



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Requisitos de entrada

El candidato debe ser capaz de demostrar o proporcionar lo siguiente:

0.1

Un mínimo de cinco años de experiencia profesional en cocina, incluido un mínimo de dos años como sous chef.

0.2

Empleo actual como sous chef.

0.3

El nombre de un testigo que confirmará la competencia del candidato.

0.4

Un certificado actual de HACCP o Seguridad Alimentaria o Sanidad.

Requisitos de evidencia de seguimiento rápido
Se considera que los candidatos que poseen un certificado de calificación y que actualmente están empleados en el nivel establecido en el punto 0.2 (anterior) cumplen con los requisitos de certificación a nivel de Sous Chef.

Requisito de entrada Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

0.1 Tarea escrita:

- Confirme que tienen un mínimo de cinco años de experiencia en cocina profesional, que incluyen un mínimo de dos años como sous chef.

0.2 Tarea escrita:

- Confirmar que actualmente están empleados como sous chef.

0.3 Testimonio de testigo:

- Proporcionar un testigo adecuado.

0.4 Evidencia documental:

- Proporcionar un certificado actual de HACCP o seguridad alimentaria o sanidad.

Lo siguiente solo se aplica a los candidatos que califican para la certificación de vía rápida

Prueba documental:

- Proporcione una copia del certificado que los califica para la certificación de vía rápida.

Tarea escrita:

- Confirme que actualmente están empleados como sous chef. Los candidatos que califican para la certificación de vía rápida solo deben proporcionar la evidencia anterior y pagar la tarifa de solicitud para obtener la certificación.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Orientación adicional

0.3

Testigo se refiere a la persona que está en una posición de responsabilidad y que es técnicamente capaz de comentar sobre el trabajo del candidato o sus habilidades culinarias. Es probable que sea el chef de cocina, el chef ejecutivo o el gerente del candidato.

0.4

HACCP se refiere a los Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria basados en los principios del Punto Crítico de Control de Análisis de Peligros según las directivas o regulaciones apropiadas.

El certificado actual de HACCP o Seguridad Alimentaria o Saneamiento es un documento logrado en los últimos cinco años al completar una evaluación formal que confirma que el titular del certificado ha demostrado las habilidades y el conocimiento necesarios para garantizar de manera consistente la seguridad alimentaria efectiva.

También se pueden aceptar HACCP o unidades o módulos de seguridad o sanidad de alimentos como parte de un programa formal de capacitación culinaria en lugar de un certificado por separado, siempre que el programa se haya completado en los últimos cinco años.

Orientación adicional (para certificación de vía rápida)

Certificado de calificación se refiere a la certificación profesional aprobada por Worldchefs que cumple con los requisitos para el nivel de Sous Chef.

La lista de certificados que califican se puede encontrar en www.worldchefs.org/certification/fasttrack



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Estándar 1 - Experiencia técnica

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá lograr experiencia técnica como Sous Chef

El candidato puede hacer lo siguiente:

1.1

Produzca platos a un estándar acordado establecido por la operación culinaria.

Criterios de rendimiento **Requisitos de prueba**

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

1.1 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han producido platos según un estándar acordado establecido por la operación culinaria.

Fotografía:

- Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los cuatro platos que han producido:
 - una fotografía de primer plano del plato
 - una fotografía de ellos en uniforme culinario con el plato. Los cuatro platos deben ser de cuatro tipos diferentes de platos y deben seleccionarse de la información de orientación adicional (en la página 7).

El uniforme culinario debe reflejar el código de vestimenta de la industria, como la seguridad, la higiene y la limpieza.

Prueba documental:

- Proporcione la receta * para cada uno de los cuatro platos.

* Receta para incluir el nombre del plato, los ingredientes, las instrucciones, los métodos de cocción y el equipo.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

1.2

creativamente.

Presente los platos

1.2

Testimonio de testigo:

- Confirme que han presentado platos creativos que reflejan nuevas técnicas culinarias, tendencias y / o uso de vajilla. Fotografía:
- Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los cuatro platos que han producido y presentado creativamente: - una fotografía de primer plano del plato - una fotografía de ellos con el uniforme culinario que sostiene el plato. Los cuatro platos presentados en el punto 1.2 pueden ser los mismos cuatro platos presentados en el punto 1.1 (si se han presentado de forma creativa). Los cuatro platos deben ser cuatro tipos diferentes de platos seleccionados de la información de orientación adicional (en la página 7). El uniforme culinario debe reflejar el código de vestimenta de la industria, como la seguridad, la higiene y la limpieza.

