

COCINEROS

En esta ficha se presentan las características de la oferta de empleo que circula por Internet de la ocupación Cocineros asalariados. Están recogidos en la Clasificación Nacional de Ocupaciones (CNO-11) en un único grupo ocupacional, epígrafe 5110, e incluye ocho ocupaciones en su máxima desagregación que se pueden consultar en el punto 3.

1. Principales indicadores laborales del grupo profesional

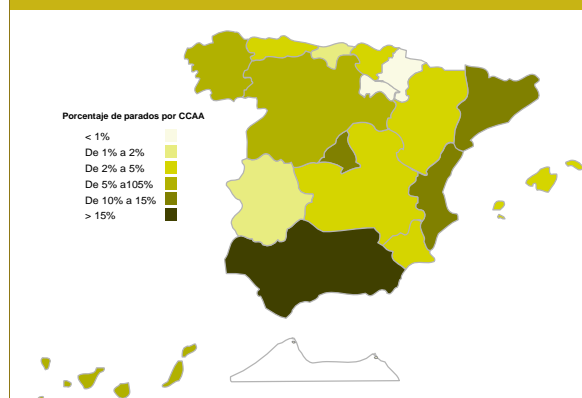
Perfil de la persona parada	
A 31 de diciembre de 2011, había 68.007 personas paradas registradas en esta ocupación, lo que supone un 7,44% más que el mismo mes de 2010.	
Hombres:	34,56%
Mujeres:	65,44%
Menores de 30 años:	14,55%
Mayores de 45 años:	49,28%
Parados de larga duración:	34,25%
Personas con discapacidad:	1,72%
Extranjeros:	26,84%
Primer empleo:	7,23%
Beneficiarios:	80,08%

Contratos	
Durante el año 2011, se registraron 236.608 contratos, lo cual representa un descenso del 24,65% con respecto al año anterior.	
Hombres:	49,16%
Mujeres:	50,84%
Menores de 30 años:	27,03%
Mayores de 45 años:	27,75%
Parados de larga duración:	3,10%
Personas con discapacidad:	0,78%
Extranjeros:	28,86%
Indefinidos	12,27%
Temporales	87,73%

De los desempleados el 65% son mujeres, sin embargo, las tasas de contratación están equilibradas. Los menores de 30 años tienen una tasa de desempleo significativamente inferior a la de otras ocupaciones, ya que en ésta se requiere experiencia, y los mayores de 45 años representan casi la mitad de los parados. La presencia de extranjeros como demandantes de esta ocupación, es muy superior a la media (14,15%). La tasa de cobertura es más alta que la general.

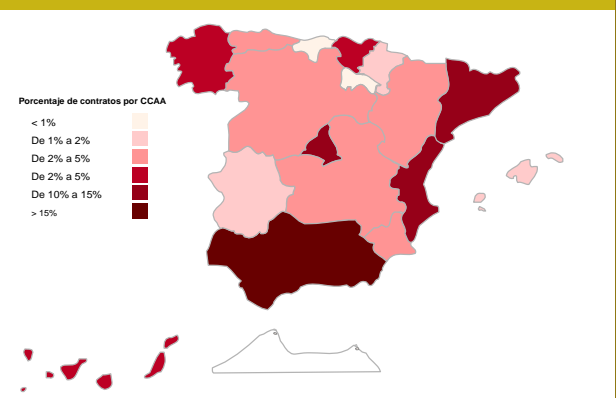
Destaca en esta ocupación la tasa de estabilidad en el empleo que es superior a la media (7,69%) y la contratación de extranjeros que supera a ésta en casi diez puntos. La distribución por edades, al igual que por sexos, es bastante homogénea, aunque predomina la contratación de entre 30 y 45 años. Los parados de larga duración y las personas con discapacidad tienen similar participación que en otras ocupaciones, o sea poca en general.

Localización de los demandantes parados



Andalucía acumula el 21,31% de los desempleados españoles. Tras ella la Comunitat Valenciana (12,90%), Cataluña (11,28%) y Madrid (10,27%), seguidas por Canarias, con el 8,27% del paro registrado.

Localización de los contratos



Una distribución similar se observa en la contratación. Destaca Andalucía, con el 20,18%. A continuación se encuentran, en cuanto a registro de contratos, Cataluña (13,89%), Madrid (11,20%), Com. Valenciana (10,87%) y Canarias (7,26%).

2. Caracterización de la oferta de empleo

En este punto, se desarrollan los distintos aspectos del puesto de trabajo ofrecido y del perfil requerido al candidato, así como de la empresa que presenta la oferta. El resultado será la caracterización de la oferta de empleo publicada en sitios Web. Se podría afirmar que es la oferta que circula por Internet.

