

Norma de
Competencia

**Ayudante
de Cocinero**

Sector Turismo



ASOCIACION DE HOTELES DE TURISMO
REPUBLICA ARGENTINA

Asociación de Hoteles de Turismo



FEDERACION EMPRESARIA HOTELERA GASTRONOMICA
DE LA REPUBLICA ARGENTINA

**Federación Empresaria Hotelera Gastronómica
de la República Argentina**



**Unión de trabajadores del Turismo, Hoteleros y
Gastronómicos de la República Argentina**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
AYUDANTE DE COCINA	
ÁREA DE COMPETENCIAS	Turismo
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	Gastronomía
ÁREAS OCUPACIONALES	Restaurantes, confiterías, pastelerías, panaderías, comedores industriales, hoteles de diferentes categorías, apart hoteles y complejos hoteleros.
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • El marco legal de aplicación esta definida por la ley de riesgos de trabajo, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, el organismo de control del sistema de aplicación de la ley de riesgos de trabajo en nuestro país, la superintendencia de riesgos del trabajo y el GCBA así como la legislación municipal de cada provincia en particular. • Ley 9688/15. • Ley 19587/72. • Ley de riesgo de trabajo 24557/95. 	
ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL	
<ul style="list-style-type: none"> • El ayudante de cocina asistirá en el proceso de producción de comidas. Se encargará de acondicionar y preparar las materias primas de acuerdo a su orden de trabajo y elaborará preparaciones culinarias básicas bajo supervisión de su superior. Será parte de sus funciones también ordenar las materias primas en almacenes secos, fríos y congelados. Asimismo, se ocupará del mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones y del equipamiento gastronómico. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El ayudante de cocina estará a cargo del Cocinero y Jefe de cocina. Por otro lado, interactuará con el sector de mantenimiento y con el personal de salón. 	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nacional. 	
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • Limpia y mantiene limpias instalaciones y equipamientos gastronómicos. • Ordena materias primas y alimentos en almacenes. • Acondiciona y prepara materias primas. • Elabora preparaciones culinarias básicas bajo supervisión. • Despacha las comidas elaboradas bajo supervisión. 	

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>

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA

Título de la unidad 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.

Título del elemento de competencia: 1.1. Mantener las instalaciones, equipamientos y maquinarias limpios, desinfectados y operativos preservando la seguridad laboral y alimentaria.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las actividades considerando la secuencia de las mismas y el procedimiento operativo, aplicando criterios de seguridad laboral y alimentaria. • Acondicionar las instalaciones anticipándose al uso según secuencia de utilización. • Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se acondiciona las instalaciones utilizando el uniforme reglamentario considerando la seguridad laboral y alimentaria según la orden de trabajo. • Se desarrolla las actividades considerando las secuenciación de las mismas según el procedimiento operativo. • Se acondiciona las instalaciones disponiendo de los elementos de limpieza y desinfección para las actividades a desarrollar. • Se limpia y desinfecta en frecuencia semanal, quincenal o mensual pisos, grandes rejillas, ventanas, techos, paredes y exterior de campanas: <ul style="list-style-type: none"> ○ Aplicando los productos considerando la dosificación establecidas por el superior a cargo según procedimiento del establecimiento. ○ Evitando la presencia de sedimentos en juntas, componentes de maquinas, zócalos, etc. • Se limpia y desinfecta filtros de campana en frecuencia semanal, quincenal o mensual según volumen de producción del establecimiento. • Se limpia y desinfecta cámaras de frío y congelamiento en frecuencia semanal, quincenal o mensual según volumen de producción del establecimiento, considerando el mantenimiento del orden de almacenamiento y la preservación de la cadena de frío. • Se limpia y/o se desinfecta equipamientos maquinarias en frecuencia diaria, semanal, quincenal o mensual según volumen de producción del establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesadora, maquina de cortar fiambre, sobadora y maquina de lavar vajilla y sus respectivos componentes limpios y desinfectados post utilización diariamente, preservando la seguridad laboral y alimentaria. • Equipamientos limpios, desinfectados y libres de sedimentos.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme. Formas de utilización. • Instalaciones: pisos, grandes rejillas, cámara séptica, campana. • Mampostería: techos, ventanas, paredes, azulejos, toldos. • Equipamientos base de la cocina. • Elementos de Limpieza: tipos, clasificación, dosificación de productos abrasivos (POES). • Normas de seguridad laboral. • Proceso de sanitización de instalaciones y equipos. • Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> • Hornos convencionales, convectores, refractarios, combinados y eléctricos: técnicas, procesos, frecuencia y productos de limpieza. • Vaporieras, sobadores industriales y domésticos, tipo pasta linda, abatidores de temperatura. • Medición de temperaturas de los alimentos.

