

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP2816_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 1023/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Preparar elaboraciones base de ofertas gastronómicas en cocina, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso o composición de platos.

IC1.1 Las materias primas, equipos, utillaje y batería se acopian, disponiéndolos en las partidas según el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio.

IC1.2 Las elaboraciones base y de múltiples aplicaciones como fondos, salsas, aparejos, farsas, cortes de hortalizas, gelatinas, entre otros se preparan, aplicando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.

IC1.3 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se conservan almacenándolas, teniendo en cuenta:

- La tipología de la elaboración como salsas, guarniciones, fondos, hortalizas, entre otros.
- El etiquetado y trazabilidad.
- Los recipientes, envases y equipos.
- La temperatura de conservación, incluyendo abatimiento según naturaleza de producto.
- Las normas de manipulación de alimentos, entre otras.

- La gestión de residuos.

IC1.4 Las elaboraciones culinarias se regeneran, utilizando equipos generadores de calor o de frío para que alcancen la temperatura de servicio.

IC1.5 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.

IC1.6 Las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones se presentan, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria.

IC1.7 La zona de producción culinaria, equipos, utillaje y batería se acondicionan, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo.

EC2 Elaborar ofertas gastronómicas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilizando elaboraciones base, en su caso, técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

IC2.1 Los entremeses y aperitivos, potajes, ensaladas, cremas, consomés y sopas, guarniciones, entre otros, se preparan, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.

IC2.2 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 las normas de seguridad e higiene.

IC2.3 Los sistemas y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, aplicando parámetros de frío o calor en su caso para garantizar la seguridad y calidad durante el proceso.

IC2.4 Las elaboraciones confeccionadas se acaban, presentándolas, atendiendo a su tipología.

IC2.5 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.

IC2.6 El área de trabajo, utillaje y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para controlar el orden y estado.

EC3 Seleccionar ofertas gastronómicas, considerando los platos de la cocina nacional, internacional y de autor, teniendo en cuenta los productos de cercanía y el plan de calidad del establecimiento.

- IC3.1** Los recetas, revistas, artículos, plataformas digitales, entre otros, se seleccionan, considerando las expectativas de la clientela potencial para atender al plan de innovación del establecimiento.
- IC3.2** Los nuevos platos de cocina se definen, partiendo de la información e investigación culinaria para adaptarse a la oferta.
- IC3.3** Los equipos y utillaje para la elaboración de ofertas gastronómicas se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan las normas de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- IC3.4** Las ofertas se preparan, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto.
- IC3.5** Las elaboraciones se preparan para atender las necesidades de producción, considerando:
- La inclusión de productos de temporada y cercanía.
 - Las indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso.
 - La secuencia de la formulación.
 - La tipología: cocina regional, nacional, internacional, de autor, entre otras.
 - Las técnicas de elaboración, conservación y regeneración.
 - Las técnicas de presentación.
 - La atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.
- IC3.6** Las elaboraciones se conservan, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando:
- Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros.
 - Origen ecológico o industrial.
 - Las características del género o elaboración.
 - Los recipientes, envases y equipos asignados.
 - Las temperaturas adecuadas al proceso de conservación.
 - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
 - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.
 - Sistemas de APPCC.
- IC3.7** Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de ofertas gastronómicas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos.

EC4 Presentar elaboraciones culinarias, de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.

IC4.1 El modelo de montaje se ejecuta, utilizando la definición de la oferta, aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración para cumplir los requisitos de estabilidad, armonía y calidad.

IC4.2 2 Los elementos decorativos para el montaje del servicio gastronómico se proponen, determinándolos según:

- Tipo de establecimiento.
- Tipo de servicio.
- Tipo de producto.
- Origen ecológico o industrial de producto.
- Tipología de clientela potencial.
- Tendencias gastronómicas.
- Clases y tipos de expositores, en su caso.
- Estacionalidad de los productos.
- Gestión de residuos.
- Programa de ventas del establecimiento, entre otros.

IC4.3 Los equipos y utillaje del área de acabado y presentación en cocina se limpian, usando los productos y ropa exigidos para cumplir las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia área de producción culinaria: equipos de frío, horno, plancha, salamandra, freidora, otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Materias primas, mercancías y material de acondicionamiento y etiquetado. Elaboraciones culinarias base de múltiples aplicaciones. Platos de cocina. Técnicas de cocinado específicas y productos culinarios tradicionales y novedosos. Menaje de servicio. Productos de limpieza.

Información utilizada o generada

Recetarios y bibliografía específica. Oferta gastronómica. Documentos normalizados como relevé, vales de pedidos y fichas técnicas de elaboración. Escandallos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Escandallos. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Normativa aplicable de protección medioambiental. Normativa aplicable de prevención y gestión de residuos. Normativa aplicable de productos ecológicos. Normativa aplicable de protección de datos personales.