De la muestra (150 ofertas recogidas), el 63% procede de portales de empleo privados, el 30% de portales de distintos servicios públicos de empleo, y el resto de las webs de las propias empresas ofertantes. Con carácter general, la oferta se publicita con denominaciones muy comunes (cocinero, cocinero/a) y en la mayoría de ellas se le añade una coetilla en la que se especifica alguna característica específica del

puesto, tal como “cocinero con experiencia” o “cocinero para taberna gastronómica”, “cocinero para hotel”, etc. En muchos casos, se presenta la oferta para el puesto de trabajo indicando la categoría profesional (jefe de cocina, cocinero) alguna de las cuales implica formación específica a cargo de la empresa, aunque en general, se accede a esta profesión con una formación profesional, reglada o no, y/o experiencia.

Condiciones laborales de los puestos de trabajo ofertados

Tipo de contrato	Comentarios
Temporal: 29%	En el 44% de las ofertas no consta el tipo de contrato que proponen. Cuando se refleja lo hace en la proporción señalada. De los contratos inicialmente temporales se insinúa continuidad en la empresa en un 70% de los casos.
Indefinido: 26%	
Jornada laboral	Comentarios
Tiempo completo: 83%	En la inmensa mayoría de las ofertas analizadas (83%) se requiere del candidato una jornada completa y se matiza el cómo se ha de distribuir el tiempo de trabajo: un 29% pide jornada partida, un 18% a turnos, un 7% pide disponibilidad horaria, similar porcentaje a quienes se les pide que trabajen en horario de mañana o tarde, etc. Condición ésta muy importante en esta profesión y con un amplio abanico de opciones.
Tiempo parcial: 17%	
Salario	Comentarios
Rango medio: 17/33.000 €/año	Aunque en el 38% de las ofertas no se hace público el salario que se ofrece, cuando se hace, es en el rango señalado. Un 7% señala que lo que marque el convenio y un importante 13% propone un salario “a convenir” entre las partes.

Competencias específicas requeridas para desempeñar el empleo

- Actualmente las competencias que se requieren de un cocinero son muy variadas y complejas, además de ser cocinero. La palabra que más veces se repite es la de **organizar**, se busca una persona que organice, que planifique. Además, que **gestione** y lleve el **control, seguimiento y mantenimiento**. Esto supone que tiene que tener el control de lo que entra, de lo que hay y de lo que sale de la cocina. Si se presentan imprevistos tiene que tomar decisiones con **iniciativa y liderazgo**. El cocinero que se busca, lógicamente, se presume que sabe **cocinar** y por tanto lo que se desea que sea alguien que tome el mando, que se haga cargo.
- Además no es extraño que se le pida cierta actitud **pedagógica** de cara al equipo e incluso ante el cliente, y esto último no deja de ser una proyección **comercial**. De cara al proveedor también desempeña un papel importante, pues no en vano es quien le proporciona la materia prima.
- Pero no se acaban aquí las competencias que se exigen actualmente a un cocinero que se precie. Además se han de tener en cuenta una serie de especialidades, cada vez más concretas y puntuales que requieren del cocinero una **actualización y especialización** constante. Así por ejemplo, se pueden diferenciar tres grandes orientaciones muy concretas: cocinar para colectivos, el menú diario y especialidades o “cocina diferenciada”. Cada una de ellas exige formas de trabajo diferentes. Por otra parte es muy común que se pida especialidad en cocinas nacionales y regionales.
- Cuestiones como la **nutrición, conservación de alimentos, dietética**, la utilización en la cocina de **herramientas y productos** nuevos son competencias que cada vez están más presentes a la hora de contratar a un cocinero.

LOS PERFILES DE LA OFERTA DE EMPLEO

PERFIL REQUERIDO AL CANDIDATO

Acerca de la persona

- En estas ocupaciones, la oferta no establece unas preferencias definidas en cuanto a edad; de hecho el 75% de la oferta analizada la omite; si acaso, habría una ligera preferencia por las personas con edad comprendida entre los 30 y los 45 años, se busca de experiencia y una mejor adaptación a los exigentes tiempos de trabajo. En cuanto al sexo, al margen de que sea ilegal hacer discriminación por esta razón, no se expresan preferencias, a veces aparece reflejado el género en el nombre de la ocupación (cocinero/a). En la contratación anual ambos sexos se la reparten. En un importante 8% se manifiesta preferencia por el colectivo de personas con discapacidad.
- La residencia del candidato tampoco es un requisito al que se le dé especial importancia, aunque un 25% prefiere que el trabajador resida en la zona.
- Raramente se exige disponibilidad para viajar; se valora más la autonomía y la movilidad que da el carnet de conducir y/o vehículo propio, aunque los porcentajes de ofertas que lo exigen son también bajos.

