

Trabajo de Cocinero en Hoteles del DF

Muchos cocineros trabajan en restaurantes. Sin embargo, las escuelas, universidades, hoteles, hospitales, agencias gubernamentales, las fuerzas armadas, plantas de manufactura y clubes privados también contratan cocineros. Pero si lo que te interesa ahora es saber todo lo relacionado sobre **trabajo de cocinero en hoteles** del DF, te lo diremos a continuación.

Los cocineros y los chefs son el pilar de la industria de servicios de alimentos. Trabajan en restaurantes, cafeterías, comedores, hoteles y otros lugares que preparan y sirven alimentos.



Los cocineros y chefs principalmente planifican los menús y preparan la comida para los clientes. **Sus tareas específicas varían según el tipo y el tamaño del establecimiento para el que trabajan.**

La mayoría de los restaurantes de hoteles del DF tienen sólo uno o dos cocineros de encargo que preparan hamburguesas, sándwiches, ensaladas y otros alimentos que se pueden preparar y servir rápidamente. Sin embargo, dependiendo de lo grande que sea el hotel, esto puede variar considerablemente.

Algunos restaurantes en México contratan un personal de cocina compuesto por: lavaplatos, ayudantes de cocina, cocineros y un jefe de cocina o chef. A diferencia del cocinero de turno que prepara muchos alimentos, el cocinero de un restaurante grande generalmente se convierte en un experto en un tipo de alimentos.

¿Un chef y un cocinero en hoteles es lo mismo?

La respuesta es no. Hay cocineros de frituras, cocineros de asados, cocineros de verduras, cocineros de sopas y otros. Estos son asistidos por ayudantes de cocina.

Un chef, en cambio, supervisa a los cocineros y supervisa toda la cocción que se hace en la cocina. Además de ver que los alimentos sean sabrosos y atractivos a la vista, los chefs deciden el tamaño de las porciones, fijan los precios, planifican los menús y ordenan la cantidad apropiada de provisiones. Es su deber revisar todo el equipo de la cocina para ver que esté en buenas condiciones.

Hay muchos tipos de restaurantes en hoteles del DF que ofrecen diversos tipos de comida, y los métodos de cocina varían considerablemente.

Un restaurante grande puede servir muchos alimentos, algunos de los cuales pueden ser difíciles de preparar. Ya sea que el restaurante sea grande o pequeño, o que sirva comida china o del alma, su reputación está en manos de sus cocineros. Un buen cocinero puede hacer que incluso el café más pequeño sea un éxito rotundo.

Estas buscando trabajo en restaurantes mexicanos, visita nuestra [Bolsa de Trabajo en Restaurantes de DF](#)

La importancia de los cocineros en hoteles del DF

La cocina es un arte. Los cocineros crean nuevos platos y mejoran los ya conocidos. Los buenos cocineros son aquellos que pueden preparar bien alimentos sencillos. Los grandes cocineros son aquellos que pueden inventar nuevos y deliciosos platos.

Estos grandes cocineros son altamente pagados en Mexico por su habilidad, y en ocasiones llegan a convertirse en celebridades.

Requisitos de educación y capacitación para trabajo de cocinero en hoteles del DF



Los cocineros y los chefs necesitan una gran cantidad de conocimientos y experiencia en el trabajo con alimentos.

Requisito mínimo para trabajar como cocinero

El requisito mínimo es una educación secundaria más entrenamiento en el trabajo. Las escuelas secundarias, las escuelas vocacionales o técnicas, las universidades de dos y cuatro años, los programas de educación para adultos y las fuerzas armadas ofrecen programas y cursos de cocina.

Duración de los cursos de cocina

La mayoría de los cursos duran de dos meses a dos años. Muchos empleadores en hoteles contratan sólo a aquellos candidatos que han obtenido un diploma de cocina.

Algo que es importante que tomes en cuenta, es que algunos cocineros comienzan como lavaplatos o ayudantes de cocina. Estos trabajos permiten a los trabajadores obtener experiencia en restaurantes y observar y aprender de cocineros y chefs experimentados.

La importancia de la buena presencia

Los cocineros deben tener un agudo sentido del gusto y del olfato y deben disfrutar de la preparación de los alimentos. Pero también es preciso que deban estar limpios, ordenados y saludables. Los cocineros deben pedir cantidades específicas de comida a ciertos precios sin salirse de su presupuesto; por lo tanto, deben tener cierta aptitud matemática.

Encuentra las mejores oportunidades de [Empleo de Cocinero en DF](#)

¿Cómo conseguir el trabajo de cocinero en un hotel del DF?

Los futuros cocineros y cocineras deben dirigirse directamente a los establecimientos en donde les gustaría trabajar.



Los pequeños restaurantes y cafeterías son los que ofrecen el mayor número de puestos de trabajo iniciales, pero si deseas un trabajo de cocinero en hoteles del DF, también existen posibilidades de empleo.

Los estudiantes de la escuela de formación profesional pueden ponerse en contacto con su oficina de colocación para que les ayuden a encontrar un trabajo. Los anuncios de búsqueda en los periódicos, los bancos de trabajo en Internet y las oficinas de empleo privadas y estatales suelen enumerar las ofertas de trabajo para cocineros y chefs.

Lee esta nota: [Cocteles con vodka y frutas fáciles de preparar](#)

Posibilidades de ascenso y perspectivas de empleo

Los graduados de escuelas vocacionales y otros programas pueden encontrar trabajo como cocineros inmediatamente, pero pasan varios años antes de que puedan convertirse en jefes de cocina o chefs en un restaurante fino o de un hotel sofisticado.

Los programas de capacitación en restaurantes de México varían en sus políticas de promoción. La mayoría de los cocineros descubren que al pasar de un restaurante a otro les da puestos mejor remunerados y una mayor variedad de experiencia.

Después de muchos años de experiencia, los cocineros pueden decidir entrar en el negocio como proveedores o dueños de restaurantes. Se requiere un buen sentido de negocios, habilidades de cocina fina y mucho dinero para manejar un negocio exitoso de servicios de alimentos. Algunos cocineros se convierten en profesores de escuelas vocacionales.

Condiciones de trabajo

La mayoría de las cocinas están climatizadas, tienen áreas de trabajo convenientes y equipos modernos, y están bien organizadas.

Sin embargo, debes saber que a pesar de estas comodidades, los cocineros y los chefs requieren resistencia y fuerza física, ya que trabajan cerca de hornos, parrillas y fogones calientes en un ambiente muy ruidoso y caótico.

Los cocineros están de pie la mayor parte del tiempo, y deben tener la fuerza para levantar ollas y calderas pesadas.

Te gustará leer: [5 Recetas de Comida Venezolana Fácil](#)

¿Cómo es el horario de trabajo generalmente?

Los cocineros y chefs típicamente trabajan de cuarenta a cuarenta y ocho horas por semana, incluyendo noches y fines de semana. Sin embargo, esto puede variar dependiendo del hotel o restaurant.

El trabajo durante las vacaciones es común. Aquellos que cocinan en las cafeterías de las escuelas trabajan sólo nueve o diez meses cada año. Los cocineros suelen llevar uniformes y algunos empleadores proporcionan uniformes o asignaciones para uniformes.