



# Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

## Requisito de entrada

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

0.1

Empleo como educador profesional con un puesto docente / docente en una escuela acreditada, colegio u otra institución educativa

0.2

Un mínimo de diez años de experiencia educativa e industrial documentada que incluya un mínimo de cuatro años de experiencia docente a tiempo completo (o equivalente)

0.3

El nombre de un testigo que confirmará la competencia del candidato

## Orientación adicional

0.1

La escuela acreditada, la universidad u otra institución educativa se refiere a una organización que ofrece programas culinarios y ha cumplido con los requisitos legales para operar en el país donde está registrada y está formalmente reconocida por al menos un organismo acreditador nacional o internacional acreditado.

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 jefe de la escuela del candidato o su equivalente.

## Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

0.1 Tarea escrita:

- Confirmar que están empleados como educadores profesionales que ocupan un puesto docente / docente en una escuela acreditada, universidad u otra institución educativa.

0.2 Tarea escrita:

- Confirmar que tienen un mínimo de diez años de educación documentada y experiencia en la industria que incluyen un mínimo de cuatro años de experiencia docente a tiempo completo (o equivalente).

0.3 Testimonio de testigo:

- Proporcionar un testigo adecuado.



# Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

## Estándar 1 - Experiencia técnica

Resultado de aprendizaje

El candidato puede lograr experiencia técnica como educador culinario

Criterios de rendimiento Requisitos de prueba

**El candidato puede hacer lo siguiente:**

1.1

Identificar y responder a las necesidades individuales de aprendizaje de los estudiantes.

1.2

Prepárese para entregar un programa culinario.

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

**1.1 Testimonio de testigo:**

- Confirmar que han identificado y respondido a las necesidades individuales de aprendizaje de los alumnos. Tarea escrita:
- Explicar los diferentes métodos que utilizan para identificar las necesidades individuales de aprendizaje de los alumnos
- Explicar cómo han sido capaces de apoyar a dos alumnos para que participen en un programa culinario al identificar y responder a sus necesidades individuales de aprendizaje.

**1.2 Testimonio de testigo:**

- Confirmar que han desarrollado esquemas de trabajo o planes de entrega que ofrecen una visión general de la estructura y el contenido de los programas de aprendizaje y cómo se imparten
- Confirmar que han desarrollado planes de lecciones que describen los objetivos y cada lección culinaria. Prueba documental:
- Proporcionar un esquema de trabajo / plan \* que hayan preparado para el programa culinario. \* Esquema de trabajo / plan es una descripción general de cómo se entregará un programa culinario. Describe la estructura y el contenido del curso e incluirá horarios y fechas para la duración del programa.
- Proporcionar un plan de lecciones \*\* para una sesión incluida en el esquema de trabajo \*\* El plan de la lección incluirá el título y el resultado anticipado de la sesión, el tamaño de la clase / grupo, las necesidades específicas de



## Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

aprendizaje individual, los recursos y las actividades del alumno y tutor

### 1.3

Entregar la enseñanza y el aprendizaje para cumplir:

- los resultados del programa
- necesidades individuales de aprendizaje.

### 1.4

Evaluar el trabajo de los alumnos y hacer recomendaciones para mejorar.

### 1.3 Testimonio de testigo:

- Confirme que han impartido enseñanza y aprendizaje para cumplir: los resultados del programa y la necesidad de los alumnos. Prueba documental:

- Proporcione una copia de una observación de una clase / sesión que hayan impartido en los últimos dos años.

### 1.4 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han evaluado el trabajo de los alumnos e hicieron recomendaciones para mejoras.

Tarea escrita:

- Explicar cómo evalúan el trabajo de los alumnos y por qué utilizan esos métodos de evaluación.
- Explicar cómo la retroalimentación de evaluación que le han dado a dos alumnos ha permitido a estos alumnos desarrollar y mejorar sus habilidades y habilidades.



# Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

## Orientación adicional

### 1.1

**El alumno** se refiere a un estudiante, alumno, académico, aprendiz, aprendiz o participante que está bajo la instrucción de un educador culinario.

**Las necesidades de aprendizaje** se refieren a necesidades de aprendizaje específicas, como una discapacidad o un problema de salud, que pueden afectar la capacidad de los alumnos para tener éxito, a menos que se realicen ajustes razonables para eliminar las barreras al éxito. También se refiere a identificar el nivel apropiado de programa que satisfaga las necesidades de los estudiantes.

