

## ¿Que es un Steward en la cocina?

Mucha gente no sabe lo **que es un steward**, básicamente hace limpieza y reabastecimiento para mantener todas las áreas de cocina y comedor higiénicas y para asegurar que todos los suministros para los clientes y el personal del restaurante estén disponibles cuando sea necesario.

Se encargan de tareas como la eliminación de la basura, la limpieza de vajilla, la limpieza de pisos sucios y el almacenamiento de los suministros entregados. Los empleadores esperan que tu aprendas tus deberes en el trabajo.

A menudo puedes comenzar en este trabajo sin ninguna formación formal o un diploma de la escuela secundaria. Ser un mayordomo de cocina puede ser una buena opción si te gusta mantenerte activo y estás interesado en una posición de medio tiempo.

## Que es un steward y cuál es su rol

La descripción del [trabajo de steward](#) es muy similar a la de un lavaplatos en el sentido de que la limpieza de los platos y utensilios que usan los clientes, así como los suministros de preparación de alimentos de la cocina, es un trabajo diario.



Sin embargo, el trabajo va más allá de limpiar los platos y guardarlos y también incluye mantener el piso limpio con trapeadores y escobas, mantener el área de preparación de

alimentos sanitaria, rellenar los suministros en la cocina y en los comedores, limpiar las mesas y recoger y sacar la basura.

Este trabajo requiere que camines y te pongas de pie la mayor parte de tu turno. Si el restaurante requiere que ayudes con las entregas en camión, es posible que tengas que levantar objetos pesados y guardar el contenido.

## **Deberes y responsabilidades**

- Asegurarse de que la cocina esté limpia, bien cuidada y organizada en todo momento.
- Asegurarse de que los pisos estén secos y limpios en todo momento.
- Operar la maquinaria de lavado de ollas y mantener un ambiente de trabajo higiénico de acuerdo con las regulaciones de higiene y los estándares de la compañía.
- Cumplir con todas las normas de saneamiento.
- Ayudar a los Cocineros y Servidores cuando sea necesario.
- Recolectar y retirar la basura de todas las áreas de la operación siguiendo los procedimientos establecidos.
- Deshacerse de los residuos de acuerdo con las normas del hotel y de las autoridades y seguir las directrices de reciclaje.
- Asegurarse de que el área del cubo de basura se mantenga limpia y ordenada.
- Llevar a cabo una limpieza general que incluya barrer, limpiar, lavar y vaciar los cubos de basura y las cajas, asegurando su colocación en los contenedores correctos.
- Limpiar y desinfectar ollas, sartenes, utensilios y otros equipos menores que se usan rutinariamente en la cocina siguiendo los procedimientos establecidos.
- Fregar y mantener los pisos y las paredes de la cocina y el área de lavado de platos siguiendo los procedimientos estándar.
- Limpiar y desinfectar los platos y los utensilios relacionados siguiendo los procedimientos establecidos.
- Baldear equipos grandes según lo asignado, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Conocimiento y habilidad para operar lavaplatos industriales.
- Asegurarse de que todo el equipo esté limpio y en buenas condiciones de funcionamiento.
- Revisar todos los niveles químicos y el inventario.
- Lavar, limpiar, clasificar, apilar platos y cargar/descargar lavavajillas
- Lavar, limpiar, clasificar, apilar y almacenar todos los artículos limpios de forma organizada y segura.
- Si se encuentra algún artículo roto o astillado, retirarlo de la circulación y actualizar el registro de roturas e inventario.
- Limpiar, desinfectar y cerrar las estaciones de trabajo.

- Utilizar y mantener todos los equipos de acuerdo con las directrices del fabricante y del departamento.
- Reportar cualquier problema de mantenimiento o peligro al mayordomo jefe.
- Ayudar en la preparación de alimentos ligeros según lo indique el gerente o el chef de turno.
- Ayudar a servir comida y bebidas a los residentes en el comedor.
- Otras funciones que se le asignen.



## Requisitos de educación

La mayoría de los puestos de steward no requieren educación formal, lo que permite a los estudiantes de secundaria comenzar en la industria gastronómica si saben lo **que es un steward**.

Sin embargo, a algunos restaurantes les gusta contratar a graduados de la escuela secundaria, que ya tienen de seis meses a un año de experiencia laboral.

Por lo general, su capacitación consiste en que los trabajadores experimentados de la cocina le enseñen los procedimientos de higiene y limpieza del restaurante y el uso seguro del lavavajillas y de los productos químicos de [limpieza](#).

## Salario de un steward

La Oficina de Estadísticas Laborales agrupa a los steward con los lavaplatos y reportó que en mayo de 2017 ganaban un salario medio de \$10.34 la hora, o \$21,500 al año; la mitad de los lavaplatos recibían menos de estas cifras y la otra mitad recibía mayores ingresos.

El 10 por ciento de los lavavajillas que ganan menos de \$8.48 por hora, o \$17,630 por año, y el 10 por ciento mejor pagado recibe más de \$13.39 por hora, o \$27,850 por año. Los restaurantes les pagaban un salario promedio de \$10.43 por hora y \$21,700 anuales.

## Industria

Según el BLS, la mayoría de los 503.540 lavavajillas empleados en mayo de 2017 trabajaban en restaurantes, mientras que otros entornos laborales incluían parques de diversiones, hoteles, residencias de ancianos, pensiones, bares, escuelas y hospitales.

Como steward pasas la mayor parte del tiempo trabajando en la cocina, pero también ayudas a otros trabajadores de restaurantes en los espacios para comer limpiando las mesas y reabasteciendo servilletas y otros suministros que los comensales necesitan.

Es muy común que trabajes a tiempo parcial con turnos variables durante las horas de apertura del restaurante, lo que hace que trabajar como mayordomo sea una buena opción para los estudiantes y otras personas que buscan ingresos adicionales.



## Años de experiencia

A partir de mayo de 2018, PayScale.com reporta un rango de pago por hora entre \$9.24 y \$14.68 para los steward y señala que es común que los administradores cambien a una nueva ocupación.

También enumeró los siguientes salarios medios anuales para los lavavajillas en general, que mostraron pequeños cambios basados en la experiencia:

- \$19,000 de 0 a 5 años
- \$20,000 de 5 a 10 años
- \$21,000 de 10 a 20 años
- \$20,000 de 20 años o más

Encuentra las mejores oportunidades de empleo en nuestra [Bolsa de Trabajo en Hoteles](#)

## Tendencia al crecimiento del empleo

Mientras que el BLS informa que el crecimiento general del empleo será del 7 por ciento entre 2016 y 2026, los lavavajillas tendrán un crecimiento más lento del 4 por ciento durante este período. Este crecimiento añadirá unas 22.200 posiciones de lavavajillas a lo largo de la década.

Aunque el crecimiento puede ser lento, la industria de la restauración tiende a tener una alta rotación a medida que los trabajadores se trasladan a otras funciones de restaurante o abandonan la industria por completo, lo que significa que los lavavajillas nuevos en el campo pueden llenar estos puestos vacantes.

Ya que sabes lo **que es un Steward**, cuánto gana y su rol dentro de su sitio de trabajo ¿Crees que es el empleo para ti? Si te llama la atención te recomendamos entrar en [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com) para una mayor descripción del trabajo y para conseguir algún puesto para ti.