

Estándar de competencias profesionales

Gestionar unidades de producción culinaria

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **3**
Código **ECP2281_3**
Estado **BOE**
Publicación **RD 100/2019**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Establecer las necesidades económicas y de personal en la unidad de producción culinaria para el desarrollo de las actividades previstas, en función de la tipología de establecimiento de restauración.

IC1.1 La previsión del gasto del departamento o área de su responsabilidad se determina, incluyendo los costes de producción y el seguimiento económico, de acuerdo a la planificación general establecida por la entidad.

IC1.2 Los presupuestos pertinentes -económicos, de objetivos y planes de actuación- para el departamento o área de su responsabilidad se confeccionan, de modo que sean viables y se integren en la planificación general de la entidad.

IC1.3 Los procesos técnicos de elaboración y servicio de alimentos se diseñan en función de los objetivos previstos y de manera que se consigan unos resultados rentables, utilizando aplicaciones informáticas específicas.

IC1.4 La estructura organizativa del departamento y el sistema de gestión de personal se planifican en función de los objetivos previstos, determinando el número y las funciones de cada integrante de la brigada de cocina para dar respuesta a todos los servicios concertados.

IC1.5 La contratación del personal de cocina se efectúa, en su caso, colaborando con la persona o departamento responsable en la valoración de las cuestiones técnicas y siguiendo las directrices establecidas.

EC2 Dirigir el departamento o área de su responsabilidad motivando e involucrando al personal dependiente para que desarrolle su profesionalidad y tenga una alta capacidad de respuesta a las necesidades de la empresa.

IC2.1 La instrucción del personal a su cargo se efectúa colaborando en los planes de formación, corrigiendo actitudes y actuaciones desfavorables para la consecución de los objetivos establecidos.

IC2.2 El empleo de la maquinaria, los materiales y el utillaje del departamento se controla, supervisando el uso que recibe por parte del personal y planificando las actuaciones periódicas de revisión y mantenimiento.

IC2.3 Los suministros, equipamiento y zonas de trabajo se inspeccionan para garantizar que cumplen los requisitos establecidos en la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria, registrando los datos oportunos según el procedimiento establecido por la entidad.

IC2.4 El stock de productos, materias primas, útiles y otros se determina, fijando la cantidad necesaria de manera que se mantenga constante y en consonancia con el flujo de producción.

IC2.5 La formalización del inventario de los materiales de uso en el departamento se organiza periódicamente y según el procedimiento establecido, de modo que se concreten las posibles propuestas de reposición.

IC2.6 El pedido de las mercancías perecederas para la producción culinaria se solicita, contactando con los proveedores oportunos y en función de los relevés emitidos por los responsables de cada área de la unidad de producción culinaria.

IC2.7 La cultura y el sistema de calidad implementado por la entidad se gestionan en su ámbito de responsabilidad, estableciendo responsabilidades a todos los niveles y velando en todo momento por su cumplimiento.

IC2.8 Los turnos y vacaciones se determinan, negociando con el personal a su cargo y en función de las necesidades del servicio y/o de la contratación de posibles eventos.

EC3 Desarrollar el servicio de comidas coordinando y facilitando una buena relación entre los departamentos implicados para asegurar la calidad y fluidez del mismo.

IC3.1 La información del servicio a desarrollar y de posibles eventos contratados se obtiene consultando los registros de reservas y comunicando al responsable de sala los platos a ofertar, dando prioridad a aquellos que más interés vender.

IC3.2 La coordinación se mantiene con los diferentes departamentos en todo momento, en especial con el responsable de la zona de servicio de alimentos y bebidas, optimizando los

recursos disponibles y corrigiendo cualquier posible error durante el servicio con el fin de facilitar la fluidez y acortar el tiempo de espera de los comensales.

- IC3.3** La mise en place o preparación del servicio se supervisa, comprobando que tanto los útiles y equipos necesarios como las elaboraciones culinarias están preparados antes del comienzo del mismo.
- IC3.4** El comienzo de servicio se anuncia al personal implicado en el proceso, comprobando la disposición y atención del equipo para proceder "a cantar" las comandas cuidando que la forma sea clara y concisa.
- IC3.5** Los platos elaborados se supervisan, finalizando aquellos que lo requieran o devolviendo a la cocina los que no superen el estándar de calidad establecido.
- IC3.6** El recuento de comidas servidas se efectúa, cotejando las comandas o el parte diario de producción de cocina con el de sala con el fin de facilitar su posterior control.
- IC3.7** La recogida y cierre de instalaciones se supervisa, verificando que tanto los posibles excedentes culinarios como las áreas de trabajo resultan conforme a la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.
- IC3.8** Las posibles observaciones o sugerencias de los clientes sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos se recopilan para la toma de decisiones en cuanto a variación de platos o incorporación de novedades.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos y programas informáticos específicos Fichas técnicas Elaboraciones culinarias Instalaciones, equipos y útiles propios de la unidad de producción culinaria.

Información utilizada o generada

Planificación general de la entidad. Costes de producción. Programas de formación para el personal a su cargo. Fichas técnicas de elaboración. Manuales de mantenimiento de instalaciones y equipos. Stock. Relevés. Comandas. Albaranes. Facturas. Oferta gastronómica del establecimiento. Registro de reservas.

Plan diario de la producción. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales. Cultura y sistema de calidad implementado en la entidad.