

Expo Empleos 2022 ofrece 2.800 vacantes, muchas para gastronomía: tabla con ejemplos y sueldos

Qué hace y cuánto gana cada cargo en una cocina profesional

OSCAR VALENZUELA

Este miércoles partió la Feria Expo Empleos 2022, organizada por AIEP y la Municipalidad de Providencia. El evento online muestra avisos de trabajo de más de 100 empresas de distintos rubros que esperan llenar 2.800 vacantes (hasta el viernes en [expoempleos.aiep.cl](https://bit.ly/38u2SS5), <https://bit.ly/38u2SS5>).

Varias de las ofertas laborales buscan maestros de cocina o maestros pasteleros, entre otros cargos relacionados a la gastronomía (ver tabla con ejemplos de avisos del rubro).

¿Cuál es la jerarquía de trabajo en una cocina profesional? "Puede tener desde 3 a 25 cargos, dependiendo de su división y organización. Mientras más servicios entregue el establecimiento, más grande es su brigada de trabajo", define Variña Astorga, directora de la carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del IP-CFT Santo Tomás, sede Santiago Centro.

Fernando de la Fuente, director de la Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo AIEP, calcula: "Un restaurante para 180 clientes, aproximadamente, debería tener una dotación de 10 personas trabajando en la cocina, más el encargado de la vajilla y los encargados de abastecimiento y bodega".

Puestos en un restaurante

► **Copero:** "Entrega el paño, que son las ollas, sartenes, batidores y cucharones, limpios y sanitizados, y también los platos. Si el copero no hace un buen trabajo, como cocinero no tengo dónde montar", recalca Alan Kallen, director de la Escuela de Gastronomía Duoc UC. De acuerdo a varios avisos de trabajo, un copero gana aproximadamente \$400.000.

► **Ayudante de cocina:** "Generalmente los estudiantes de las carreras de Gastronomía o de liceos técnicos entran a trabajar en este puesto. Hacen labores de limpieza de productos, pelado, cortado y preparación de algunas masas. Les toca lavar las verduras, sacarle el pedúnculo al tomate, cosas más sim-

ples", aclara Astorga. Según Kallen, ganan entre \$450.000 y \$550.000.

► **Maestro de cocina:** "Normalmente la cocina funciona con cuarto frío, cuarto caliente, repostería, acompañamiento y guarniciones", enumera Fernando de la Fuente. A grandes rasgos el cuarto frío se dedica a las entradas y ensaladas; el cuarto caliente, a las proteínas. En algunos lugares existe la figura del maestro entremesero, que se preocupa de los acompañamientos, carbohidratos, vegetales salteados y salsas. "El maestro se hace cargo de un cuarto, funciona con uno o dos ayudantes y debe elaborar las preparaciones", señala. Su misión es estar preocupado del tiempo y temperatura de las recetas. "Cuando se estudia uno se interesa más por la cocina caliente o fría y va postulando a los cargos disponibles dentro de una cocina", cuenta el director, quien calcula que ganan entre \$550.000 y \$750.000, tras un par de años de experiencia.

► **Sous chef:** Llamado así en francés, vendría a ser el subchef, el segundo a cargo. "Opera dentro de la cocina en la parte de cocción; también tiene parte del trabajo administrativo: le toca organizar turnos, hacer pedidos a proveedores, las compras, definir las cartas", dice Astorga.

► **Chef ejecutivo:** "Es el jefe de la cocina y reporta por todo; la trazabilidad, sustentabilidad o ambiente laboral. Tiene que ser líder y aprender a gestionar los talentos, además de dejar su sello en gastronomía. Tiene la visión más general: hoy día se agradece que el chef esté en la línea, con el equipo cocinando codo a codo", comenta Alan Kallen. "Su rango de sueldo va de \$1.000.000 a \$2.000.000, depende de cada establecimiento", agrega.

Hay que tener claro que la experiencia y destrezas permiten ir ascendiendo en la jerarquía de cargos. "Tenemos estudiantes que a la vuelta de un año y medio ya pueden ser chef ejecutivos. De manera más rápida o más lenta pueden ir subiendo, dependiendo de sus habilidades", asegura Variña Astorga.

Ejemplo de trabajos que se ofrecen

Empresa	Cargo	Requisitos
Hotel Marriot	Maestro de cocina	Carrera: Gastronomía, Cocina; Experiencia: 1 año.
	Ayudante de cocina	Carrera: Gastronomía, Cocina; Experiencia: 1 año.
	Salonero	No pide experiencia.
	Líder de pastelería	Experiencia: 1 año.
	Garzón	Experiencia: 1 año.
	Copero	No pide experiencia.
Pastelería Strindberg	Mucama	No pide experiencia.
	Operador telefónico bilingüe	Carreras: Asistente Ejecutivo, Relaciones Públicas, Secretariado Bilingüe, Turismo, Adm. en Turismo; Experiencia: 1 año.
	Coordinador de eventos	Carreras: Relaciones Públicas, Turismo, Adm. en Turismo; Experiencia: 1 año.
Streat Burger	Specialist-accounting	Carreras: Administración de Empresas, Relaciones Públicas, Turismo, Adm. en Turismo; Experiencia: 1 año.
	Ayudante o maestro pastelero	Experiencia: 1 año.
McDonald's	Asistente encargado de local	Experiencia: 1 año.
	Vendedor	No pide experiencia.
San Camilo	Operario polifuncional en cocina	No pide experiencia.
	Operario (Metros Pedro de Valdivia y Los Leones; Las Condes y Costanera Center)	No pide experiencia.
	Ayudante de panadería y pastelería (Metro Quinta Normal)	Experiencia: 1 año.
	Copero	No pide experiencia.
Carl's Jr	Operario de producción noche	Experiencia: 1 año.
	Ayudante de despacho picking	Experiencia: 1 año.
	Operador de calderas	Experiencia: 2 años.
Supermercado Santa Isabel	Operario multifuncional de comida rápida	No pide experiencia.
	Operario de perecibles (Las Condes)	No pide experiencia.
	Operario de mercadería / cajero (Las Condes)	No pide experiencia.
	Operario / cajero / reponedor (Las Condes)	No pide experiencia.
Tiendas UPA y estaciones de servicio Shell	Operario integral (Las Condes)	No pide experiencia.
	Cajero multifuncional	No pide experiencia.
	Encargado de sala	Experiencia: 1 año.
	Administrador de tienda	Experiencia: 2 años.
	Atendedor de estación de servicio	No pide experiencia.
Corporación Príncipe de Gales Country Club	Administrador de estación de servicio	Experiencia: 2 años.
	Bartender	Experiencia: 1 año.
Chicken Factory	Auxiliar de recinto deportivo	Experiencia: 1 año.
	Asistente multifuncional operativo	No pide experiencia.
Carozzi	Diseñador gráfico	Carreras: Diseño, Diseño Digital, Diseño Gráfico, Diseño y Programación Multimedia, Diseño Digital; Experiencia: 1 año
	Técnico mecánico	Experiencia: 1 año.
	Técnico eléctrico	Experiencia: 1 año.
	Técnico en refrigeración	Experiencia: 2 años.
Casino Saludable SPA	Experto en prevención de riesgos	Carreras: Prevención de Riesgos, Seguridad Industrial; Experiencia: 1 año.
	Administrador de casino en colegio (Chicureo)	Experiencia: 1 año.
	Ayudante de casino en colegio	Experiencia: 2 años.

Fuente: [Expoempleos.aiep.cl](https://bit.ly/38u2SS5)