



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Requisitos de entrada

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

### 0.1

Un mínimo de siete años de experiencia profesional en cocina.

### 0.2

Un mínimo de tres años de experiencia como chef ejecutivo o equivalente (o propietario de un negocio).

### 0.3

Empleo actual como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente (o propietario de un negocio).

### 0.4

El nombre de un testigo que confirmará la competencia del candidato (o propiedad del negocio).

### 0.5

Un certificado actual de HACCP o Seguridad Alimentaria o Sanidad.

## Requisito de entrada Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

### 0.1

**Formulario de solicitud:** • Confirme que tienen un mínimo de siete años de experiencia profesional en cocina.

### 0.2

**Tarea escrita:** • Confirmar que tienen un mínimo de tres años de experiencia como chef ejecutivo o equivalente o que son dueños de su negocio.

### 0.3

**Tarea escrita:** • Confirmar que actualmente están empleados como chef ejecutivo que actúa como jefe de múltiples puntos de servicio de alimentos dentro de una operación; un chef ejecutivo corporativo o equivalente o dueño de su negocio.

### 0.4

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad): • Proporcionar un testigo adecuado o confirmar la propiedad de la empresa.

### 0.5

**Prueba documental:**

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



## **Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)**

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

Se considera que los candidatos que poseen un certificado de calificación y que actualmente están empleados en el nivel establecido en el punto 0.3 (anterior) cumplen con los requisitos de certificación en el nivel de Chef Ejecutivo.

**Requisitos de evidencia de seguimiento rápido**

**Prueba documental:**

- Proporcione una copia del certificado que los califica para la certificación de vía rápida. Tarea escrita:
- Confirme que actualmente están empleados como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente o son dueños de su negocio. 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 Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Orientación adicional

0.2 / 0.3

**Equivalente** se refiere a puestos que son comparables (o superiores) a un chef ejecutivo o chef ejecutivo corporativo en términos de responsabilidades, deberes y habilidades culinarias, profesionales y administrativas.

0.4

**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 gerente o supervisor del candidato, el propietario de la operación culinaria o un compañero (sujeto a la aprobación de Worldchefs).

Si el candidato es el propietario de la operación culinaria, se requiere que presente una declaración de propiedad comercial.

0.5

**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 Chef Ejecutivo.

La lista de certificados que califican se puede encontrar en [www.worldchefs.org/certification/fasttrack](http://www.worldchefs.org/certification/fasttrack).



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Estándar 1 - Experiencia técnica

### Resultado de aprendizaje

El candidato podrá lograr experiencia técnica como Chef Ejecutivo

El candidato puede hacer lo siguiente:

#### 1.1

Planea menús basados en el perfil del cliente.

#### 1.2

Diseña recetas complejas originales.

Criterios de rendimiento Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

#### 1.1

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirme que tienen menús planificados basados en el perfil del cliente. Prueba documental:
- Proporcione una copia digital de un menú actual de la operación culinaria en la que están empleados o de quien es el propietario. El menú debe ser el menú de la operación culinaria, mostrando claramente el nombre del establecimiento. Tarea escrita:
- Describa el perfil del cliente que atienden y explique cómo el perfil del cliente influye en la forma en que planifican un menú.

#### 1.2

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han diseñado recetas complejas originales. Prueba documental:
- Proporcione tres recetas complejas originales \* que hayan diseñado y que figuren en el menú presentado en el punto 1.1. Los tres platos deben ser de tres tipos diferentes de platos. \* Receta para incluir el nombre del plato, los ingredientes, las instrucciones, los métodos de cocción y el equipo.



## Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

### 1.3

Produzca platos complejos según un estándar acordado establecido por la operación culinaria.

### 1.4

Administre y revise la adquisición de ingredientes y suministros, de acuerdo con los requisitos y directrices de la organización.

### 1.5

Recluta personal de cocina.

### 1.3

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirme que han producido platos complejos. Fotografía: • Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los tres platos seleccionados en el punto 1.2 (página anterior): - una fotografía de primer plano del plato - una fotografía de ellos con el uniforme culinario que sostiene el plato. Los tres platos deben ser de tres tipos diferentes de platos. El uniforme culinario debe reflejar el código de vestimenta de la industria, como la seguridad, la higiene y la limpieza.

