

## Que es y cuáles son las funciones de un Sous Chef

¿Sabes qué es y qué hace un sous chef? Las **funciones de un sous chef** incluyen coordinar y organizar el trabajo de los cocineros y demás trabajadores de la cocina, es responsable de la compra de productos, revisa los platos antes de servir y también participa en el desarrollo de menús y nuevas recetas.

Y lo más importante, tiene suficiente conocimiento y experiencia para administrar el equipo en ausencia del chef.



Si aspiras un [empleo como sous-chef](#), este artículo es para ti, el mismo detalla las tareas y responsabilidades de un Subchef.

### ¿Qué es un Sous Chef?

Un restaurante es como un reloj, donde todo debería funcionar armoniosamente. Para garantizar que los clientes reciban sus pedidos a tiempo y disfruten del sabor inolvidable de los platos, un equipo de profesionales trabaja en las cocinas. Todos ellos están dirigidos por un chef y su ayudante, sous chef.



El sous chef es el asistente directo del chef, su brazo derecho y el que lo reemplaza en su ausencia. Es la persona que coordina y supervisa el trabajo de los cocineros y todo el personal de cocina en un restaurante, hotel, cafetería o establecimiento similar de acuerdo a las indicaciones del chef.

Por lo que participa en la preparación de los platos, colabora en el desarrollo de los menús, asegura el buen estado y la disponibilidad de las herramientas de trabajo, verifica la frescura de los alimentos y el sabor de los platos.

Como segundo al mando, este profesional tiene sobre sus hombros una gran responsabilidad en la cocina. Este cargo suele ser la antesala para eventualmente pasar a ser el Chef Ejecutivo o, incluso, el Gerente del Restaurante.

En tal sentido, estos profesionales trabajan en los restaurantes de los principales sitios turísticos como Playa del Carmen, Cancún y Riviera Maya, entre otros.

En Grand Hotelier tenemos una amplia [Bolsa de Empleo Turístico](#) en México

### **Habilidades y cualidades de un Sous-Chef**

Entre las habilidades y cualidades que debe tener un sous-chef se incluyen:

- Capacidad para gestionar la cocina, en cuanto a tiempo y recursos.
- Excelente cocinero, con un conocimiento perfecto de todos los oficios de la cocina.
- Habilidades en los métodos de preparación, cocción y decoración de los platos.
- Creatividad en el uso de ingredientes y la creación de nuevas recetas.
- Flexibilidad para trabajar en todas las líneas según sea necesario.

- Habilidades de liderazgo y toma de decisiones.
- Buenas habilidades de comunicación y relaciones.
- Capacidad para identificar problemas y resolverlos.
- Buen conocimiento de los estándares de higiene.
- Trabajar bajo presión.
- Capacidad para trabajar en equipo.

## Cuáles son las funciones de un Subchef

También denominado asistente o mano derecha del chef, el Subchef debe ser capaz de realizar todas las funciones del chef en su ausencia y asegurarse de que la cocina funcione sin problemas.

El trabajo del sous chef es fundamental para el éxito general del equipo de cocina, y es un papel de gran responsabilidad: el talento y las habilidades del sous chef se ponen a prueba todos los días, y el desafío es garantizar a los clientes una experiencia [gastronómica](#) de alta calidad.

Sus funciones son muy variadas: trabaja en la cocina, en la creación del menú, en la organización y gestión de la cocina. Todo esto mientras ejerce un papel de liderazgo, particularmente desde el punto de vista de la motivación, hacia el personal menos experimentado de la brigada de cocina.



Conoce todos los [tipos de uvas para elaborar vinos](#) y acompañar comidas

**A continuación te detallo algunas de las tan variadas funciones de un Sub-chef:**

### **1- Dirige a los líderes del equipo**

(Chef: salsero, pescadero, asador, pastelero, etc.), empleados de cocina y todo el personal de cocina. Cuando sea necesario, el Sub chef reemplaza al chef, por lo tanto, debe poder realizar todas las funciones del chef en su ausencia y garantizar que la cocina funcione sin problemas.

### **2- Colabora con el chef**

...y siguiendo sus instrucciones, supervisa las actividades de los asistentes de cocina y otros miembros del equipo, asigna tareas y turnos, y planifica los preparativos.

### **3- Monitorea las estaciones de trabajo**

...y las líneas de trabajo y asegura el correcto funcionamiento de los utensilios y máquinas de cocina esenciales para el éxito de los platos. Ayuda al chef a crear y diseñar el menú (en colaboración con el mayordomo y el sumiller), respetando el estilo y las políticas del restaurante.

### **4- Se encarga de mejorar y proponer nuevos platos**

Utilizando su creatividad culinaria para diseñar platos con un gusto refinado y atractivo desde un punto de vista estético.

### **5- Es competente en todos los aspectos del trabajo diario de cocina**

Desde la preparación de ingredientes hasta la cocina, desde la preparación de los platos hasta su decoración: sabe cocinar entradas, platos principales y postres.

### **6- Participa activamente en la preparación de platos**

Ayuda a otros cocineros durante la cocción, especialmente durante los picos de trabajo. Se asegura de que todos los platos que salen de la cocina estén siempre preparados y servidos de la mejor manera, y se asegura de proporcionar un alto nivel de calidad y presentación de los platos.

### **7- Supervisa la despensa**

Elige a los proveedores, ordena las materias primas y gestiona el almacenamiento de las reservas de alimentos en la despensa y las cavas de refrigeración y/o congelación.

## **8- Capacita al personal**

Especialmente sobre los métodos adecuados para administrar y almacenar los alimentos restantes para controlar el costo de los alimentos.

## **9- Se asegura de que el equipo de cocina funcione**

Funcione de acuerdo con los estándares del restaurante y que se respeten los estándares de higiene de los alimentos.

## **10- Se ocupa de la capacitación del personal de cocina junior**

...y en algunos casos puede intervenir en la selección de nuevos miembros del equipo.

## **11- Es responsable de monitorear el desempeño del personal la calidad del producto y el flujo de producción**

Promueve la mejora continua, asegura una comunicación efectiva dentro del equipo de cocina y con la persona a cargo del equipo, resuelve los problemas de organización o gestión que puedan surgir.

De las variadas funciones de un sous chef, la principal, es garantizar que los huéspedes reciban una experiencia gastronómica excepcional que represente una verdadera relación calidad-precio. De ahí, que este profesional debe contar con conocimientos del ámbito gerencial y administrativo, a los fines de que el área de la cocina funcione de manera óptima de conformidad con los estándares establecidos.

Hay muchas oportunidades de carrera para los sous chefs, tanto a nivel nacional como internacional: la cocina es un campo muy competitivo, pero las personas apasionadas, talentosas y capaces pueden encontrar trabajo en [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com)