipients adients.

PARTIDES I UTILLATGE CUINA / OPTATIVA RESTAURACIÓ

R × Portarà el control de vals de sortida i d'entrades i quants controls requereixi l'empresa

S × Calcula els costos amb precisió, domina les dosis, pes i quantitat dels gèneres i fa reciclar els gèneres restants.

T × Pren decisions de: compres (imprevistos) seguretat i higiene, d'incendis i actua en situacions d'emergència

U × Crea esperit de companyerisme i evita "roces", "palabrotas", bromes i "compadrecos" que poden arribar a trencar el bon ambient necessari de confiança i bona harmonia.

V × Inicia als treballadors en lemes per sentir-se motivats a continuar i prosperar en aquesta professió cada dia més digna.

Per tant, hom exigeix al xef de cuina que tingui coneixements sobre:

_ normes de seguretat i higiene i prevenció d'incendis, d'accidents i d'incidents.

_ característiques organolèctiques dels productes, preus, qualitats, sistemes d'aprovisionament, càlcul d'estocs mínims i màxims i percentatges de minves.

_ legislació relativa a les seves funcions.

_ l'evolució del mercat, de la competència i de les tendències gastronòmiques.

_ el xef de col·lectivitats (empreses, escoles, hospitals) haurà de tenir a més a més, inexcusablement, un coneixement ampli de dietètica i nutrició per adequar els plats a un col·lectiu determinat.

_ És evident que, per a exercir la tasca de xef amb eficàcia, ha de tenir tot el bagatge professional d'un bon cuiner i a més, una actitud de fermesa, seriositat, sentit de la responsabilitat i capacitat de comandament pròpies d'un líder i d'identificar-se amb l'empresa com a pròpia.

_ Totes aquestes tasques, atribucions i deures; són extensibles i de corresponsabilitat amb la resta de la brigada en coneixements i compliment per assolir els objectius desitjats: bon menjar, bon beure i bon servei. No passar els pressupostos, bona camaraderia, respecte mutu i millorar cada dia el prestigi de tots els que hi treballen.

2 - 2n. Xef de Cuina, Sot – Xef o Xef

Adjunt:

Professional de la cuina amb experiència, actituds de comandament, organitzador i amb ganes de superar-se.

- _ Secunda i reemplaça al xef. Deu per tan conèixer bé tots els detalls de les diferents tasques que es desenvolupen en la cuina.
- _ La seva funció principal és: ajudar, complementar i recolzar al xef quan hi és present i substituir-ho en totes les seves funcions quan és absent.
- _ Generalment la seva tasca és portar les tasques com a cap la Cambra Freda o bé del Salser.

3 – Aboyeur o Anunciador.-

En grans brigades de restaurants amb cuina central i que el xef aclaparat per l'excessiu treball no pot donar compliment a aquesta tasca, s'introdueix l'aboyeur.

En alguns restaurants de cuina vista des de fora de la taula calenta, coordina el "passe" dels plats als cambres.

_ És l'intermediari entre el personal de cuina i de menjador.

Durant el servei, la seva tasca és en fer la "taula calenta", el "passe" que consisteix en:

- rebre i controlar les comandes
- anunciar o transmetre en veu alta als caps de partida que confirmant l'enregistrat. (l'aboyeur marxa ... i els caps marxa ...)
- segueix el desenvolupament del servei, "fa passar" els plats, reclama les comandes fetes i assegura la seva sortida en l'ordre de comandament. (l'aboyeur passa ... els caps passa ...) passant els plats acabats
- a la sortida controla els plats i les col·loca l'acompanyament o complement final. (herbes, crostons, campanes, blondes, etc.)

_ La seva veu a de ser clara i de pronunciació correcta, ja que no deu repetir el mateix concepte, evitant la natural confusió; anunciarà per tant seguin l'ordre d'arribada de les comandes i marcarà amb llapis els plats lliurats i un cop trets els continguts de la comanda, dipositarà està en el lloc destinat per allò i un cop acabar el servei lliurarà totes les comandes pel seu control.

_ El xef o sot-xef asseguren generalment aquesta funció.

_ L'aboyeur fora de les hores del servei i per completar el seu horari desenvolupa tasques de logística en l'economat o en la cambra freda.

4 – Cambra Freda o Garde-Manger (El Rebost, La Despensa)

Com diu el seu nom en francès és "el guarda menges". És pot considerar com un sot - departament per ser la partida de més envergadura en qualsevol cuina que faci tot el procés de producció en les seves dependències. Es treballa amb dos o tres dies d'antelació per poder subministrar a les demés partides els gèneres a punt per cuinar-los. I sovint es distribueixen les tasques i espais en quatre àrees: Plats freds i Bufetes, Carnisseria, Peixateria i Verdulaire.