### 1.4

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han gestionado y revisado la adquisición de ingredientes y suministros, de acuerdo con los requisitos y directrices de la organización. Tarea escrita:
- Describa brevemente los requisitos y directrices de la organización para la adquisición de ingredientes y suministros.
- Explique cómo gestionan y revisan la adquisición de ingredientes y suministros, de acuerdo con los requisitos y directrices de la organización.

### 1.5

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han reclutado personal de cocina. Tarea escrita:
- Explicar cómo han reclutado personal de cocina.



## Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

### 1.6

Administre el desarrollo profesional y el rendimiento del personal de cocina.

### 1.6

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han logrado el desarrollo profesional y el rendimiento del personal de cocina. Tarea escrita:
- Explicar cómo han gestionado el desarrollo profesional del personal de cocina del que son responsables
- Dar un ejemplo de las actividades de desarrollo profesional en las que ha participado su personal de cocina
- Explicar cómo gestionan el rendimiento del personal de cocina del que son responsables dé un ejemplo de cómo han logrado que un miembro del personal de la cocina con bajo rendimiento mejore las prácticas de trabajo.

### 1.7

Administrar múltiples puntos de servicio de alimentos dentro de una operación.

### 1.7

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han gestionado múltiples puntos de servicio de alimentos dentro de una operación. Tarea escrita:
- Explicar cómo han manejado múltiples puntos de servicio de alimentos dentro de una operación para lograr resultados.
- Dar un ejemplo de un desafío al que se han enfrentado administrando múltiples puntos de servicio de alimentos dentro de una operación y describir cómo han superado el desafío.



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## 1.8

Administre múltiples equipos de personal de cocina para lograr objetivos de producción y operativos.

## 1.9

Contribuir a la gestión del servicio al cliente mediante:

- buscar de manera proactiva los comentarios de los clientes
- responder a los cumplidos de los clientes
- gestionar las quejas de los clientes.

## 1.10

Trabajar directamente con el equipo de gestión operacional para informar el presupuesto, la planificación y la dirección de la operación.

## 1.8

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han administrado múltiples equipos de personal de cocina para lograr los objetivos operativos y de producción. Tarea escrita:
- Explicar cómo manejan múltiples equipos de personal de cocina para lograr objetivos operativos y de producción.
- Dar un ejemplo de un desafío al que se han enfrentado al administrar el personal de cocina y describir cómo han superado este desafío.

## 1.9

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han contribuido a la gestión del servicio al cliente buscando de forma proactiva los comentarios de los clientes, respondiendo a los cumplidos de los clientes y gestionando las quejas de los clientes. Tarea escrita:
- Explicar cómo ellos: - buscan comentarios de los clientes y cómo utilizan los comentarios recibidos para mejorar el servicio / alimentos ofrecidos - responden a los cumplidos del cliente
- Dé un ejemplo de cómo han manejado un reclamo del cliente para encontrar una resolución.

## 1.10

**Testimonio de testigo** (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han trabajado directamente con el equipo de gestión operativa para informar el



## **Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)**

presupuesto, la  
planificación y la dirección  
de la operación.

Tarea escrita:

### **1.11**

Asumir la responsabilidad del cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios locales y nacionales dentro de su propia área de responsabilidad.

- Explicar cómo trabajan con el equipo de gestión operacional para informar la planificación del presupuesto y la dirección de la operación.

### **1.11**

Testimonio de testigo (declaración de propiedad):

- Confirmar que han asumido la responsabilidad de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios dentro de su propia área de responsabilidad. Tarea escrita:
- Dé un ejemplo de cómo han logrado el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.





# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Orientación adicional

1.1 **El perfil del cliente** se refiere a la edad, género, etnia, cultura, religión y preferencias dietéticas de los clientes.

1.2 **Original** se refiere a formas creativas de combinar ingredientes nuevos y existentes, creando nuevos sabores y estilos de presentación, explorando nuevos sabores, aplicando nuevas técnicas y tendencias culinarias.

Las recetas complejas se refieren a recetas que usan muchos pasos, numerosos utensilios y combinaciones complejas de ingredientes, cantidades, métodos, tiempos y cocción, cuando corresponda, que son necesarios para producir y presentar un plato complejo dado.

1.3 **Los platos** complejos incluyen aperitivos, platos principales, salsas, postres fríos y calientes que requieren el uso de recetas complejas, métodos y técnicas.

