I.- Datos Generales

Código	Título
EC0749	Preparación de bebidas y cocteles

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que brindan el servicio de preparar bebidas y cocteles con insumos correspondientes y cristalería de acuerdo al evento.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este Estándar de Competencia, Preparación de bebidas y cocteles, describe las funciones que realiza una persona que prepara bebidas y cocteles alcohólicos o no alcohólicos de acuerdo al recetario base.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: 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.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:

De los Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
8 de julio de 2016	10 de agosto de 2016

Periodo de revisión/actualización del EC:

3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario:

9411 Ayudantes en la preparación de alimentos.

Ocupaciones asociadas:

Auxiliar de cocinera.
Ayudante de cocina.
Ayudante de parrillero.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Camareros.

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:

7225 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Subrama:

72251 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Clase:

722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.

El presente Estándar de Competencia, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Coordinación Nacional de Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyTE)
- Colegio CECyTE Hidalgo

Relación con otros Estañadores de Competencia

- EC0042 Coordinación de los servicios de alimentos y bebidas.
- EC0127 Preparación de alimentos.
- EC0128 Preparación de bebidas.
- EC0081 Manejo higiénico de los alimentos.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:

- Se recomienda que en la evaluación se considera los siguientes aspectos:
- El desarrollo de la evaluación de desempeño podrá realizarse en una situación real o simulada.
- Los productos como resultado de desempeño solicitado, se presentaran como evidencia durante la evaluación de la Competencia, por lo que no se requiere ningún tipo de evidencia histórica.

Apoyos/Requerimientos:

- Cristalería
- Insumos según recetario base
- Cucharas cantineras
- Hieleras de acero inoxidable
- Pinzas para hielo
- Cuchillos
- Exprimidor de limones
- Balanzón de aluminio
- Estación de lavado de manos
- Barra

Duración estimada de la evaluación

4 horas en gabinete y 4 en campo, totalizando 8 horas.

Referencias de Información

- Programa de Estudios de la Carrera Técnica, Preparación de alimentos y bebidas de la Coordinación Sectorial De Desarrollo Académico (COSDAC).

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Preparación de bebidas y cocteles

Elemento 1 de 3
Organizar el área de trabajo

Elemento 2 de 3
Elaborar bebidas

Elemento 3 de 3
Elaborar cocteles

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E2347	Organizar el área de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia la jornada laboral:
   - Cumpliendo con la deontología establecida en la NOM-120-SSA1-1994 y NOM-251-SSA1-2009 antes de entrar a la cocina.

2. Verifica que las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina estén de acuerdo a la NOM-120-SSA1-1994:
   - Aplicando normas de seguridad e higiene establecidas en las políticas del establecimiento,
   - Llenando la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004de acuerdo a las características de la cocina, y
   - Llenando el formato de mantenimiento conforme a políticas del establecimiento.

3. Limpia el área de trabajo:
   - Lavando con agua y jabón la mesa de trabajo,
   - Secando la mesa de trabajo con toallas desechables/ trapos de cocina,
   - Aplicando solución desinfectante a la mesa de trabajo, y
   - Antes, durante y después de la jornada de trabajo.

4. Realiza la verificación de los insumos:
   - Solicitando al almacén los diversos insumos requeridos por la receta,
   - Revisando las temperaturas de los insumos que lo requieran según la receta,
   - Examinando las características organolépticas con base a las normas: NOM-251-SSA1-2009/NMX-F-605-NORMEX-2004, y
   - Reportando al almacén los insumos que no cumplan con las características organolépticas establecidas en las normas: NOM-120-SSA1-1994, NOM-251-SSA1-2009, NMX-F-605-NORMEX-2004.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad: La manera en que se presenta portando uniforme completo con forme a las políticas del establecimiento.
2. Limpieza: La manera en que se presenta con higiene personal de acuerdo a las políticas del establecimiento.

GLOSARIO

1. Características perecederas: Son las características de los alimentos que señalizan cuanto tiempo pueden durar sin sufrir cambios biológicos.
2. Deontología: Son el conjunto de normas que se deben de cumplir al entrar en la cocina como uniforme completo e higiene personal.