Les seves tasques i obligacions son:

A • Rebre, controlar i fer-se càrrec de tots els gèneres del mercat, un cop pesats i controlats per l'economat, endreçar-les, manipular-les i distribuir-les.

B • Diàriament prendrà nota dels plats freds que hi ha en els menús i carta per la seva preparació i servei.

C • Prepararà amb l'antelació i programació necessària gairebé tots els gèneres perquè siguin a punt en el moment de portar-los a la cuina calent.

- Especejament i talls de carn.

- Neteja, desespinat i talls de peixos.

- Polit de verdures

D • S'ocupa de la preparació:

- dels fons bàsics de cuina: de carns, d'aus i de peix.

- de les salses fredes

- de fer els pâtes, galantines, terrines i fiambres.

- de reciclar gèneres restants per: croquetes, cromesquis, quenefes, farçes, canapès, etc.

E • Es responsabilitza de la preparació, presentació i servei dels plats freds:

- Entremesos, Amanides, Sopes, Pastissos, Mousses, Fiambres,

- Preparacions, presentacions i muntatge de bufets i

decoracions.

F • Es fa càrrec després de cada servei de tot els gèneres restants per la seva conservació i posterior reciclatge.

G • Es el responsable de conservar i mantenir en perfecte estat: les neveres i el conjunt de gèneres a hi dipositats.

H • Es responsabilitza a més a més del estoc dia o rebost.

G • Cada nit farà el "relevé" on constarà totes les existències de gèneres i preparacions que ho passarà al xef per fer els diferents menús de l'endemà.

Important: el cap de la cambra freda, és la mà dreta del xef de cuina, degut a l'estreta relació diària per facilitar-hi tota l'informació necessària pel millor aprofitament i rotació dels gèneres, és l'amo de les claus de l'economia de la cuina.

5 · *Salser, Salsero, Saucier.*

_ S'ocupa de la preparació:

- dels fons bàsics (fosc, blanc, caça, glaces, ...
- de les salses calents (espanyola, beixamel, holandesa,

...

- de tots els plats de carns guisats: boví, aviram, caça, menuts, etc. (estofats, bracejats, carbonades, fricandos, blanquetes, civets) i d'altre com rostits i graellades quan no hi ha aquestes partides.

- i, de les seves guarnicions

6 · *Rostiser, Asador, Rotisseur.* - OSTISER, ASADOR, ROTISSEUR:

_ S'ocupa de totes les elaboracions fetes al forn, els rostits: plats i guarnicions.

- prepara les seves guarnicions.

7 · *Graeller, Parrillero, Grillardin.*

_ amb freqüència les funcions del graeller i fregidor són assumides pel mateix lloc de treball. Quan la partides és fixa el graeller s'ocupa de la preparacions:

- de les carns, avirams, peixos i verdures a la graella
- de les seves guarnicions com mantegues compostes, salses especial: allioli, provençal, "chimichurri", "mojo-picon", etc.
- de les patates fregides i les fetes al caliu.

En alguns establiments la graella està situada en el menjador i aleshores el graeller desenvolupa la seva tasca a la vista dels clients.

8 · *Peixater, Pescadero, Poissonier.*

_ S'ocupa de la preparació:

- de tots els plats de peixos, crustacis i mol·lusc a excepció dels fets pel fregidor i el graeller en el cas de que existeixen.

- dels fumets, veloutes i de les salses de peix

- i, de les seves guarnicions

_ molt sovint aquestes funcions són competència del salser.

9 · *Fregidor, Freidor, Friturier.*

_ S'ocupa de la preparació:

- de tots els plats fregits i de les seves guarnicions.

_ de vegades el fregidor és una tasca adderida dintre del les del graeller o del peixater quan els fregits són de peix.

10 · Entremetier, Entradero, Entremetiere.-

_ S'ocupa de les preparacions:

- De tots els plats de verdures, llegums, sopes, pastes, arrossos, ous i entrants calents com: souffles, pastissos calents, croquetes, cromeskis, etc.
- En ocasions de les guarnicions a base de verdures d'altres partides
- De coure les pastes o farses pel la cambra freda, et.

11· Potatger, Potajero, Potager.-

_ S'ocupa de la preparació, elaboració i servei de:

- dels potatges i guisats de verdures i llegums
- de totes les sopes: consomés, cremes, veloutes, bisques,

12 · Pastisser, Pastelero, Patissier.-

_ S'ocupa de totes les preparacions dolces i salades de pastisseria, com :

- petites i grosses peces de pastissos per postres, per la cafeteria o d'altres serveis.
- tota la resta de postres: compotes, cremes, "frutos de sarten", sorbets, gelats,
- les lllaminadures per la sobretaula, la rebosteria i les pastes de te necessàries pels diferents serveis.
- els "bouches", les pizzas, quiches, lioneses, tartaletes, barquetes i demás pastisseria salada per aperitius.
- la bolleria per esmorzars i per la cafeteria
- els diferents tipus de pa
- més a més s'encarrega de elaborar i subministrar a la cuina les pastes, masses i elaboracions com: vol-auvents, florons, brioxos, mitges llunes, petits panets, i a vegades acabar i coure les elaboracions encrostades de cuina.