1.4

**La adquisición de ingredientes y suministros** se refiere a la selección de proveedores de buena reputación y a la adquisición de suministros y equipos de alimentos y no alimentarios de proveedores aprobados.

1.5

**El personal de cocina** puede incluir sous chefs, chef de parties, commis chefs y otro personal de apoyo de cocina.

El personal de apoyo de cocina se refiere al personal de apoyo de cocina y puede incluir mayordomos, porteros de cocina, personal de limpieza y personal de cuarto de hotel.

1.6

**El desarrollo profesional** del personal de la cocina se refiere a apoyar y alentar al personal a asistir y participar en talleres, seminarios, conferencias, cursos culinarios, competencias culinarias y tutoría para desarrollar habilidades nuevas y actualizar las existentes y el conocimiento.

**El rendimiento** se relaciona con la capacidad técnica y las habilidades y el comportamiento interpersonal, el trabajo en equipo, la motivación, el profesionalismo, la puntualidad y el control del tiempo, y con otros requisitos establecidos por la organización.

1.10

**El presupuesto** se refiere a los costos de los alimentos y otros costos directamente asociados con las áreas de responsabilidad.

1.11



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

Los requisitos legales y reglamentarios pueden incluir, según lo exige la legislación del país, normas de seguridad alimentaria, incluido el sistema HACCP, higiene alimentaria, salud y seguridad ocupacional, primeros auxilios, respuesta a emergencias, seguridad contra incendios y derecho laboral.

## Estándar 2 - Desarrollo profesional Resultado de aprendizaje

El candidato podrá mantener la competencia ocupacional en el puesto de trabajo

### Criterios de rendimiento

El candidato puede hacer lo siguiente:

#### 2.1

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

#### 2.2

Evaluar el conocimiento adquirido de actividades de desarrollo profesional para

- informar la dirección estratégica de la operación y
- mejorar las prácticas de trabajo.

### Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

#### 2.1

##### Tarea escrita:

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

#### 2.2

##### Tarea escrita:

- Dar un ejemplo de cómo han podido utilizar los conocimientos adquiridos de las actividades de desarrollo profesional enumeradas en el punto 2.1 para informar la dirección estratégica de la operación culinaria
- Dar un ejemplo de cómo participar en las actividades de desarrollo profesional en el punto 2.1 ha mejorado sus propias prácticas de trabajo. Orientación adicional 2.1 Las actividades de desarrollo profesional aseguran que las habilidades y el conocimiento permanezcan actualizados y reflejen las últimas técnicas y tendencias culinarias. Las actividades de desarrollo profesional incluyen talleres, seminarios, conferencias, cursos culinarios, competencias culinarias y tutoría.



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Estándar 3 - Reputación profesional

### Resultado de aprendizaje

El candidato podrá desarrollar una reputación profesional como Chef Ejecutivo

#### El candidato puede hacer lo siguiente:

##### 3.1

Desarrollar y mantener una reputación profesional propia como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente.

##### 3.2

Mantener su propia reputación como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente.

Criterios de rendimiento Requisitos de prueba

#### El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

##### 3.1

##### Prueba documental:

- Proporcionar dos pruebas de diferentes fuentes que comentan sobre su reputación profesional. La evidencia debe ser de los últimos cinco años y de diferentes fuentes. Esta evidencia documental puede incluir ejemplos proporcionados en la información de orientación adicional (a continuación).

##### 3.2

##### Tarea escrita:

- Explique cómo han mantenido su propia reputación profesional en la industria culinaria.



# Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs (8499-05)

## Orientación adicional

### 3.1

**La reputación profesional** es el reconocimiento de la excelencia a través de las evaluaciones por pares, los comentarios de los clientes o el personal directivo o el éxito en las competencias (por ejemplo, las competencias respaldadas por Worldchefs).

Equivalente se refiere a puestos que son comparables (o superiores) a un chef ejecutivo o chef ejecutivo corporativo en términos de responsabilidades, deberes y habilidades culinarias, profesionales y administrativas.

### 3.2

**Mantener la reputación profesional propia** se refiere a las medidas tomadas para garantizar que las habilidades y el conocimiento permanezcan vigentes y reflejen las últimas técnicas y tendencias culinarias.

**Equivalente** se refiere a puestos que son comparables (o superiores) a un chef ejecutivo o chef ejecutivo corporativo en términos de responsabilidades, deberes y habilidades culinarias, profesionales y administrativas.