I.- Datos Generales

Código:	Título:
NUTUR004.01	Preparación y servicio de bebidas

Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que preparan y sirven bebidas en establecimientos.
Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL.
La presente actualiza a la NTCL CTUR0008.02: Preparación de bebidas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de enero del 2003.

Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:

Turismo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el D.O.F:
23/08/2007	14/12/2007

Nivel de competencia:

Dos

Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles.
Depende de las instrucciones de un superior.
Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo con el Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):

Módulo Ocupacional	Clave del Módulo
Cantineros	0722-02

Ocupaciones:	Código:
Cantinero - Barman	0722-02-01

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN):

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas

Rama:

7221 Restaurantes con servicio de meseros

Subrama:

72211 Restaurantes con servicio de meseros

Clase:

722111 Restaurantes-bar con servicio de meseros

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Se abroga la Norma Técnica de Competencia Laboral: “CTUR0008.02 Preparación de bebidas”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de enero del 2003.

Los asuntos de evaluación y certificación de competencia laboral que se encuentren en trámite al publicarse en el Diario Oficial de la Federación la presente Norma Técnica de Competencia Laboral, se resolverán, conforme a la Norma Técnica de Competencia Laboral “CTUR0008.02 Preparación de bebidas”, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de enero del 2003.

II.- Perfil de la NTCL

Unidad 1 de 1		Elemento 1 de 2
Preparación y servicio de bebidas	-	Preparar el área del servicio de bebidas
		Elemento 2 de 2
	-	Preparar bebidas

III.-Estándares de la competencia laboral de la Unidad:

Código:	**Unidad:**
NUTUR004.01	Preparación y servicio de bebidas

Elementos que conforman la Unidad:

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0111	Preparar el área del servicio de bebidas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Limpia el área y equipo de operación del servicio de bebidas:

* Lavando el equipo de operación que esté en contacto con alimentos después de cada uso;
* Desinfectando el equipo de operación al final de la jornada, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto tal como lo establece el punto 5.4.2 de la NOM-093-SSA1-1994;
* Lavando la barra de servicio con solución jabonosa;
* Tallando la barra sin maltratar la superficie, y;
* Utilizando el trapo exclusivo para superficies de trabajo.

2. Limpia la cristalería utilizada:

* Lavándola con jabón desinfectante;
* Enjuagando cada pieza con agua;
* Escurriéndola en el área asignada, y;
* Acomodándola de acuerdo a su tipo en el lugar asignado.

3. Trapea la cristalería:

* Utilizando el limpión de algodón, limpio, seco y exclusivo para cristalería;
* Verificando que no presente malos olores;
* Revisando que no conserve pelusas y manchas, y;

* Tocando sólo con el limpión de borde a borde la superficie que esta en contacto con las bebidas.

4. Revisa el equipo de operación:

* Asegurándose que esté completo, y;
* Verificando que funcione.

5. Surte y monta la barra:

* Acomodando los licores de mayor a menor uso;
* Vaciando el hielo en el lugar asignado;
* Llenando los refrigeradores con cerveza, refresco y agua, y;
* Ubicando en su lugar asignado la cristalería y los suministros.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La requisición realizada de abarrotes, suministros y licores:

* Especifica la cantidad de faltantes con relación al stock establecido;
* Tiene la autorización del supervisor, e;
* Incluye fecha, nombre y firma de quien solicita.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Herirse en el momento de preparar el área de servicio

RESPUESTAS ESPERADAS

* Lavarse y desinfectarse la herida e ir al área de servicio médico

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Limpieza: La manera en que su presentación y apariencia personal es pulcra e higiénica.

