

MAPA FUNCIONAL	Ayudante de Cocina
Propósito Clave: Asistir en el proceso de producción de comidas elaboradas bajo supervisión del responsable a cargo preservando la seguridad alimentaria y laboral.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Mantener las instalaciones y el equipamiento gastronómico preservando las condiciones higiénico-sanitarias, la seguridad laboral y la disponibilidad de los elementos para su uso.	<p>1.1 Mantener las instalaciones, equipamientos y maquinarias limpios, desinfectados y operativos preservando la seguridad laboral y alimentaria.</p> <p>1.2 Mantener las herramientas, utensilios y elementos de uso culinario preservando el orden, vida útil, limpieza y desinfección de los mismos aplicando criterios de seguridad laboral.</p>
2. Ordenar las materias primas en almacenes secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.	<p>2.1 Ordenar las materias primas en almacenes secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.</p>
3. Acondicionar y preparar las materias primas según las recetas conforme procedimientos del establecimiento.	<p>3.1 Limpiar, desinfectar y acondicionar las materias primas preservando la inocuidad del proceso y del producto.</p> <p>3.2 Preparar la mise en place cruda y cocida de las materias primas considerando la receta recibida conforme los procedimientos del establecimiento.</p>
4. Elaborar y despachar preparaciones culinarias básicas bajo supervisión del responsable a cargo.	<p>4.1 Elaborar preparaciones básicas aplicando técnica culinaria conforme producto a despachar.</p> <p>4.2 Emplatar y servir las comidas elaboradas considerando la disposición de los productos en el plato, preservando las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad en el proceso.</p>