



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

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 repostería y pastelería.

0.2

Un mínimo de dos años de experiencia como jefe de pasteleros, chef ejecutivo de pastelería, chef de pastelería ejecutivo corporativo o equivalente.

0.3

Empleo actual como chef pastelero o equivalente (por ejemplo, pastelero corporativo o chef de repostería ejecutivo) o propietario de una empresa.

0.4

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

0.5

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
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 indicado en el punto 0.3 (anterior) cumplen con los requisitos de certificación en el nivel de Chef de Pastelería.

Requisito de entrada Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

0.1 Tarea escrita:

- Confirmar que tienen un mínimo de siete años de experiencia profesional en repostería y pastelería.

0.2 Tarea escrita:

- Confirme que tienen un mínimo de dos años de experiencia como jefe de pasteleros, chef de repostería ejecutivo, chef ejecutivo de pastelería corporativo o equivalente.

0.3 Tarea escrita:

- Confirme que actualmente trabaja como pastelero, pastelero corporativo o es 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.

Prueba documental:

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

- Confirme que actualmente trabajan como pasteleros, pasteleros corporativos o su 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 pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

Orientación adicional

0.2

Jefe de repostería se refiere a puestos que son comparables (o superiores) a un chef de repostería, según lo define Worldchefs en los requisitos para el chef de repostería certificado de Worldchefs, chef de pastelería corporativo o chef de repostería ejecutivo en términos de responsabilidades, deberes y repostería, habilidades profesionales y de gestión.

0.3

El chef pastelero o equivalente se refiere a puestos que son comparables (o superiores) a un chef de repostería, según lo define Worldchefs en los requisitos para el Pastry Chef certificado de Worldchefs, pastelero corporativo o chef de repostería ejecutivo en términos de responsabilidades, deberes y habilidades de pastelería, profesionales y de gestión.

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 chef de cocina, el chef ejecutivo, el gerente o el supervisor.

Si el candidato es el propietario de la operación de pastelería, debe presentar 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 como cumplir con los requisitos para el nivel de chef de repostería.

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



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

Estándar 1 - Experiencia técnica

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá obtener experiencia técnica como Chef de repostería

Criterios de rendimiento Requisitos de prueba

El candidato puede hacer lo siguiente:

1.1

Planifique los menús originales de repostería y postres en función de las necesidades del cliente.

1.2

Produzca recetas originales para productos / platos de repostería, repostería y postres.

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

1.1

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirme que ha planeado los menús originales de repostería y postres en función de las necesidades del cliente. Evidencia documental:
- Proporcione una copia digital de un menú actual de la operación culinaria en la que están empleados. El menú debe mostrar la marca de la operación culinaria visible o presentarse en el papel con membrete de la operación. Tarea escrita:
- Indique cómo han diseñado el menú original de repostería y postres para satisfacer las necesidades del cliente.

1.2

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirme que han producido recetas originales para productos / platos de repostería, repostería y postres. Prueba documental:
- Proporcione tres recetas originales * para productos / platos de repostería, repostería y postres. * Receta para incluir el nombre del producto / plato, ingredientes, instrucciones, métodos y equipo para hornear / cocinar. Al menos una, idealmente las tres, de las recetas debe ser del menú presentado en el punto 1.1



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

1.3

Produzca y presente productos / platos de repostería, repostería y postres a un estándar acordado establecido por la operación culinaria.

1.4

Crea productos de pastelería, repostería y postres especializados para eventos temáticos utilizando habilidades artísticas.

1.3

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han producido y presentado productos / platos de repostería, repostería y postres a un estándar acordado establecido por la operación culinaria. Fotografía:
- Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los tres productos / platos de pastelería, repostería y postres que se produjeron utilizando las recetas presentadas en el punto 1.2 (página anterior): - una fotografía de primer plano del producto / plato - una fotografía de ellos en uniforme culinario sosteniendo el producto / plato. 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 creado productos especializados de pastelería, repostería y postres para eventos temáticos utilizando habilidades artísticas. Fotografía:
- Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los dos productos especializados de pastelería, repostería y postres que se produjeron para dos eventos temáticos diferentes: - una fotografía de primer plano del producto especializado - una fotografía de ellos en tenencia uniforme culinaria o de pie siguiente al producto especializado. El uniforme culinario debe reflejar el código de vestimenta de la industria, como la seguridad, la higiene y la limpieza. Tarea escrita:



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

Indique para cada una de las dos fotografías: - el propósito del evento temático - el nombre de los elementos creados.

1.5

Adquiera los ingredientes y suministros, de acuerdo con los requisitos y las pautas de la organización.

1.6

Reclutar o ayudar con la contratación de personal de pastelería.

1.7

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

1.5

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han adquirido los ingredientes y suministros, de acuerdo con los requisitos y directrices de la organización.

Tarea escrita: • Describa brevemente los requisitos y directrices de su organización para la adquisición de ingredientes y suministros.

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

1.6

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han reclutado o ayudado con la contratación del personal de pastelería. Tarea escrita:

- Explique cómo reclutan o han ayudado con la contratación del personal de pastelería para garantizar que tengan un equipo eficaz.