### 1.2

**Prepararse para ofrecer un programa culinario** se refiere al desarrollo de planes de lecciones y esquemas de trabajo y la preparación de recursos para facilitar una sesión de enseñanza / práctica exitosa para alcanzar los resultados de aprendizaje.

### 1.3

**Entregar enseñanza y aprendizaje** se refiere al uso de una variedad de estrategias de enseñanza para involucrar al candidato según lo estipulado en el plan de la lección. La enseñanza y el aprendizaje deben cumplir los objetivos de la sesión y relacionarse con los resultados de aprendizaje de la cualificación o el programa de estudio en el que están matriculados los alumnos. La enseñanza y el aprendizaje deben cumplir con los requisitos legales y de organización.

**Los resultados del programa** pueden incluir conocimientos básicos y habilidades prácticas sobre cocina clásica y moderna, panadería y pastelería, tecnologías alimentarias, nutrición, gestión, recetas, expectativas de los clientes, servicio de alimentos y principios de higiene y HACCP.

### 1.4

**Evaluar el trabajo de los alumnos** se refiere al marcado, la observación, la evaluación y la retroalimentación de las habilidades y el conocimiento de los alumnos, en línea con los procesos y procedimientos de garantía de calidad de la organización. El trabajo de los estudiantes debe evaluarse según los criterios establecidos dentro del programa.



# Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

## Estándar 2 - Desarrollo profesional

### Resultado de aprendizaje

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

El candidato puede hacer lo siguiente:

#### 2.1

Emprender una serie de actividades de desarrollo profesional para mantener la moneda profesional en:

- enseñanza y aprendizaje
- artes culinarias.

#### 2.2

Evaluar el conocimiento obtenido de las actividades de desarrollo profesional para informar la enseñanza y el aprendizaje.

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 emprendido en los últimos tres años para adquirir habilidades nuevas o actualizadas y conocimientos en enseñanza y aprendizaje
- Enumere las actividades de desarrollo profesional que han llevado a cabo en los últimos tres años para adquirir nuevas o actualizar habilidades y conocimiento culinarios existentes.

#### 2.2 Tarea escrita:

- Evaluar cómo la participación en las actividades de desarrollo profesional enumeradas en el punto 2.1 ha informado su práctica docente.

## Orientación adicional

#### 2.1

Las actividades de desarrollo profesional se refieren a talleres, seminarios, conferencias, cursos culinarios, competencias culinarias y tutoría para desarrollar habilidades y conocimientos nuevos y actualizados en áreas tales como, entre otras, salud y seguridad ocupacional en el lugar de trabajo, seguridad alimentaria, servicio de alimentos tecnologías (producción de panadería, pastelería y postres y equipos de servicio disponibles para el chef moderno) y filosofías de enseñanza, aprendizaje y educación (teorías sobre el comportamiento de aprendizaje) y métodos de entrega de lecciones, incluido el uso de la tecnología en el aula.



# Educador culinario certificado de Worldchefs (8499-09)

## Estándar 3 - Profesionalismo en el papel de trabajo

### Resultado de aprendizaje

El candidato puede desarrollar una reputación profesional como Educador Culinario

### Criterios de rendimiento

El candidato puede hacer lo siguiente:

#### 3.1

Consistentemente lograr el estándar requerido para la enseñanza y el aprendizaje.

#### 3.2

Consistentemente apoya a los estudiantes para que alcancen sus objetivos de aprendizaje.

### Requisitos de prueba

El candidato debe proporcionar la siguiente evidencia:

#### 3.1 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han logrado consistentemente el estándar requerido para la enseñanza y la capacitación.

#### 3.2 Testimonio de testigo:

- Confirmar que han apoyado sistemáticamente a los alumnos para que logren sus objetivos de aprendizaje.

Tarea escrita:

- Explicar qué estrategias usan para ayudar a los alumnos a alcanzar sus objetivos de aprendizaje y darles razones para seleccionarlas.
- Dar un ejemplo de su mayor logro en la enseñanza y explicar los motivos de su elección de ejemplo.

## Orientación adicional

### 3.1

El estándar requerido para la enseñanza y el aprendizaje se refiere a los puntos de referencia establecidos por la institución y / o las autoridades nacionales para los educadores, que generalmente se evalúan a través de la observación de las lecciones y el control del control de calidad. El monitoreo de control de calidad puede incluir retroalimentación de los estudiantes, evaluadores internos o externos, junta de monitoreo o jefe (s) de la escuela / departamento.

### 3.2

Los objetivos de aprendizaje se refieren al logro de una calificación y los objetivos de aprendizaje individuales establecidos por el alumno.