Prueba documental:

- Proporcione la receta * para cada uno de los cuatro platos.

* Receta para incluir el nombre del plato, los ingredientes, las instrucciones, los métodos de cocción y el equipo.

1.3

Contribuir al desarrollo profesional del personal de cocina.

1.3 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han contribuido al desarrollo profesional del personal de cocina.

Tarea escrita:

- Ofrezca dos ejemplos de cómo han contribuido al desarrollo profesional del personal de la cocina.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

1.4

Administre al personal de cocina para lograr o bjetivos de producción y operativos.

1.4 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han logrado que el personal de cocina logre los objetivos de producción y operativos.

Tarea escrita:

- Explicar cómo manejan al personal de cocina para lograr metas operativas y de producción.

1.5

Administrar la aplicación de HACCP para métodos de producción de alimentos.

1.5 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han gestionado la aplicación de HACCP para los métodos de producción de alimentos.

Tarea escrita:

- Explicar cómo manejan la aplicación de HACCP para los métodos de producción de alimentos descritos en la información de orientación adicional (página siguiente).

1.6

Asesorar sobre la adquisición de ingredientes y suministros de acuerdo con los requisitos y especificaciones de la organización.

1.6

Testimonio de testigo:

- Confirmar que han asesorado sobre la adquisición de ingredientes y suministros de acuerdo con los requisitos y especificaciones de la organización.

Tarea escrita:

- Describa los requisitos y especificaciones de la organización para la adquisición de ingredientes y suministros

- Explique su rol y responsabilidades en la adquisición de suministros.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Orientación adicional

1.1
Los platos incluyen aperitivos, platos principales, platos principales, salsas, postres fríos y calientes.

1.2
Se refiere creativamente a estilos de presentación que reflejan nuevas técnicas culinarias, tendencias y / o uso de la vajilla.

1.3
El personal de la cocina se refiere a los "chef de parties", cocineros / comisarios profesionales y otro personal de apoyo de la cocina, que puede incluir administradores, porteros de cocina, personal de limpieza y el personal de la sala.

1.4
El desarrollo profesional del personal de la cocina se refiere a apoyar, alentar, orientar y capacitar al personal, formal o informalmente, para desarrollar habilidades nuevas y / o actualizar habilidades y conocimientos existentes.

1.5
Administrar la aplicación de HACCP se refiere a hacer juicios, reportar los hallazgos al supervisor, implementar acciones correctivas apropiadas.

HACCP se refiere a los sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria basados en los principios del Punto Crítico de Control de Análisis de Peligros según las directivas o regulaciones apropiadas.

Los métodos de producción de alimentos incluyen almacenamiento, carnicería, cocina, cocción, enfriamiento, mantenimiento y recalentamiento de alimentos fríos y calientes.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Estándar 2 - Desarrollo profesional

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá mantener la competencia ocupacional en el rol de trabajo dentro de la profesión culinaria.

Criterios de rendimiento

El candidato puede hacer lo siguiente:

2.1

Identifique las necesidades de desarrollo profesional específicas de su rol de trabajo dentro de la profesión culinaria.

2.2

Emprender una variedad de actividades de desarrollo profesional para adquirir habilidades o conocimientos nuevos o actualizados.

2.2 Tarea escrita:

2.3

Evaluar el conocimiento y las habilidades adquiridas en las actividades de desarrollo profesional para informar y mejorar las prácticas laborales.

Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

2.1 Tarea escrita:

- Enumere sus necesidades de desarrollo profesional específicas para su trabajo.

- Enumere las actividades de desarrollo profesional que han llevado a cabo en los últimos tres años para adquirir habilidades o conocimientos nuevos o actualizados.

