

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

SWISSOTEL QUITO

ÁREA DE COCINA DE VOLÚMEN Y RESTAURANTE

RUC: 1790580113001

Reseña

Swissotel Quito con sedes en varias partes del mundo, cuenta con una gran cocina de banquetes en el tercero piso y varias áreas de cocina en el segundo incluyendo cocina caliente de restaurante, área de producción, carnicería, pastelería, panadería, cocina fría, entre otras. Así mismo, hay 5 restaurantes con gastronomía japonesa, suiza y mediterránea, entre otras opciones.

La cocina en la cual desempeñamos nuestras actividades es dirigida por el Chef Ejecutivo César Estrella y el Sous Chef Daniel Cordova, además de esto cada cocina cuenta con sus jefes de partida dependiendo del área de trabajo, se les identifica por el color de su uniforme el cuál es negro, diferente al de los cocineros y practicantes con uniforme blanco.

Actividades:

Producción y preparación previa de alimentos cocidos, semicocidos y crudos para los desayunos, almuerzos, cenas y eventos. Para Quito Deli, Café Quito y para los eventos de la semana tanto para Swissotel como para el Hotel Plaza, ya que la comida de eventos se realiza en Swissotel y se envía a ese hotel.

Preparación de mise en place.

Producción de ciertos alimentos del menú para Café Quito

Cocción en planchas

Preparación de los alimentos para el buffet y room service.

Preparación de comida del personal.

- Puré papa y verde
- Decoraciones de verduras
- Creación de salsas
- Fondos y Demiglas
- Preparación y porcionamiento de proteínas

Preparación de estación Preparar los instrumentos, cocinas y hornos para la puesta en marcha del servicio.

- Subir implementos (tablas, chinos, latas, etc.)
- Preparar implementos de estación

Etiquetado, empaquetado, limpieza, zona de almacenaje, empaquetar, sellar y etiquetar.

Limpiar zona y verificar si algo hay que dar de baja.

Emplatado de platos a la carta y de eventos en la cocina de banquetes