

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **1**
Código **ECP0258_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 916/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento quede garantizada.

IC1.1 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos establecidos por el establecimiento y aplicando las normas de seguridad e higiene para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden evitadas.

IC1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se utilizan, teniendo en cuenta instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden controladas.

IC1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento, comunicando anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.

IC1.4 Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI) y comprobando que cumplen, entre otras con:

- Coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Unidades y pesos solicitados.

- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- Estado de embalaje y posterior reciclaje.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

IC1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza, teniendo en cuenta almacenaje FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) y las indicaciones del fabricante para su conservación, para que su integridad quede garantizada.

IC1.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas para que la información de estocaje establecido y de control de consumos queden recogidos.

IC1.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, costes y perjuicios queden minimizados.

EC2 Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, teniendo en cuenta normativa aplicable de manipulación de alimentos para que el proceso quede completado, según las necesidades del servicio.

IC2.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido.

IC2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios se ejecuta, llevando a cada partida lo solicitado en el plan de trabajo establecido, con el fin de que las demandas diarias y necesidades de servicio queden atendidas.

IC2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos y de comidas rápidas como aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se disponen en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

IC2.4 Las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios se comprueban, verificando visualmente unidades y pesando gramajes en su caso, con el fin de que el estocaje quede cubierto.

EC3 Elaborar bebidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de bebidas, APPCC

(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.

IC3.1 Las bebidas como como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos se preparan, adecuando:

- La cristalería específica.
- Las técnicas de elaboración.
- La ficha técnica de producción.
- Las secuencias ordenadas y recursos.
- El protocolo y plazo de ejecución.
- El acabado, guarnición y decoración.
- La tipología de servicio.
- La definición de producto.

IC3.2 La bebida se presenta, comprobando elementos como pajitas, posavasos, azucarillos, entre otros, y la temperatura de servicio, para que la respuesta a la petición de la clientela quede asegurada.

IC3.3 Las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos utilizados se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.

IC3.4 El servicio de bebidas en barra o mesa se inicia, ejecutando actividades auxiliares de bienvenida, toma de comanda, entre otros y siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido de comunicación e imagen corporativa del establecimiento.

IC3.5 Las existencias mínimas establecidas en la elaboración de bebidas y utensilios se comprueban, verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable con el fin de que el estocaje quede cubierto y evitando costes y desgastes.

EC4 Elaborar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

IC4.1 Los aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se preparan, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.

IC4.2 Las elaboraciones confeccionadas se acaban, presentándolas, atendiendo a su tipología y en tiempo establecido.

- IC4.3** Las elaboraciones se conservan, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados a las temperaturas de conservación según la naturaleza del producto, etiquetado específico en su caso y teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene.
- IC4.4** Los métodos y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas por la persona responsable para que la seguridad y calidad queden garantizadas.
- IC4.5** La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.
- IC4.6** El área de trabajo, utensilios y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Bodega. Mobiliario y maquinaria propia de producción de comidas: horno, plancha, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Uniformes. Oferta gastronómica del establecimiento. Productos de limpieza. Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Utensilios y herramientas propios para la preparación de bebidas y comidas rápidas. Materias primas, mercancías, bebidas y material de acondicionamiento y etiquetado.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Documentos normalizados como "relevés", fichas de especificación técnica, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Documentación y fichas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y gestión de residuos. Guía de prácticas correctas de higiene. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.