13 · Familiar, Communard.-

_ S'ocupa de:

- preparar tots els menjars del personal de l'establiment.

14 · Cafeter, Cafetero.-

_ S'ocupa de preparar i servir:

- els esmorzars: disposar, preparar i elaborar tot allò necessari pel servei d'esmorzar

15 · Corretorns, Corretornos, Tournant.-

_ els corretorns o tornats, son els empleats de diferents categories professionals que tenen com a missió reemplaçar a d'altres quan estan de festa setmanal o/i de vacances.

- han s'assumir totes les tasques i responsabilitats del lloc a cobrir.
- haurà prou personal per cobrir aquesta tasca a totes les partides i funcions.

16 · Ajudants de cuina.-

- són professionals qualificats, joves en fase d'aprenentatge que fan feines sota les ordres del cap de partida per complementar, per ajudar i donar suport a les tasques pròpies de la partida.

- substitueix al cap de partida en totes les seves funcions quan és absent.
- cada partida disposarà d'un o més ajudants segons necessitats de producció.

17 · Pinxes, Pinches, Commis.-

_ dependent de la importància i volum de treball cada partida disposarà d'un o més pinxes fitxes o/i segons necessitats de producció.

_ Son joves en fase d'adaptació i no solen tenir partida fixa, si no que desenvolupen tasques en funció de la producció i en la partida que més volum de tingui aquest dia.

Les seves funcions són:

- × arribar al lloc de treball avant que el seu cap
- × fer la mise-en-place fixa i permanent per quan arribi el cap sigui a punt:

Fixa Engegar els forns i les maquines i disposar a l'abast: la bateria, fusta de tallar, els ganivets, estris dintre d'un bany-maria a sobre del forn i demás utillatge i també del cubell per les deixalles.

Disposar del comboi de les espècies net i ple, de les setrilleres, dels vins i vinagres.

Un cop arriba el cap de partida, portarà la comanda de gèneres de l'economat segons els plats del dia.

- mantindrà neta la partida i portarà a la plonge el material brut i tornarà amb el net.
- ajudarà a completar la misse-en-place en lo que sigui necessari en duran el servei portarà els plats a la taula del passi.
- al acabar el servei ajudarà a recollir la partida i deixar-la neta.
- no abandonarà la partida fins que el seu cap l'autoritzi.

18 · Mosso, Mozo, Garçon.-

- _ El mosso o mossos son de gran ajuda en les cuines de gran envergadura, per la disponibilitat i flexibilitat de les seves tasques que han de ser per allò que sigui més necessari a l'equip.
- Es el responsable de mantenir el local de cuina net i endreçat en tot moment.
- Se encarrega de la mantenir netes i ben col·locades les prestatgeries de les neveres, quart de les verdures i de col·locar i distribuir l'entrada de gèneres
- Sacar les deixalles i mantenir net el terra.
- Ajudar a pelar verdures i hortalisses i també a netejar el peix.

19 · Marmitó, Marmitón, Plongeur.-

- _ Professional qualificat, responsable de la neteja, col·locació, manteniment i conservació de tots els estris i materials que es fan servir en una cuina.
- És l'encarregat de fregar i rentar la bateria i utensilis de la cuina.
- Tindrà especial cura en el maneig i tractament del material per evitar deteriorament, cops i trencadisses.
- Tindrà el menor temps possible el material bruc.
- En cuines amb brigades petites també farà les funcions del mosso.

20 · Rentaplats.-

- Els rentaplats son els encarregats de netejar tota la vaixel·la, cristalleria, coberteria i demés estris i recipients emprats en els serveis de menjar i begudes.
- Si el volum de treball i horari ho permet farà funcions de mosso de cuina.
- És un empleat de enquadrat en la brigada de cuina però, fa les seves funcions sota les ordres i necessitats del menjador.

21 · Neteja (equip de neteja)

- _ S'encarrega de la neteja en profunditat diària i desinfecció diària del:
 - local (terres, parets, vidres)
 - mobiliari (taules, armaris)
- Tenint molt en compte els racons, cantonades, sota taules, que és on s'acumula la brutícia.
- _ Serà també responsable de la aplicació del **pla de neteja i desinfecció** del local i mobiliari per complir amb l'AAPPCC.