1.7

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han logrado el desarrollo profesional y el desempeño del personal de pastelería.

Tarea escrita:

- Explicar cómo gestionan el desarrollo profesional del personal de pastelería del que son responsables

- Dar un ejemplo de las actividades de desarrollo profesional en las que han participado sus pasteleros



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

1.8

Administre al personal de pastelería para lograr objetivos de producción y operativos.

1.9

Contribuir a la gestión del servicio al cliente mediante: • responder a los cumplidos de los clientes • gestionar las quejas de los clientes.

Explicar cómo gestionan el rendimiento del personal de pastelería del que son responsables

- Dé un ejemplo de cómo han logrado que un miembro del personal de pastelería tenga un bajo rendimiento para mejorar las prácticas laborales.

1.8

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

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

Tarea escrita:

- Explicar cómo gestionan el personal de pastelería para lograr objetivos operativos y de producción
- Dar un ejemplo de un desafío al que se han enfrentado al administrar el personal de pastelería y describir cómo han superado este desafío.

1.9

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirme que han contribuido a la gestión del servicio al cliente respondiendo a los cumplidos del cliente y gestionando las quejas de los clientes. Tarea escrita:
- Explicar cómo ellos: - responden a los cumplidos de los clientes - manejan las quejas de los clientes
- Dé un ejemplo de cómo fueron capaces de manejar dos quejas diferentes de los clientes para encontrar una resolución.



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

1.10

Planifique y controle presupuestos operativos dentro de su propia área de responsabilidad.

1.11

Desarrollar y aplicar un plan de HACCP para el departamento de pastelería.

1.12

Gestionar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios locales y nacionales.

1.10

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que tienen presupuestos operacionales planificados y controlados dentro de su propia área de responsabilidad. Tarea escrita:

- Describa sus responsabilidades en la planificación y el control de los presupuestos operativos.

1.11

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han desarrollado y aplicado un plan de HACCP para el departamento de pastelería. Tarea escrita:

- Describa su rol y responsabilidades en el desarrollo y aplicación del plan HACCP para el departamento de pastelería.

1.12

Testimonio de testigo (o declaración de propiedad):

- Confirmar que han logrado el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios. Tarea escrita:

- Dé un ejemplo de cómo han logrado el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

Orientación adicional

1.1

Las necesidades del cliente se refieren a los requisitos establecidos por el cliente para sus productos de pastelería, repostería y postres.

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 y de panadería.

1.2

Los productos de repostería, repostería y postres pueden incluir una variedad de pan, pasteles, pasteles de celebración, pasteles, productos de la mañana, postres helados y fríos, pastelitos, pasteles de té, bombones / bombones, piezas centrales que pueden incluir el uso de uno o más el siguiente medio: chocolate, azúcar cocido, pastillaje, mazapán y antojos especializados.

Las recetas se refieren a recetas que usan muchos pasos y niveles de complejidad, numerosos utensilios y combinaciones de ingredientes, cantidades, métodos, tiempos y técnicas de cocción.

1.4

Los eventos temáticos pueden incluir cumpleaños, bodas, eventos de celebración, corporativos y culturales.

1.5

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

1.6

El personal de pastelería se refiere al maestro pastelero, pastelero, panadero, chocolatero, confitero y personal de apoyo de pastelería de cocina, como mayordomos, porteros de cocina, personal de limpieza y personal de sala.

1.7

El desarrollo profesional del personal de pastelería 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 y conocimientos nuevos y actualizados.

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.



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

1.11

HACCP se refiere a los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria basados en los principios del punto crítico de control de peligros de acuerdo con las directivas o reglamentaciones apropiadas.

1.12

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 rol de trabajo dentro de la disciplina de pastelería

El candidato puede hacer lo siguiente:

2.1

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

2.2

Aplicar el conocimiento adquirido de las actividades de desarrollo profesional a:

- mejorar las propias prácticas de trabajo
- mejorar las prácticas de trabajo de los demás
- informar la dirección estratégica de la operación de cocina de pastelería.

Criterios de rendimiento 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:

- Describa cómo las actividades de desarrollo profesional enumeradas en el punto 2.1 - cambiaron la forma en que funcionan - cambiaron la forma en que el personal pastelero ahora opera
- Dar un ejemplo de cómo la participación en las actividades de desarrollo profesional en el punto 2.1 informó la dirección estratégica de la operación de cocina de pastelería.



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

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.

Estándar 3 - Reputación profesional

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá desarrollar una reputación profesional como Chef de Pastelería

Crterios de rendimiento

El candidato puede hacer lo siguiente:

3.1
Desarrollar una reputación profesional propia como chef pastelero.

3.2
Mantener su propia reputación profesional como Chef pastelero.

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).

3.2

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 los ejemplos proporcionados en la información de orientación adicional (a continuación).

3.2 Tarea escrita:

- Explique cómo mantuvieron su reputación profesional como pasteleros.



Chef pastelero certificado de Worldchefs (8499-06)

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 de repostería, repostería y postres.