2.3 Tarea escrita:

- Dar un ejemplo de cómo la participación en las actividades de desarrollo profesional enumeradas en el punto 2.1 ha mejorado sus propias prácticas de trabajo.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Orientación adicional

2.1

Las necesidades de desarrollo profesional se refieren a la adquisición de habilidades y conocimientos dentro de la profesión culinaria que incluyen la actualización de técnicas y habilidades de cocina, comprensión y aplicación de tecnologías alimentarias, comprensión de nuevos desarrollos y / o equipos en cocina y TI, cocina moderna y / o habilidades culinarias tendencias, presentaciones, conocimiento del producto, los requisitos legales y organizativos de la operación culinaria incluyendo salud y seguridad ocupacional tales como seguridad alimentaria, primeros auxilios y seguridad contra incendios, desarrollo de habilidades interpersonales tales como comunicación, gestión, liderazgo y presentación.

2.2

Las actividades de desarrollo profesional se refieren a talleres, seminarios, conferencias, cursos culinarios, competencias culinarias y tutoría.



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Estándar 3 - Profesionalismo en el papel de trabajo

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá conducirse profesionalmente como Sous Chef

El candidato puede hacer lo siguiente:

3.1

Dirige el personal de cocina por ejemplo para lograr los objetivos establecidos.

3.2

Cumplir con las responsabilidades establecidas en los procedimientos operativos estándar (SOP) de la operación culinaria en relación con:

- gestión del tiempo
- actitud y comportamiento profesional
- apariencia profesional.

3.3

Identificar y resolver problemas dentro de su propia área de responsabilidad.

Criterios de rendimiento Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

3.1

Testimonio de testigo:

- Confirmar que han dirigido a su personal de cocina con el ejemplo para lograr los objetivos establecidos. Tarea escrita:
- Explicar cómo condujeron al personal de la cocina con el ejemplo para lograr los objetivos establecidos y dar un ejemplo de cómo han sido un modelo a seguir para su equipo.

3.2

Testimonio de testigo:

- Confirmar que han cumplido con las responsabilidades establecidas en el SOP de la operación culinaria en relación con el control del tiempo, la actitud profesional y el comportamiento y la apariencia profesional.

3.3

Testimonio de testigo:

- Confirmar que han identificado y resuelto problemas dentro de sus propias áreas de responsabilidad. Tarea escrita:
- Dé dos ejemplos de cómo han resuelto problemas dentro de su lugar de trabajo. Los problemas deben estar relacionados con las situaciones descritas en la información de orientación adicional (página siguiente).



Chef Sous certificado por Worldchefs (8499-03)

Orientación adicional

3.1

El personal de cocina líder, por ejemplo, se refiere a la capacidad de motivar a un grupo de chefs de partie, cocineros / comisarios profesionales y otro personal de apoyo de cocina bajo su supervisión, proporcionar dirección y apoyo a los miembros del equipo y ser un modelo a seguir al lograr los objetivos de manera oportuna con la debida planificación, delegación y gestión del trabajo de manera efectiva.

El personal de apoyo de la cocina puede incluir mayordomos, porteros de cocina, personal de limpieza y el personal de la habitación.

3.2

Los procedimientos operativos estándar (SOP) se refieren a las actividades especificadas para el propio entorno de trabajo. Estos pueden ser escritos o implícitos.

La actitud y el comportamiento profesional se refieren al respeto por los demás, a las habilidades interpersonales y de comunicación efectivas, a tener una actitud positiva hacia el trabajo, el orgullo, la integridad y la honestidad.

La apariencia profesional se refiere al uso apropiado de uniformes culinarios profesionales según lo determinan los estándares profesionales específicos del país. El uniforme debe incluir una cubierta para el cabello, como una redecilla, gorra o sombrero; chaqueta; pantalones; calcetines o medias y cuero duro y zapatos de seguridad.

Las modificaciones al uniforme culinario se pueden hacer en reconocimiento de creencias religiosas o culturales.

La apariencia profesional también se refiere a la higiene personal según lo determinan los estándares profesionales específicos del país.

3.3

Los problemas son situaciones que pueden ocurrir dentro de la operación culinaria en relación con la dotación de personal, las operaciones de la cocina, el servicio, la seguridad alimentaria, la calidad y los estándares de los materiales que deben tratarse y resolverse.