GLOSARIO

1. Equipo de operación: Licuadora, Frappera, Batidora, Tablas para picar, Extractor de jugo, Palas para hielo, Cuchillería, Espumadera, Vaso mezclador,

	Contenedores para guarniturás, Vertederos y contenedores para jugos, Bordeador de sal/azucar, Giger, Rayador, Mortero, Carro de hielo, Dosificador de medida, enfriaderas de vinos, etc.
2. Suministros:	Palillos, popotes, agitadores, blondas, ceniceros, botaneros, vaso desechable, servilletas, hieleras con pinzas para hielo, etc.
3. Trapeado de cristalería:	Consiste en limpiar la cristalería con un limpión.
4. Limpión:	Tela de algodón exclusiva para el trapeado de la cristalería.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0112	Preparar bebidas

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:
DESEMPEÑOS

1. Revisa la orden de servicio de bebidas:

* Antes de atenderla.

2. Prepara los jugos:

* Lavando y desinfectando la materia prima;
* Partiendo por la mitad los cítricos;
* Verificando que el equipo de operación y utensilios estén limpios;
* Utilizando el extractor de jugos;
* Separando los residuos utilizando el colador;
* Vaciando en los contenedores para jugos, y;
* Marcando los contenedores con la fecha de elaboración.

3. Prepara las guarniturás:

* Ocupando materia prima sin caducar;
* Empleando primero la materia prima de mayor tiempo de acuerdo a su rotación;
* Lavando y desinfectando la materia prima;
* Verificando que los utensilios estén limpios;
* Utilizando los utensilios para guarniturás;

* Acomodándolas en los contenedores para guarnituras, y;
* Manteniéndolas en un lugar fresco.

4. Elabora las bebidas solicitadas en la orden de servicio:

* Siguiendo el orden establecido en la receta para su preparación;
* Utilizando la cantidad de ingredientes de acuerdo a la receta de preparación, y;
* Presentándolas de acuerdo con lo establecido en la receta de preparación.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:
PRODUCTOS

1. El aperitivo preparado:

* Está servido en la cristalería especificada en la receta de preparación;
* Incluye la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida, y;
* Presenta el mezclador puesto.

2. El trago largo preparado:

* Está servido en vaso largo de 10 a 12 onzas;
* Incluye la guarnitura requerida de acuerdo al tipo de bebida, y;
* Presenta el mezclador puesto.

3. El trago corto preparado:

* Está servido en la cristalería específica para su tipo, e;
* Incluye la guarnitura requerida de acuerdo a la receta de preparación.

4. El digestivo derecho servido:

* Está en la cristalería especificada en la receta de preparación, y;
* Presenta el chaiser requerido.

5. El cocktail preparado:

* Está servido en la cristalería especificada en la receta de preparación;
* Presenta la guarnitura requerida, e;
* Incluye el hielo de acuerdo a la receta de preparación.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Características de la presentación final de aperitivo, trago largo, trago corto, digestivo y cocktail	Aplicación
2. Procedimiento de preparación de las siguientes bebidas: a) oporto, jerez, licor de hierbas, tequila y michelada cubana b) whisky, tequila, brandy y vodka c) crema damiana, anís, brandy, licor de almendras y cogñac d) conga natural, sangría, piña colada, naranjada mineral y martín clásico	Aplicación
3. Tipos y preparación de guarniturasAplicación	

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Trabajar con heridas sangrantes/infecciosas sin curación/atención

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Limpieza:	La manera en que prepara las guarniturasen el lugar y con los utensilios establecidos para ello.
2. Orden:	La manera en que mantiene los abarrotes, suministros, cristalería y bebidas después de utilizarlos, en el lugar asignado.

GLOSARIO

1. Mezclador puesto:	Bebida que se sirve aparte para acompañar la bebida alcohólica como el aperitivo, trago largo y trago corto.
2. Guarnitura:	Adorno que se coloca en las bebidas para darle su presentación final. Se elabora con cerezas, limones, piñas, naranja, perejil, yerbabuena, apio, etc.
3. Utensilios para guarniturasParisien, pelador de apio, rallador, etc.	

Anexo 1

Plazo para la Actualización del Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
14 de Diciembre de 2010	**3 años**