Campo de aplicación
• Procesamiento y mantenimiento en las áreas de cocina en queserías, fabricas de pasta, de chacinados, curtidos, frigoríficos, pastelería, etc.
Guías de evaluación
• Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará: <ul style="list-style-type: none">○ Limpiar y desinfectar el piso de la cocina.○ Desarmar y limpiar una maquina cortadora de fiambre (identificando riesgos y lesiones que podría sufrir).○ Explicar el funcionamiento de una freidora.○ Identificar condiciones de funcionamiento.○ Identificar utensilios y condiciones de uso.
• El evaluador deberá observar la aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección aplicado a las distintas instalaciones (piso de la cocina, maquinaria compleja –cortadora de fiambre). Asimismo, deberá evaluar el estado de uso para el equipamiento y herramientas.

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA

Título de la unidad 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.

Título del elemento de competencia: 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.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las actividades el procedimiento operativo, según criterios de seguridad laboral y alimentaria. • Acondicionar, y ordenar los elementos de trabajo considerando la disposición anticipada la secuencia de utilización. • Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se prepara las herramientas, utensilios y elementos de uso culinario considerando la seguridad laboral y alimentaria. • Se limpia y desinfecta los elementos de trabajo disponiéndolos según secuencia de utilización. • Se mantiene los elementos culinarios, limpios y desinfectados, listos para sus utilización según normas de seguridad alimentaria y laboral: <ul style="list-style-type: none"> ○ Los cuchillos afilados, libres de oxido. ○ Los coladores, tamices, coladores chinos, limpios, sin obturaciones, secos, evitando la presencia de sedimentos en orificios y juntas. ○ Las bowls, placas, bandejas, ollas, woks, paelleras y sartenes, limpias, libres de sedimentos grasos, sin óxidos, listas para su utilización. ○ Las cucharas de servicio, pinzas, espátulas, con sus mecanismos libres de sedimentos. ○ Las tablas de corte, limpias y desinfectadas. ○ Los procesadores de alimentos, licuadoras, batidores eléctricos, limpios, libre de sedimentos. • Se ordena, dispone y guarda los elementos de trabajo, considerando la secuenciación de las actividades a desarrollar según el procedimiento operativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas, utensilios y elementos de uso culinario, mantenidos, limpios y desinfectados, en estado de uso, siguiendo los criterios de seguridad alimentaria y laboral.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias: aplicaciones, características, diferencias. • Nociones de preparación de mise en place. • Elementos de uso culinario, utensilios y herramientas, sus usos, sus materiales y mantenimientos y su utilización. • Técnicas de afilado de utensilios y su utilización. • Elementos de Limpieza: tipos, clasificación, dosificación de productos abrasivos (POES). • Normas de seguridad laboral. • Procesos de sanitización de instalaciones y equipos. • Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. 		

Campo de aplicación
• Procesamiento y mantenimiento en las áreas de cocina de producción, de restaurantes, de catering.
Guías de evaluación
• Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará: <ul style="list-style-type: none">○ Limpiar y desinfectar el piso de la cocina.○ Desarmar y limpiar una maquina cortadora de fiambre (identificando riesgos y lesiones que podría sufrir).○ Explicar el funcionamiento de una freidora.○ Identificar condiciones de funcionamiento.○ Identificar utensilios y condiciones de uso.
• El evaluador deberá observar la aplicación de las técnicas de limpieza y desinfección aplicado a las distintas instalaciones (piso de la cocina, maquinaria compleja – cortadora de fiambre). Asimismo, deberá evaluar el estado de uso para el equipamiento y herramientas.

