



## THEME Matriz de Competencias – Cocineros



AREAS DE COMPETENCIA	GRADOS DE DESARROLLO DE COMPETENCIAS			
<p><b>1. Compras, costes y almacenamiento</b></p>	<p>El / ella es capaz de identificar los productos básicos</p> <p>El / ella es capaz de comprobar las entregas de productos en relación a parámetros de calidad y almacenarlos adecuadamente.</p> <p>El / ella es capaz de seguir y respetar los estándares de higiene en relación a las compras y al almacenamiento de todo tipo de alimentos.</p>	<p>El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta los costes económicos y medioambientales de la cocina y de las compras.</p>	<p>El / ella es capaz de comprar de forma autónoma los productos de temporada, comparando diferentes ofertas e identificando la mejor oferta de acuerdo con el precio y la calidad.</p>	<p>El / ella es capaz de contactar de forma autónoma a los proveedores regionales de alimentos y negociar la calidad del producto y los precios.</p> <p>El / ella es capaz de planificar las necesidades de provisiones a corto y largo plazo para la empresa con la ayuda de programas informáticos y es así mismo capaz de mantenerse dentro del presupuesto.</p> <p>El / ella es capaz de gestionar y dirigir el proceso de costes y de compras.</p>
<p><b>2. Creación y planificación de los menus</b></p>	<p>El / ella es capaz de componer los platos de un menu y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.</p>	<p>El / ella es capaz de crear un menu sencillo de acuerdo con las recetas más importantes de la cocina local y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.</p>	<p>El / ella es capaz de crear un menu internacional, europeo o complejo y elegir las bebidas adecuadas de acompañamiento.</p> <p>El / ella es capaz de comunicarse con los camareros y clientes, así como presentarles sugerencias de acuerdo con las ocasiones especiales (buffets, eventos, caterings, ...)</p>	<p>El / ella es capaz de crear y ofrecer menus de acuerdo con diversas situaciones del mercado y las necesidades de los clientes.</p>



## THEME Matriz de Competencias – Cocineros



<p><b>3. Producción de menús</b></p>	<p>El / ella es capaz de ejecutar de forma autónoma trabajos de preparación sencillos.</p> <p>El / ella es capaz de comunicarse con colegas o jefes, usando el lenguaje gastronómico técnico relevante..</p> <p>El / ella es capaz de utilizar los aparatos y máquinas profesionales técnicas básicas de acuerdo con las normas de seguridad e higiene (tanto a nivel del producto, como del trabajador y de la compañía).</p>	<p>El / ella es capaz de preparar y decorar menus sencillos así como guarniciones, salsas, sopas y entrantes de acuerdo con instrucciones.</p> <p>El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta las medidas de protección al medioambiente y las normas de gestión de residuos.</p>	<p>El / ella es capaz de planificar todas las etapas de preparación, cocción y el procesamiento posterior de los menús (tiempo, cantidad de alimentos, la cooperación con los colegas).</p> <p>El / ella es capaz de gestionar el estrés de preparar un gran número de menús en un corto espacio de tiempo.</p> <p>El / ella es capaz de comunicarse con los clientes y atender sus deseos.</p>	<p>El / ella es capaz de liderar el área de la cocina y de coordinar las tareas del equipo de cocina.</p>
--------------------------------------	--	---	---	---



Este proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea.

Esta publicación refleja únicamente los puntos de vista del autor y no se puede responsabilizar a la Comisión de cualquier uso que se pueda hacer de la información aquí contenida.