Formación y experiencia

- Respecto al nivel formativo que se demanda del candidato, predomina la formación profesional, en especial la superior, así aparece en el 41% de los casos. El 29% de las ofertas no hacen constar ninguno específico, probablemente confiándolo a la experiencia del candidato.
- Se requiere estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos pues es un imperativo legal.
- En la formación específica, como en parte ya se ha comentado, hay una amplia variedad de especialidades que van desde el producto a la cocina concreta de un determinado lugar, pasando por las preferencias de determinados colectivos, etc. La oferta se mueve entre la generalización y la especialización con un amplio despliegue.
- Contar con experiencia es fundamental en esta profesión. Se exigen entre dos o tres años como mínimo de promedio.

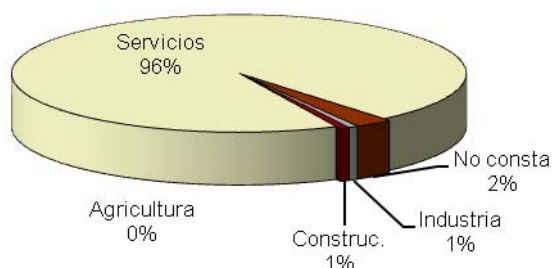
Idiomas-Informática

- En el 84% de las ofertas analizadas no se solicita conocimiento de idiomas. Cuando se requiere idioma extranjero, es el inglés. En algunas ofertas se solicita el dominio del castellano y en otras, la lengua propia de la región (9%). El tema del idioma está bastante condicionado por el nivel de la cocina y su ubicación geográfica.
- Aunque en la inmensa mayoría de las ofertas analizadas no se hace apenas referencia a la informática se ha de tener en cuenta cada vez está más presente en la gestión de una cocina, pensemos en gestiones telemáticas, control de entrada y salida, procesos de análisis de puntos críticos y calidad alimentaria, etc.

Competencias personales

- Este apartado hace referencia a lo que en muchos casos es el factor determinante en los procesos de selección: la actitud del candidato.
- Aunque en muchas ofertas de trabajo no se hace referencia a las cualidades de la persona, si que están presentes en los procesos de selección. En estos empleos se busca gente que sepa trabajar en equipo, responsable, comunicativa, con iniciativa, ordenada, con vocación profesional, que sepa comunicar y sobre todo que tenga presente que detrás está un cliente. Estos requerimientos que pueden parecer poco objetivos, sin embargo son decisivos a la hora de conseguir o no un puesto de trabajo como cocinero.

Sector empresa ofertante



Perfil de la empresa

- El 56% de las ofertas las publica la propia empresa y el resto se hace a través de intermediarios: empresas de selección, empresas de trabajo temporal, agencias o similares.
- Estas ocupaciones se desarrollan en distintas actividades del sector servicios, principalmente en la hostelería en general, u otros como comedores colectivos, residencias, etc.
- Aunque por lo general no se manifiesta el tipo ni el tamaño de la empresa que oferta estos puestos de trabajo; por quienes sí lo hacen se infiere que hay una gran diversidad de tipos y tamaños, con una presencia mayoritaria de la pequeña y mediana empresa.



3. Ocupaciones y principales funciones, según CNO-11

Se relacionan, a título informativo, todas las ocupaciones que comprende el grupo ocupacional ya que el *grupo profesional* que se ha estudiado es el que aparece ofertado en los portales de empleo consultados, y que es el que *circula en el mercado* y que no necesariamente coincide con las denominaciones dadas en los códigos, aunque este no sea precisamente un caso de diferencias significativas. A efectos de registro laboral se encuadran en este grupo ocupacional que comprende ocho ocupaciones.

Ocupaciones que comprende:

5110 Cocineros asalariados

- 51101015 Cocineros de barco
- 51101026 Cocineros, en general
- 51101037 Planchistas (cafetería o restauración)
- 51101048 Preparadores de alimentos infantiles
- 51101059 Preparadores de catering
- 51101060 Preparadores de precocinados y cocinados
- 51101071 Reposteros-pasteleros (hostelería)
- 51101082 Supervisores de catering

Principales Funciones:

Los cocineros planifican, organizan, preparan y cocinan alimentos, de acuerdo con recetas y bajo la supervisión de los jefes de cocina. Trabajan como asalariados en hoteles, restaurantes y otros establecimientos públicos donde se sirven comidas, y en buques, trenes y casas particulares.