# 5 Errores Comunes en la Cocina (y Cómo Evitarlos)

## Introducción

Una cocina exitosa no se trata solo del sabor y la presentación. Detrás de cada plato hay un mundo de organización, control de costes, higiene, gestión de inventario y trabajo en equipo. En este mini-libro descubrirás los cinco errores más comunes en cocinas profesionales – y cómo evitarlos. Así ganarás control, reducirás desperdicios y harás felices a tus clientes con calidad constante.

## 1. Mala organización en la cocina

Estilos de liderazgo en la cocina
- Coaching – Guiar y ayudar a encontrar soluciones.
- Directivo – Instrucciones claras al instante.
- Participativo – Involucrar en decisiones.
- Visionario – Inspirar con la visión.

Durante la mise en place el coaching funciona; en servicio agitado, lo directivo evita el caos.

Errores comunes
- Poca mise en place.
- Sin división clara de tareas por estación.

Consejo práctico
Crea una lista MEP para cada nuevo menú y actualízala tras el servicio.

## 2. No calcular bien los platos

Errores comunes en el control de costes
- Menús demasiado grandes.
- Precios sin hoja de costes.
- Sin cambios estacionales.
- Raciones excesivas en los más vendidos.
- Aceptar precios sin negociar.

Paso a paso: control de costes
1. Analiza datos POS.
2. Mejora o retira platos débiles.
3. Hojas de cálculo.
4. Negocia.
5. Controles sorpresa de raciones.
6. Forma al equipo.

## 3. Mala higiene alimentaria

Controla temperaturas de cámaras y congeladores varias veces al día; usa termómetros adicionales y un infrarrojo para ingredientes.

Errores comunes
- Guardar crudos con preparados.
- Carne cruda por encima de listos para comer.

Regla nº1: En caso de duda, no lo uses.

## 4. Mala gestión del inventario

Almacenes y estanterías acumulan migas y desorden; FIFO suele ignorarse.

El verdadero riesgo: una plaga de ratones
Hembra fértil a las 6 semanas; 10–12 camadas/año; 6–12 crías/camada; crías fértiles a las 6 semanas. Una pareja puede dar lugar a miles en un año.

Acciones prácticas
- Mantener limpio.
- Revisar fechas semanalmente.
- FIFO y listas.
- Limpieza mensual.
- Informar irregularidades de inmediato.

## 5. Formación insuficiente del personal

Las primeras impresiones cuentan
Comparte algo personal y escucha trayectorias.

Errores comunes
- Solo números.
- Roles poco claros.
- Contratar solo por experiencia.
- Críticas públicas.
- Sin reconocimiento.

Paso a paso: equipo fuerte
1. Invierte tiempo.
2. Define metas.
3. Aclara roles.
4. Fomenta la responsabilidad.
5. Reconoce el esfuerzo.
6. Construye confianza.

## Lista de control

Utiliza la checklist práctica: tareas diarias, semanales, mensuales y ocasionales.

## Conclusión

Con estas ideas, ya has dado los primeros pasos para hacer tu cocina más profesional, segura y rentable. Pequeñas mejoras pueden generar grandes resultados en calidad y margen.

¿Quieres profundizar más? Este recurso gratuito forma parte de una serie de 5 e-books sobre hostelería. En la colección completa encontrarás más estrategias, ejemplos y herramientas prácticas para llevar tu negocio al siguiente nivel.