

Estándar de competencias profesionales

Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	3
Código	ECP2282_3
Estado	BOE
Publicación	RD 100/2019

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Organizar el proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios para su posterior utilización en la composición de los platos de la oferta gastronómica del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.
- IC1.1** La preelaboración de vegetales se supervisa, controlando que la ejecución de la técnica -pelado, torneado, blanqueado u otras- y del fraccionado -juliana, paisana, rodajas u otros- sean los idóneos en cada caso para obtener el máximo rendimiento del género en cuestión.
- IC1.2** La preelaboración de carnes, aves y caza se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica -desbarbado, deshuesado y bridado entre otras- y del fraccionado -chuleta, tournedó, filete u otros- sean los idóneos para obtener los distintos cortes comerciales y el máximo rendimiento.
- IC1.3** La preelaboración de pescados se controla, comprobando que la ejecución de la técnica -eviscerado, desescamado y sangrado, entre otras- y del fraccionado -suprema, rodaja, trancha u otros- sean los idóneos en función de su morfología y la elaboración a la que se destine para obtener el máximo rendimiento del género.
- IC1.4** La preelaboración de mariscos se supervisa, verificando que la ejecución de la técnica y del fraccionado -raspado, eliminación de tierra, blanqueado, corte en anillas, entre otros- sean los idóneos en cada caso de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones para obtener una máxima rentabilidad del género.

- IC1.5** La conservación y almacenamiento de los géneros preelaborados se controla, comprobando que son etiquetados y almacenados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- IC1.6** La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de preelaboración se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.
- IC1.7** El cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos y del sistema de calidad implementado se supervisa, comprobando que se practiquen durante todo el proceso para evitar posibles riesgos de contaminación alimentaria.

EC2 Organizar el proceso de elaboración y acabado de los platos de la oferta gastronómica para cumplir con el estándar de calidad establecido, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.

- IC2.1** La preparación de elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones -salsas, fondos, farsas, otras- se controla, comprobando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración de los platos de la oferta gastronómica y en cantidad suficiente para las previsiones de producción.
- IC2.2** La preparación de elaboraciones culinarias complejas -especialidades, platos de cocina regional, de cocina internacional, de cocina moderna u otras- se supervisa, comprobando las características físicas y organolépticas intermedias y finales -sabor, textura y punto de sazónamiento, entre otros- y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- IC2.3** El resultado de la aplicación de técnicas de cocinado, tanto tradicionales como vanguardistas, se revisa instruyendo al personal dependiente en aquéllas que necesite ampliar o perfeccionar.
- IC2.4** El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se controlan antes de su servicio, verificando que las técnicas y elementos de decoración son acordes al plato, resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos gastronómicos establecidos.
- IC2.5** El proceso de conservación y regeneración de los posibles excedentes de las elaboraciones confeccionadas se controla, asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- IC2.6** La limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de elaboración de los platos de la oferta gastronómica se corrobora, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.

EC3 Diseñar la exposición de la oferta gastronómica para potenciar la imagen y los objetivos comerciales del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

IC3.1 Las clases y tipos de expositores se determinan para mantener las elaboraciones culinarias en óptimas condiciones comprobando la disponibilidad de equipamiento, el motivo de la exposición y el tipo de evento contratado.

IC3.2 La distribución de los expositores se planifica para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio, en función de las dimensiones y disposición del local/salón.

IC3.3 Las elaboraciones culinarias a exponer se determinan en función de los objetivos económicos y gastronómicos, y la tipología del cliente potencial supervisando su decoración y acabado de manera que resulten atractivas y potencien la venta.

IC3.4 El orden y colocación de la oferta culinaria y demás materiales necesarios para su servicio se establece y distribuye en las distintas zonas de la exposición, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio.

IC3.5 Las técnicas y los elementos decorativos se determinan para presentar armónicamente las elaboraciones instruyendo en su aplicación al personal encargado del montaje y del expositor, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.

IC3.6 El mantenimiento del expositor se planifica para garantizar el estándar del servicio, coordinando las tareas de reposición de productos en la medida que se van consumiendo.

IC3.7 El montaje realizado se supervisa, controlando que se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos y reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario, equipos y maquinaria específicos de una unidad de producción culinaria -zona fría, zona caliente, zona de obrador-. Materias primas. Elaboraciones culinarias que conforman la oferta gastronómica. Equipamiento y elementos decorativos propios de expositores de alimentos.

Información utilizada o generada

Plan de negocio de la entidad. Plan diario de la producción. Oferta gastronómica del establecimiento. Órdenes de trabajo, fichas técnicas de elaboración y recetas. Cultura y sistema de calidad implementados por la entidad. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.