AREAS DE COMPETENCIA	GRADOS DE DESARROLLO DE COMPETENCIAS			
1. Compras, costes y almacenamiento	El / ella es capaz de identificar los productos básicos El / ella es capaz de comprobar las entregas de productos en relación a parámetros de calidad y almacenarlos adecuadamente. 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.	El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta los costes económicos y medioambientales de la cocina y de las compras.	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.	El / ella es capaz de contactar de forma autónoma a los proveedores regionales de alimentos y negociar la calidad del producto y los precios. 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 asi mismo capaz de mantenerse dentro del presupuesto. El / ella es capaz de gestionar y dirigir el proceso de costes y de compras.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de identificar los producto de almacenamiento en seco.			
	El / ella sabe cómo almacenar los alimentos refrigerados (almacenamiento por separado: carne, frutas y verduras).			
	El / ella sabe cómo almacenar productos ultracongelados.			
	El / ella es capaz de ayudar en el control de los documentos y los productos por el tipo, la cantidad, la calidad y la trazabilidad, en base a la normas de compras.			
	El / ella es capaz de aplicar las normas de higiene, por ejemplo, almacenamiento correcto, FIFO, etc. Puntos críticos (HACCP).			
	El / ella es capaz de aplicar las normas de seguridad en el trabajo.			

1. Compras, costes y almacenamiento	El / ella es capaz de identificar los productos básicos El / ella es capaz de comprobar las entregas de productos en relación a parámetros de calidad y almacenarlos adecuadamente. 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.	El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta los costes económicos y medioambientales de la cocina y de las compras.	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.	El / ella es capaz de contactar de forma autónoma a los proveedores regionales de alimentos y negociar la calidad del producto y los precios. 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 asi mismo capaz de mantenerse dentro del presupuesto. El / ella es capaz de gestionar y dirigir el proceso de costes y de compras.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de ayudar en la creación de pedidos escritos sencillos y llevar a cabo la compra.			
	El / ella es capaz de calcular los costes de los platos.			
	El / ella es capaz de ayudar en controlar los mínimos de stock.			
	El / ella es capaz de almacenar los productos (alimentos frescos y conservados) y ayudar a la identificación de los riesgos de higiene y seguridad.			

1. Compras, costes y almacenamiento	El / ella es capaz de identificar los productos básicos El / ella es capaz de comprobar las entregas de productos en relación a parámetros de calidad y almacenarlos adecuadamente. 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.	El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta los costes económicos y medioambientales de la cocina y de las compras.	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.	El / ella es capaz de contactar de forma autónoma a los proveedores regionales de alimentos y negociar la calidad del producto y los precios. 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 asi mismo capaz de mantenerse dentro del presupuesto. El / ella es capaz de gestionar y dirigir el proceso de costes y de compras.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de escribir pedidos y llevar a cabo la compra.			
	El / ella es capaz de identificar los productos con la mejor relación calidad / precio de acuerdo con la temporada, los estándares de calidad y las condiciones de producción.			
	El / ella es capaz de estimar la cantidad necesaria de alimentos para los menús individuales en base a las instrucciones de la receta.			
	El / ella es capaz de almacenar los productos (alimentos frescos y conservados) e identificar los riesgos de higiene y seguridad.			
	El / ella es capaz de calcular el coste de los platos y los menús.			

1. Compras, costes y almacenamiento	El / ella es capaz de identificar los productos básicos El / ella es capaz de comprobar las entregas de productos en relación a parámetros de calidad y almacenarlos adecuadamente. 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.	El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta los costes económicos y medioambientales de la cocina y de las compras.	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.	El / ella es capaz de contactar de forma autónoma a los proveedores regionales de alimentos y negociar la calidad del producto y los precios. 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 asi mismo capaz de mantenerse dentro del presupuesto. El / ella es capaz de gestionar y dirigir el proceso de costes y de compras.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de detectar las tendencias de comida regional, nacional e internacional.			
	El / ella es capaz de controlar el almacenamiento de los productos y evitar riesgos de higiene y de seguridad.			
	El / ella es capaz de calcular los costos, ingresos y presupuestos y gestionar de forma proactiva del presupuesto al coste real.			
	El / ella es capaz de trabajar con programas informáticos como Excel y Word.			