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA		
Título de la unidad de competencia: 2. Ordenar las materias primas y alimentos elaborados en almacenes secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.		
Título del elemento de competencia: 2.1. Ordenar las materias primas en almacenes secos, fríos y congelados preservando la seguridad alimentaria.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las materias primas aplicando los criterios de seguridad alimentaria según la secuenciación de actividades, manteniendo el orden y rotación de mercaderías, minimizando el desperdicio. • Almacenar y extraer los productos considerando las secuencias de utilización. • Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se recibe las materias primas secas, frías y congeladas, según secuencia de almacenamiento considerando su estado sanitario u organoléptico según criterios de seguridad Alimentaria, bajo supervisión y procedimientos operativos del establecimiento. • Se mantiene los productos de almacén preservados en empaques originales según características del producto conforme procedimientos del establecimiento. • Se trasvasa los productos no perecederos considerando el uso de contenedores herméticos para evitar su posterior contaminación o deterioro preservando sus características organolépticas. • Se trasvasa o envuelve los alimentos elaborados preservando sus características organolépticas considerando el uso de contenedores herméticos o materiales aislantes para evitar deterioro o posterior contaminación. • Se almacena los alimentos elaborados para mise en place considerando, en caso de requerirlo, su previo enfriamiento. • Se almacena los alimentos elaborados consignando fecha de elaboración y respetando orden de rotación según inventario. • Se asiste en el control de temperaturas y tiempos de almacenamiento de los alimentos fríos y congelados considerando el uso de los dispositivos correspondientes (termómetro, cronometro, etc.). • Se almacena y estiba los productos descartables considerando las buenas prácticas de manipulación, preservando sus características organolépticas. • Se almacena los productos químicos considerando su ubicación aislada según criterios de seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas secas, frías y congeladas clasificadas según tipo y fecha de vencimiento o elaboración, minimizando el desperdicio o maximizando su vida útil. • Productos químicos almacenados, aislado de productos alimenticios, a temperatura de 15 o 20 °C. • Contenedores descartables preservados en su manipulación y estibación, aislados de productos alimenticios y químicos.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura aplicada a etiquetas de productos. • Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. • Materias primas: características organolépticas, sanitarias y legales. • Técnicas de medición de temperatura de alimentos. • Técnicas de almacenaje: PEPS; Ubicación de los productos y sistemas de Aislamiento según tipo de producto (productos frescos, de almacén o químicos). • Elementos de Limpieza: tipos, clasificación, dosificación de productos abrasivos (POES). • Normas de seguridad laboral. • Productos no perecederos: harina, fideos, arroz, especias, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de dispositivos: termómetros, relojes, etc.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Ordenar productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); confiterías y pastelerías, etc. 	
Guías de evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará: <ul style="list-style-type: none"> ○ Reconocer el estado de los alimentos según la temperatura del alimento y sus características organolépticas. ○ Empacar, rotular y ordenar materias primas en heladeras y freezers (cámaras de almacenamiento de los alimentos fríos y congelados). • El evaluador deberá considerar el orden de los almacenes fríos y congelados, verificar el estado organoléptico y de temperatura de las materias primas. Controlará el orden de los productos de acuerdo a la técnica de almacenamiento PEPS y la aplicación de criterios de seguridad alimentaria. 	

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA		
Título de la unidad de competencia: 3. Acondicionar y preparar las materias primas según las recetas conforme procedimientos del establecimiento.		
Título del elemento de competencia: 3.1. Limpiar, desinfectar y acondicionar las materias primas preservando la inocuidad del proceso y del producto.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Preparar las materias primas aplicando criterios de seguridad alimentaria y minimizando los desperdicios según la secuencia de actividades y el menú del establecimiento. Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> Se limpia, desinfecta y acondiciona las verduras considerando la orden de trabajo del establecimiento preservando la inocuidad del proceso y del producto según criterios de seguridad alimentaria. Se pelan tubérculos y bulbos considerando su limpieza y desinfección preservando la inocuidad y la seguridad laboral, conforme a los procedimientos del establecimiento. Se limpia y troza carnes rojas considerando el porcionado y almacenaje según uso derivado conforme criterios de seguridad alimentaria y orden de trabajo del establecimiento. Se porciona las aves de corral considerando su acondicionamiento y deshuese considerando receta del establecimiento conforme criterios de seguridad alimentaria. Se acondiciona la fruta considerando su limpieza y desinfección según orden de trabajo del establecimiento preservando la inocuidad del proceso y del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas optimizadas limpias, desinfectadas y acondicionadas, listas para utilizar. Materias primas porcionadas y almacenadas, listas para su utilización, conforme orden de trabajo.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. Materias primas: características organolépticas, tipos, durabilidad, temperaturas apropiadas. Técnicas de corte. Carnes: cortes, calidades y tipos. Elementos de Limpieza: tipos, clasificación, dosificación de productos abrasivos (POES). Criterios de seguridad laboral. 		<ul style="list-style-type: none"> Pescados y mariscos: características organolépticas, limpieza y almacenamiento.
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías. 		

Guías de evaluación

- Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará:
 - Preparar una receta de pasta rellena y salsa base (salsa de tomate).
 - Almacenar hasta su despacho.
 - Preparar las materias primas para un salad bar elemental (5 elementos que incluyan hojas, huevos, alguna verdura que requiera cocción, arroz y un fiambre).
 - Almacenar hasta su presentación.
 - Elegir un plato del menú que contenga carne y lo elaborará.
 - Mantener un plato hasta su despacho de acuerdo a los procedimientos del establecimiento respetando las prácticas de seguridad alimentaria.
- El evaluador deberá observar las técnicas de preparación de una pasta rellena y de la salsa base (de tomate) y el posterior almacenamiento y manipulación. Asimismo considerará el acondicionamiento de verduras y carnes considerando la preservación de sus características organolépticas y la seguridad alimentaria.

