

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	2
Código	ECP0259_2
Estado	BOE
Publicación	RD 1023/2024

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Definir ofertas gastronómicas a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden atendidos.

IC1.1 Las ofertas gastronómicas se definen, proponiéndolas y teniendo en cuenta:

- Las necesidades, gustos y tendencias de la clientela potencial.
- El suministro de las materias primas.
- La adaptación a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- La tipología de servicio.
- La aplicación de tecnologías innovadoras y/o tradicionales.
- El equilibrio en variedad, orden y costes.
- La estacionalidad de los productos y de las ofertas.
- El tipo de local y su ubicación, entre otros.

IC1.2 Las intolerancias, alergias, sustitución de ingredientes, entre otras, se consideran en la definición de productos, adaptándolas para atender las necesidades alimenticias especiales.

- IC1.3** Las materias primas se determinan, considerando la calidad para identificar las características cuantitativas y cualitativas en la ficha técnica.
- IC1.4** La rueda de ofertas y/o las sugerencias se proponen, teniendo en cuenta los productos de temporada o la incorporación de artículos innovadores.
- IC1.5** El sistema de rotación de las ofertas definidas se determina, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos y gustos de la clientela para adaptarse a la misma.
- IC1.6** La presentación de las ofertas gastronómicas se efectúa, utilizando soportes analógicos como cartas, etiquetas, cartelería, entre otros o digitales como correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros, en función de los objetivos comerciales y la filosofía comercial del establecimiento.
- EC2** Desarrollar operaciones de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.
- IC2.1** Los equipos y utillaje se manipulan, según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético, comunicando las anomalías del departamento, en su caso, para prolongar el uso y vida de los mismos.
- IC2.2** Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso, a carga de peso y uso de Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con:
- Tipología de producto.
 - 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.
 - Estado de embalaje y su reciclaje.
 - Gestión de residuos.
 - Temperatura de conservación durante el transporte.
- IC2.3** Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.
- IC2.4** Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.

IC2.5 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje se limpian, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.

IC2.6 Los productos para la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje se utilizan, teniendo en cuenta la manipulación para controlar la prevención sobre riesgos laborales.

IC2.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.

EC3 Obtener costes de los productos y platos de cocina, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa del establecimiento.

IC3.1 Las fichas de especificación técnica de preparación de productos se actualizan en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para asegurar el control y trazabilidad de los mismos.

IC3.2 Las mercancías empleadas se verifican, teniendo en cuenta la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con la unidad de producción de cocina para controlar los consumos.

IC3.3 Los costes de los productos elaborados se calculan a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, para posibilitar la recogida de información.

IC3.4 Los excedentes de elaboraciones se tratan, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Área de cocina fría y cocina caliente. Equipos. Utillaje del área de cocina fría y cocina caliente. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros de sonda. Termómetros digitales. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío. Aplicaciones informáticas: contabilidad, videollamadas, mensajería, correo electrónico, procesador de textos, hoja de cálculo, bases de datos ofimáticas, entre otros. Conexión a red de datos local e Internet. Dispositivos informáticos asociados.

Información utilizada o generada

Stock de existencias y de previsiones de producción. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones para recepción y almacenamiento de mercancías. Documentos normalizados como relevés, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de Control Sanitario (PCS). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre protección medioambiental. Normativa aplicable sobre prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable sobre productos ecológicos. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.