2. Creación y planificación de los menus	El / ella es capaz de componer los platos de un menu y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.	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.	El / ella es capaz de crear un menu internacional, europeo o complejo y elegir las bebidas adecuadas de acompañamiento. El / ella es capaz de comunicarse con los camareros y clientes, así como presentarles sugerencias de acuerdo con las ocasiones especiales (buffets, eventos, caterings, …)	El / ella es capaz de crear y ofrecer menus de acuerdo con diversas situaciones del mercado y las necesidades de los clientes.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de elegir la receta con respecto a los productos regionales y de temporada.			
	El / ella es capaz de elegir la cantidad adecuada de ingredientes.			
	El / ella es capaz de planificar y organizar las etapas del trabajo (mise-en-place).			
	El / ella es capaz de explicar los ingredientes y la disposición del plato para el mentor y / o compañeros de trabajo en la cocina.			

2. Creación y planificación de los menus	El / ella es capaz de componer los platos de un menu y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.	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.	El / ella es capaz de crear un menu internacional, europeo o complejo y elegir las bebidas adecuadas de acompañamiento. El / ella es capaz de comunicarse con los camareros y clientes, así como presentarles sugerencias de acuerdo con las ocasiones especiales (buffets, eventos, caterings, …)	El / ella es capaz de crear y ofrecer menus de acuerdo con diversas situaciones del mercado y las necesidades de los clientes.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz - bajo supervisión - de elegir los productos, las cantidades, los utensilios y los aparatos correctos.			
	El / ella es capaz de ejecutar todo tipo de trabajos de preparación de forma autónoma utilizando las técnicas de corte correctas.			
	El / ella es capaz de preparar todos los alimentos crudos para asar y cocinar.			
	El / ella es capaz de preparar y producir los menús, de forma eficiente, en coordinación con otros colegas participantes.			
	El / ella es capaz de utilizar las máquinas y dispositivos profesionales técnicos específicos.			
	El / ella es capaz de utilizar el proceso de cocción adecuado (en particular para hornear, guisar, barbacoa, tostar, saltear, cocer a fuego lento, cocinar y hervir).			

2. Creación y planificación de los menus	El / ella es capaz de componer los platos de un menu y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.	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.	El / ella es capaz de crear un menu internacional, europeo o complejo y elegir las bebidas adecuadas de acompañamiento. El / ella es capaz de comunicarse con los camareros y clientes, así como presentarles sugerencias de acuerdo con las ocasiones especiales (buffets, eventos, caterings, …)	El / ella es capaz de crear y ofrecer menus de acuerdo con diversas situaciones del mercado y las necesidades de los clientes.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de planificar menús sencillos con la ayuda de instrucciones de la receta.			
	El / ella es capaz de preparar platos principales, entrantes y postres sofisticados de forma independiente.			
	El / ella es capaz de preparar la carne, pescado, aves y caza profesionalmente.			
	El / ella es capaz de recomendar menús especiales a los clientes.			
	El / ella es capaz de gestionar las reclamaciones.			

2. Creación y planificación de los menus	El / ella es capaz de componer los platos de un menu y presentarlos a su tutor y/o a sus colegas de la cocina.	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.	El / ella es capaz de crear un menu internacional, europeo o complejo y elegir las bebidas adecuadas de acompañamiento. El / ella es capaz de comunicarse con los camareros y clientes, así como presentarles sugerencias de acuerdo con las ocasiones especiales (buffets, eventos, caterings, …)	El / ella es capaz de crear y ofrecer menus de acuerdo con diversas situaciones del mercado y las necesidades de los clientes.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de controlar las mercancías en el almacén y el equipo.			
	El / ella es capaz de planificar el orden de los menús complejos.			
	El / ella es capaz de organizar las tareas de trabajo de la plantilla.			
	El / ella es capaz de hacer frente a situaciones inesperadas, motivar a su equipo y garantizar el cumplimiento de las normas de calidad.			
	El / ella es capaz de ser responsable de la planificación presupuestaria y el despliegue eficiente del personal y de los recursos.			
	El / ella es capaz de calcular el margen de beneficio de las ofertas individuales en coordinación con la dirección.			

3. Producción de menús	El / ella es capaz de ejecutar de forma autónoma trabajos de preparación sencillos. El / ella es capaz de comunicarse con colegas o jefes, usando el lenguaje gastronómico técnico relevante.. 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).	El / ella es capaz de preparar y decorar menus sencillos así como guarniciones, salsas, sopas y entrantes de acuerdo con instrucciones. El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta las medidas de protección al medioambiente y las normas de gestión de residuos.	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). El / ella es capaz de gestionar el estrés de preparar un gran número de menús en un corto espacio de tiempo. El / ella es capaz de comunicarse con los clientes y atender sus deseos.	El / ella es capaz de liderar el área de la cocina y de coordinar las tareas del equipo de cocina.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de utilizar los utensilios de cocina (maquinaria y equipo) de una manera adecuada así como las técnicas de corte correctas.			
	El / ella es capaz de preparar las verduras crudas para asar y cocinar.			
	El / ella es capaz de cocinar y decorar platos sencillos de acompañamiento.			
	El / ella es capaz de ayudar a terminar los entrantes, platos principales y los menús.			
	El / ella es capaz de mantener el lugar de trabajo y los dispositivos limpios respetando las normas de seguridad.			