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA		
Título de la unidad de competencia: 3. Acondicionar y preparar las materias primas según las recetas conforme procedimientos del establecimiento.		
Título del elemento de competencia: 3.2. Preparar la mise en place cruda y cocida de las materias primas considerando la receta recibida conforme los procedimientos del establecimiento.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Preparar la mise en place cruda y cocida de las materias primas considerando la receta, de acuerdo a la secuencia de actividades, aplicando criterios de presentación preservando la seguridad alimentaria. Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> Asiste a la preparación, cortando, elaborando, cocinando, fraccionando, rotulando, enfriando y/o almacenando los productos según orden de trabajo, considerando los procedimientos, el uso y el destino del producto, minimizando los desperdicios, preservando la seguridad alimentaria y laboral: <ul style="list-style-type: none"> Las salsas y fondos de cocción considerando la orden de trabajo y destino del producto. Las masas base para pastas, tartas dulces y saladas y otros usos. Los rellenos para tartas, pastas, empanadas y otras prelações del establecimiento. Las salsas frías saldas y dulces propias del establecimiento. Los condimentos base. Las verduras crudas y cocidas. Las frutas y los jugos de frutas. Los huevos. Los fiambres y carnes sin cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Materias primas preparadas, semi preparadas y/o listas para cocinar y/o servir, en cantidad y calidad, según orden de trabajo, en condiciones de seguridad alimentaria y laboral.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Materias primas: características organolépticas, tipos, durabilidad, temperaturas apropiadas. Carnes: cortes, calidades y tipos. Elementos de Limpieza: tipos, clasificación, dosificación de productos abrasivos (POES). Normas de seguridad laboral. Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. Criterios de almacenamiento: enfriamiento, trabajo por lotes; empacado, rotulado. Masas base: panes, pizzas, tartas dulces y saladas, pastas, etc. técnicas básicas de cocción. Rellenos: de verdura, fiambres, carnes, etc. Manipulación de huevos frescos, cocidos y semi cocidos. Salsas: base (tomates); frías (dips, vinagretas); blancas; dulces (cremas batidas, salsas de dulce de leche, coulis, etc.); técnicas básicas de preparación. Carnes/ fiambres: tipos, cortes, técnicas básicas de cocción. Verduras técnicas básicas de cocción. Condimentos base: picado de perejil, ajo, etc. huevos. técnicas básicas de preparación. 		<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes y condimentos especiales: tipos y usos (étnicos).

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none"> • Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías.
Guías de evaluación
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se entregara orden de trabajo y se solicitará: <ul style="list-style-type: none"> ○ Preparar una receta de pasta rellena y salsa base (salsa de tomate). ○ Almacenar hasta su despacho. ○ Preparar las materias primas para un salad bar elemental (5 elementos que incluyan hojas, huevos, alguna verdura que requiera cocción, arroz y un fiambre). ○ Almacenar hasta su presentación. ○ Elegir un plato del menú que contenga carne y preparara la mise en place. ○ Mantener un plato frío hasta su despacho de acuerdo a los procedimientos del establecimiento respetando las prácticas de seguridad alimentaria. • El evaluador deberá observar las técnicas de preparación de una pasta rellena y de la salsa base (de tomate) y el posterior almacenamiento y manipulación. Asimismo considerará el acondicionamiento de verduras y carnes considerando la preservación de sus características organolépticas y la seguridad alimentaria y laboral.

