



VENDES, COMERÇ, TURISME, HOSTELERIA I RESTAURACIÓ

Cap de cuina (xef)

Professional que exerceix de màxim responsable en una cuina i dissenya, organitza, planifica i elabora o supervisa l'elaboració de la carta i els diferents plats i aliments que es cuinen en un restaurant o un servei de restauració en hotels, en vaixells, a domicili... Acostuma a tenir un equip a càrrec i s'encarrega de supervisar-lo, ensenyar-lo i coordinar-lo.

FUNCIONS

- » Planificar, organitzar i supervisar les tasques del personal de la cuina.
- » Dissenyar i elaborar les receptes i menús, calculant l'escandall de costos per plat i, buscant l'adaptació a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- » Assegurar l'aprovisionament dels aliments necessaris (realitzar els encàrrecs i gestionar les comandes).
- » Supervisar l'elaboració dels plats i preparar-ne puntualment algun o alguna part.
- » Organitzar la logística de l'entrada i la sortida dels plats de la cuina.
- » Supervisar i garantir l'acompliment de les normes de seguretat i higiene i les mediambientals i de gestió de residus.



COMPETÈNCIES TÈCNQUES

Coneixements necessaris

- » Coneixements de gastronomia.
- » Coneixements de dietètica i nutrició, i d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- » Coneixements i aplicació de tècniques culinàries diverses: tall, sistemes de cocció, etc.
- » Coneixements i aplicació de tècniques de decoració i presentació de plats.
- » Coneixements i aplicació de tècniques de formació, dinamització i gestió d'equips.
- » Coneixements i aplicació de la normativa higienicosanitària i mediambiental.



COMPETÈNCIES BÀSIQUES

Coneixements mínims necessaris

- » Català i Castellà (nivell mig).
- » Càlcul funcional.
- » Nivell mig de competència informàtica (Office).
- » Nivell mig de competència digital (eines de gestió, xarxes socials).



COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

Habilitats personals

- » Gestió de l'estrès.
- » Lideratge.
- » Preocupació per l'ordre i la qualitat.



SORTIDES PROFESSIONALS

- » Càterings. Servei a domicili.
- » Centres de formació en restauració.
- » Centres de Restauració.
- » Col·lectivitats (escoles, residències, hospitals, etc.).
- » Hotels.
- » Restaurants.
- » Vaixells.

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mitjà	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
	» CFGM de la Família Professional Hosteleria i Turisme: Cuina i gastronomia.	» CFGS de la Família Professional Hosteleria i Turisme: Direcció de Cuina.	» Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques.	» Certificat de Professionalitat de la Família Hosteleria i Turisme: - "Cuina". (Nivell 2). - "Direcció i producció en cuina". (Nivell 3). » Formació d'especialització: noves tecnologies aplicades a la cuina, nutrició i dietètica, noves tècniques de cuina, noves tendències gastronòmiques, etc.

*A més d'aquesta formació també cal tenir en compte aquelles titulacions equivalents i/o homologades

Característiques més rellevants d'aquesta ocupació a la Xarxa XALOC*

* Font: Plataforma Telemàtica de la Xarxa de Serveis Locals d'Ocupació (XALOC). Dades a partir de les ofertes de feina gestionades a l'any 2023.



REQUISITS MÉS VALORATS PER LES EMPRESES

Experiència mitjana requerida: 18-24 mesos.

Formació de manipulació d'aliments i higiene alimentaria.

Ocasionalment es requereix: Permís de conduir B.



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Indefinit

Durada Indefinida

Jornada Partida

Indiferent laborables i/o festius

EMPRESA

Sector Serveis

Mida Entre 10-50 treballadors/es



19

Llocs de treball oferts



VOLS FORMAR-TE EN AQUESTA OCUPACIÓ?



VOLS TREBALLAR EN AQUESTA OCUPACIÓ?



PER SABER-NE MÉS

Estudiar a Catalunya:

<https://triaeducativa.gencat.cat/ca/inici/>

Cercador Formació SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/vull-formar-me/cercadors-formacio-especialitats/cercador-integrat>

Vols treballar a l'administració pública-CIDO:

<https://cido.diba.cat/oposicions>

Guia de competències clau del mercat de treball- Diputació de Barcelona:

https://formawiki.diba.cat/pub/of_tec_est_des_econo/652b3d7f_guia_de_competencies_clau_del_mercat_de_treball/

Baròmetre de competències i ocupacions- UOC-Pimec:

<https://www.barometreocupacions.cat/>

Treball per ocupacions-Generalitat:

<https://treballperocupacions.observatoritreball.gencat.cat/treballperocupacions/web/home>

Conèixer les feines- SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/busco-feina/coneix-cataleg-feines>

ChallengeFutur: coneix les ocupacions amb +futur- Diputació de Barcelona:

<https://www.diba.cat/web/economieslocals/challengefutur>

Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:

https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador_ocupacions/index.jsp

Perfils professionals locals-Ajuntament de Caldes de Montbui:

<https://www.caldesdemontbui.cat/temes/desenvolupament-economic-la-piqueta/perfils-professionals-locales/>

Mapes d'ocupació amb futur-Ajuntament de Manlleu:

<https://www.manlleu.cat/ope/mapes.htm>

Els perfils professionals-Ajuntament de Sabadell:

<https://www.sabadelltreball.cat/perfils-professionals>

Fitxes ocupacionals- Ajuntament de Viladecans:

<https://www.viladecans.cat/ca/perfilprofesional>

Per conèixer més oportunitats laborals d'aquesta ocupació, adreça't al teu Servei Local d'Ocupació



xaloc.diba.cat



**Diputació
Barcelona**

**Àrea de Desenvolupament
Econòmic i Turisme**



xaloc
XARXA LOCAL D'OCCUPACIÓ
INTERMEDIACIÓ

