



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Requisitos de entrada

0.1

Logro de uno de los siguientes: - Certificación de Chef ejecutivo certificado de Worldchefs - Medalla de oro en una competencia culinaria mundial que ha sido seleccionada por Worldchefs para exención - Certificación Master Chef o
- Otra certificación aceptada como equivalente al Chef ejecutivo certificado de Worldchefs.

0.2

Un mínimo de diez años de experiencia profesional en cocina.

0.3

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

0.4

Empleo actual como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente (o propietario de un 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. Se considera que los candidatos que poseen un certificado de calificación y que actualmente están empleados en el nivel establecido en el punto 0.4 (anterior) cumplen con los requisitos de certificación a nivel de Master Chef.

Requisitos de evidencia

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

0.1

Evidencia documentada:

- Cargue una copia de su certificado de Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs o evidencia alternativa aceptada como que cumple con los requisitos de entrada para este nivel (consulte la columna de la izquierda).

0.2

Tarea escrita:

- Confirme que tienen un mínimo de diez años de experiencia profesional en cocina.

0.3

Tarea escrita:

- Confirme que tienen un mínimo de cinco años de experiencia como chef ejecutivo o equivalente o son dueños de su negocio.

0.4

Tarea escrita:

- Confirme que actualmente están empleados como chef ejecutivo, chef ejecutivo corporativo o equivalente o son dueños de su negocio.

0.5

Evidencia documentada:

- Proporcionar un certificado actual de HACCP o Seguridad Alimentaria o Saneamiento.

Requisitos de evidencia de seguimiento rápido
Evidencia documentada:

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



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

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.

Orientación adicional

0.1

La competencia culinaria global se refiere a una competencia que ha sido seleccionada por Worldchefs para cumplir con los requisitos de ingreso en torno a la certificación en el nivel Master Chef Certificado Worldchefs. Los ganadores de una medalla de oro en cualquiera de estas competencias no tienen que haber obtenido la certificación en el nivel de Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs para realizar una solicitud en el nivel Master Chef Certificado Worldchefs.

Las competencias seleccionadas por Worldchefs que cumplen con los requisitos de ingreso en torno a la certificación son:

- Bocuse D'or - Global Chef Challenge - Juegos Olímpicos culinarios (IKA) - Copa del mundo culinario.

La certificación de Master Chef se refiere a un programa de certificación en el que el candidato obtiene un título de Master Chef.

La certificación aceptada como equivalente al Chef Ejecutivo Certificado de Worldchefs se refiere a la siguiente certificación:

- Nivel de Chef Ejecutivo Certificado de la Federación Culinaria Estadounidense (CEC).

0.3 / 0.4

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.

0.5

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.



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

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 Master Chef.

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



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Estándar 1 - Experiencia técnica

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá lograr experiencia técnica como criterio de rendimiento de Master Chef

1.1

Diseña recetas para platos de autor.

1.2

Prepare, cocine y presente platos exclusivos según estándares excepcionales

1.3

Par de bebidas con platos de autor.

El candidato puede hacer lo siguiente:

Requisitos de evidencia

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

1.1

Evidencia documentada:

- Proporcione la receta * para tres tipos diferentes de platos de autor. Los platos de autor deben incluir un entrante, un plato principal y un postre. * Receta para incluir el nombre del plato, los ingredientes, las instrucciones, los métodos de cocción y el equipo.

1.2

Fotografía:

- Proporcione dos fotografías actuales de cada uno de los tres platos de firma * presentados en el punto 1.1: - una fotografía de primer plano del plato de la firma - una fotografía de ellos en uniforme culinario con el plato de la firma. Los platos de autor deben presentarse a estándares excepcionales. El uniforme culinario debe reflejar el código de vestimenta de la industria, como la seguridad, la higiene y la limpieza.

1.3

Tarea escrita:

- Para cada uno de los tres platos de firma presentados en los puntos 1.1 y 1.2:
- Seleccione una bebida para acompañar cada plato
 - Proporcione los motivos de la elección de la bebida seleccionada.



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Orientación adicional

1.1 / 1.2

Los platos exclusivos se refieren a platos originales de una calidad y un nivel excepcional que se ven influenciados por el uso de nuevos ingredientes, estilos de cocina, tendencias mundiales en gastronomía, ciencia culinaria y requisitos del cliente.

1.2

El estándar excepcional se refiere al equilibrio del plato (combinación y calidad de los ingredientes, sabor, sabores, grado de cocción), tamaño de la porción, presentación y estilo de servicio.

1.3

Bebidas se refiere a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, incluyendo agua, bebidas carbonatadas y suaves, jugos de frutas o vegetales, bebidas calientes y vino.



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Estándar 2 - Desarrollo profesional de uno mismo y otros

Resultado de aprendizaje

El candidato puede desarrollar habilidades propias y ajenas a través del desarrollo profesional Criterios de desempeño.

El candidato puede hacer lo siguiente:

2.1

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

2.2

Diseminar sus propias habilidades y conocimientos a otros.

2.3

Evaluar el impacto de compartir habilidades y conocimientos propios.

Requisitos de evidencia

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:

- Proporcione dos ejemplos de cómo han diseminado sus propias habilidades y conocimientos a otros y describa el impacto que ha tenido en su capacidad culinaria y / o progresión profesional.

2.3

Tarea escrita:

- Explicar cómo han mejorado sus propias prácticas de trabajo como resultado de la difusión de sus habilidades y conocimientos a otros.

Los ejemplos proporcionados en el punto 2.2 pueden usarse aquí.



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Estándar 3 - Reputación profesional

Resultado de aprendizaje

El candidato podrá desarrollar una reputación profesional como criterio de rendimiento de Master Chef.

El candidato puede hacer lo siguiente:

3.1

Desarrollar una reputación profesional para la excelencia culinaria.

3.2

Mantener una reputación profesional por excelencia culinaria.

Requisitos de evidencia

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

3.1

Evidencia documentada:

- Proporcionar tres pruebas diferentes de los medios publicados que demuestren que su experiencia culinaria ha sido reconocida por la industria.

La evidencia debe ser de los últimos cinco años y de diferentes fuentes.

Tarea escrita:

- Declare su mayor logro hasta la fecha en la creación de platos innovadores de calidad excepcional y para explicar sus razones para la elección.

3.2

Tarea escrita:

- Describa los pasos que han seguido para mantener su propia reputación profesional de excelencia culinaria.



Chef Master Certificado de Worldchefs (8499-07)

Orientación adicional

3.1 / 3.2

La reputación profesional para la excelencia culinaria es el reconocimiento de la excelencia culinaria a través de los medios publicados.

Los medios publicados pueden incluir, entre otros:

- Artículos o reseñas en línea de escritores de comida que representan un periódico nacional o internacional u organización de revisión.
- Revisiones de chefs internacionalmente - Ganador de la medalla en una competición culinaria profesional nacional o internacional que puede incluir programas de reconocidos (por ejemplo, chefs con estrellas Michelin, chefs certificados) televisión
- Premios o certificación de una asociación culinaria nacional o internacional que tiene un mandato específico para reconocer la excelencia culinaria
- Libro (s) de cocina escrito por el solicitante
- Apariencia como experto culinario en espectáculos culinarios nacionales o internacionales
- Invitó al orador principal sobre las tendencias culinarias en un evento nacional o internacional.