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA		
Título de la unidad de competencia: 4. Elaborar y despachar preparaciones culinarias básicas bajo supervisión del responsable a cargo.		
Título del elemento de competencia: 4.1. Elaborar preparaciones básicas aplicando técnica culinaria conforme producto a despachar.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y cocinar platos simples y semi elaborados considerando la seguridad alimentaria y la secuencia de actividades conforme a la orden de trabajo. • Elaborar y cocinar platos simples y semi elaborados aplicando las técnicas de preparación de acuerdo al menú establecido. • Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asistir a la elaboración de guarniciones considerando la demanda prevista conforme orden de trabajo del establecimiento según procedimientos de seguridad alimentaria. • Se recalienta las guarniciones considerando mantener la temperatura adecuada según tipo de producto aplicando criterios de seguridad alimentaria. • Se cocina las carnes rojas y/o aves considerando la orden de trabajo y la comanda, preservando la seguridad alimentaria y laboral. • Se cocina y almacena los postres simples considerando demanda prevista y receta del establecimiento preservando procedimientos de seguridad alimentaria. • Se elabora y almacena la comida del personal de acuerdo a las materias primas provistas por el establecimiento conforme procedimientos de seguridad alimentaria. • Se prepara sándwiches considerando las recetas del establecimiento, por orden de pedido del cliente, según procedimientos de seguridad alimentaria, bajo supervisión. • Se prepara las ensaladas considerando la receta del establecimiento y orden de pedido conforme procedimientos de seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos de comida preparadas, productos semi terminados, listos para terminar la cocción, o ensamblar y/o servir, seguros, libre de enfermedades, conforme a las recetas del establecimientos y orden de pedido del cliente. • Platos para el personal terminados de acuerdo a las materias primas provistas por el establecimiento conforme a procedimientos de seguridad alimentaria.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. • Materias primas: características organolépticas, tipos, durabilidad, temperaturas apropiadas. • Cocción: técnicas básicas, puntos de cocción, tiempos y temperaturas (parrilla, freidoras, baño maría, etc.). • Postres y cremas básicas: tipos, técnicas de cocción. • Aplicación de criterios de temperatura de los alimentos. • Aplicación de criterios de seguridad laboral. • Guarniciones: purés, papas. • Postres simples: flanes, budines, mousses, cremas básicas. • Nociones básicas de atención al cliente. 		<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de los puntos de cocción de pescados. • Otras técnicas de preparación y cocción.

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías.
Guías de evaluación
<ul style="list-style-type: none">• Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará:<ul style="list-style-type: none">○ Despachar una entrada, un plato y un postre de la carta del restaurante que contenga: puré, hojas verdes, huevos, una carne y su salsa, un postre con decoración simple.○ Armar el salad bar en el salón, según las recetas del establecimiento según procedimientos de seguridad alimentaria.• El evaluador deberá observar las técnicas de preparación para el despacho y, el armado de un salad bar completo (incluidas la salsa). Además considerará la aplicación de técnicas de mantenimiento en calor y frío de los alimentos y el armado de los platos y su presentación.

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE COCINA		
Título de la unidad de competencia: 4. Elaborar y despachar preparaciones culinarias básicas bajo supervisión del responsable a cargo.		
Título del elemento de competencia: 4.2. Emplatar y servir las comidas elaboradas considerando la disposición de los productos en el plato, preservando las condiciones higiénicas-sanitarias y seguridad en el proceso.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Servir los platos de comida considerando los criterios de presentación y criterios de seguridad alimentaria según orden de trabajo conforme la secuencia del despacho y tiempos del servicio. • Asistir al equipo de cocina reconociendo las formas de interacción, prioridades e imprevistos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se emplata las guarniciones, carnes rojas, aves, ensaladas, sándwiches conforme a las presentaciones predeterminadas y según orden de trabajo, aplicando criterios de seguridad alimentaria y laboral. • En caso de buffet y autoservicio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Se prepara la mesa considerando la presentación del servicio y procedimientos del establecimiento. ○ Se emplata los postres simples considerando el enfriado, terminación y despacho según criterios de presentación del establecimiento conforme orden de trabajo y preservando la seguridad alimentaria. ○ Se sirve la comida del personal considerando el uso de la vajilla definida por el establecimiento según procedimientos de seguridad alimentaria y laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Platos terminados y presentados conforme criterios de presentación de del establecimiento y el tipo de servicio.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas para la manipulación alimentaria. • Técnicas de cocción: mantenimiento de temperaturas, etc.; recalentamiento; tipos. • Criterios de presentación de platos. • Criterios de armado de buffet para autoservicio: distribución de platos, tipos de servicio, presentación, etc. • Criterios de seguridad laboral. • Normas de seguridad alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> • Uso de ingredientes y condimentos especiales (étnicos).
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Heladerías industriales, mayoristas de productos alimenticios, estiba de productos frigoríficos, industrias de panificación congelada, grandes pescaderías. 		
Guías de evaluación		
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del postulante en situación real de trabajo. Se solicitará: <ul style="list-style-type: none"> ○ Despachar una entrada, un plato y un postre de la carta del restaurante que contenga: puré, hojas verdes, huevos, una carne y su salsa, un postre con decoración simple. ○ Armar el salad bar en el salón, según las recetas del establecimiento según procedimientos de seguridad alimentaria. • El evaluador deberá observar las técnicas de preparación para el despacho y, el armado de un salad bar completo (incluidas la salsa). Además considerará la aplicación de técnicas de mantenimiento en calor y frío de los alimentos y el armado de los platos y su presentación. 		