

SECTOR TURISMO

MAPA FUNCIONAL	Cocinero
Propósito clave: Elaborar comidas y organizar las actividades culinarias según menú conforme a la demanda del cliente y al volumen de producción previsto por el establecimiento, preservando la seguridad alimentaria.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas considerando buenas prácticas de manipulación alimentaria.	1.1 Distribuir y controlar las actividades del equipo de trabajo referidos a la limpieza y acondicionamiento de materias primas considerando la inocuidad de los alimentos. 1.2 Distribuir y controlar las actividades del personal referidas al mantenimiento de instalaciones, equipamiento y elementos de trabajo considerando las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.
2. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados controlando el almacenaje seco, frío y congelado preservando la seguridad alimentaria.	2.1 Recepcionar materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercadería, según la normativa vigente y las condiciones higiénico-sanitarias. 2.2 Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. 2.3 Controlar inventario y las formas de almacenaje y retiro de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos del establecimiento y la normativa vigente.
3. Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias y emplatado de productos conforme al menú, el volumen previsto, las demandas del cliente y la orden de trabajo.	3.1 Elaborar y supervisar la elaboración de preparaciones culinarias aplicando técnica conforme producto a despachar y menú del establecimiento. 3.2 Emplatado y servir las comidas elaboradas, supervisando al personal a su cargo, considerando la disposición de los productos, preservando las condiciones higiénico-sanitarias y seguridad alimentaria y laboral.