3. Producción de menús	El / ella es capaz de ejecutar de forma autónoma trabajos de preparación sencillos. El / ella es capaz de comunicarse con colegas o jefes, usando el lenguaje gastronómico técnico relevante.. 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).	El / ella es capaz de preparar y decorar menus sencillos así como guarniciones, salsas, sopas y entrantes de acuerdo con instrucciones. El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta las medidas de protección al medioambiente y las normas de gestión de residuos.	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). El / ella es capaz de gestionar el estrés de preparar un gran número de menús en un corto espacio de tiempo. El / ella es capaz de comunicarse con los clientes y atender sus deseos.	El / ella es capaz de liderar el área de la cocina y de coordinar las tareas del equipo de cocina.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz - bajo supervisión - de elegir los productos, las cantidades, los utensilios y los aparatos correctos.			
	El / ella es capaz de ejecutar todo tipo de trabajos de preparación de forma autónoma utilizando las técnicas de corte correctas.			
	El / ella es capaz de preparar todos los alimentos crudos para asar y cocinar.			
	El / ella es capaz de preparar y producir los menús, de forma eficiente, en coordinación con otros colegas participantes.			
	El / ella es capaz de utilizar las máquinas y dispositivos profesionales técnicos específicos.			
	El / ella es capaz de utilizar el proceso de cocción adecuado (en particular para hornear, guisar, barbacoa, tostar, saltear, cocer a fuego lento, cocinar y hervir).			

3. Producción de menús	El / ella es capaz de ejecutar de forma autónoma trabajos de preparación sencillos. El / ella es capaz de comunicarse con colegas o jefes, usando el lenguaje gastronómico técnico relevante.. 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).	El / ella es capaz de preparar y decorar menus sencillos así como guarniciones, salsas, sopas y entrantes de acuerdo con instrucciones. El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta las medidas de protección al medioambiente y las normas de gestión de residuos.	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). El / ella es capaz de gestionar el estrés de preparar un gran número de menús en un corto espacio de tiempo. El / ella es capaz de comunicarse con los clientes y atender sus deseos.	El / ella es capaz de liderar el área de la cocina y de coordinar las tareas del equipo de cocina.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de planificar menús sencillos con la ayuda de instrucciones de la receta.			
	El / ella es capaz de preparar platos principales, entrantes y postres sofisticados de forma independiente.			
	El / ella es capaz de preparar la carne, pescado, aves y caza profesionalmente.			
	El / ella es capaz de recomendar menús especiales a los clientes.			
	El / ella es capaz de gestionar las reclamaciones.			

3. Producción de menús	El / ella es capaz de ejecutar de forma autónoma trabajos de preparación sencillos. El / ella es capaz de comunicarse con colegas o jefes, usando el lenguaje gastronómico técnico relevante.. 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).	El / ella es capaz de preparar y decorar menus sencillos así como guarniciones, salsas, sopas y entrantes de acuerdo con instrucciones. El / ella es capaz de trabajar teniendo en cuenta las medidas de protección al medioambiente y las normas de gestión de residuos.	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). El / ella es capaz de gestionar el estrés de preparar un gran número de menús en un corto espacio de tiempo. El / ella es capaz de comunicarse con los clientes y atender sus deseos.	El / ella es capaz de liderar el área de la cocina y de coordinar las tareas del equipo de cocina.
	Competencias parciales\ Resultados de aprendizaje:			
	El / ella es capaz de controlar las mercancías en el almacén y el equipo.			
	El / ella es capaz de planificar el orden de los menús complejos.			
	El / ella es capaz de organizar las tareas de trabajo de la plantilla.			
	El / ella es capaz de hacer frente a situaciones inesperadas, motivar a su equipo y garantizar el cumplimiento de las normas de calidad.			
	El / ella es capaz de ser responsable de la planificación presupuestaria y el despliegue eficiente del personal y de los recursos.			
	El / ella es capaz de calcular el margen de beneficio de las ofertas individuales en coordinación con la dirección.			

Lifelong Learning Programme

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.