3. Higiene personal:	Es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo.
4. NMX-F-605-NORMEX-2004	Norma que refiere a los Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo “H”
5. NOM-251-SSA1-2009	Norma Oficial Mexicana que refiere a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. NOM-120-SSA1-1994	Norma Oficial Mexicana que refiere a los bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E2348	Elaborar bebidas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place:
   - Seleccionando los insumos requeridos en la receta base, y
   - Acomodando los insumos de acuerdo al orden de preparación de la receta base.

2. Realiza la selección de equipo:
   - Seleccionando los utensilios de acuerdo a la receta,
   - Elaborando las garnituras de acuerdo al tipo de bebida, y
   - Seleccionando la cristalería y/o loza conforme al tipo de bebida.

3. Prepara la bebida con alcohol:
   - Utilizando las técnicas de preparación de acuerdo al tipo de bebida, y
   - Utilizando el hielo de acuerdo al tipo de bebida.

4. Prepara la bebida sin alcohol:
   - Utilizando el equipo de acuerdo a sus instrucciones,
   - Utilizando las técnicas de preparación de acuerdo al tipo de bebida, y
   - Utilizando el hielo de acuerdo al tipo de bebida.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La mise en place preparada:
   - Esta organizado de acuerdo al orden de preparación de la receta base,
   - Presenta los ingredientes correspondientes a la receta, y
   - Tiene la presentación conforme al tipo de bebida.

2. La bebida preparada:
   - Cumple con la cristalería/loza de acuerdo al tipo de bebida,
   - Cumple con la garnitura de acuerdo al tipo de bebida,
   - Posee temperatura conforme a la receta,
   - Posee textura correspondiente al tipo de bebida, y
   - Posee el sabor de acuerdo al tipo de bebida preparada.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Clasificación de las bebidas.	Conocimiento
2. Tipos de garnituras.	Conocimiento

GLOSARIO

1. Fecha de caducidad:	Hace referencia a la fecha límite en la que se considera que las características sanitarias y de calidad del producto se eliminan. Después de esta fecha no deben ser comercializados ni consumirse, porque su ingestión representa un riesgo a la salud.
2. Garnitura	Es el acompañamiento decorativo y comestible en los platos acabados -desde un aperitivo hasta los postres-. Puede estar colocado debajo, alrededor o en del alimento, dependiendo del plato
3. Materia prima:	El termino Materia prima se utiliza para hacer referencia a todos aquellos elementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar Insumo.
4. Mise en place:	Es el orden de ocupación de los ingredientes para preparar un alimento, los cuales ya se encuentran lavados, cortados y las cantidades a ocupar.
5. Textura:	Propiedades que se derivan de la especial disposición que tienen entre si las partículas que integran los alimentos.
6. Utensilios	Instrumento o herramienta que se utiliza para realizar una actividad.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E2349	Elaborar cocteles

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place:
   - Seleccionando los insumos requeridos en la receta base, y
   - Acomodando los insumos de acuerdo al orden de preparación de la receta base.

2. Realiza la selección de equipo:
   - Seleccionando los utensilios de acuerdo a la receta,
   - Elaborando las garnituras de acuerdo al tipo de coctel, y
   - Seleccionando la cristalería conforme al tipo de coctel.

3. Prepara el coctel:
   - Utilizando las técnicas de preparación de acuerdo al tipo de coctel, y
   - Utilizando el hielo de acuerdo al tipo de coctel.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La mise en place preparado:
   - Esta organizado de acuerdo al orden de preparación de la receta base,
   - Presenta los ingredientes correspondientes a la receta, y
   - Tiene la presentación conforme al tipo de coctel.

2. La bebida preparada:
   - Cumple con la cristalería de acuerdo al tipo de coctel,
   - Cumple con la garnitura de acuerdo al tipo de coctel,
   - Posee temperatura conforme a la receta,
   - Posee textura correspondiente al tipo de coctel, y
   - Posee el sabor de acuerdo al tipo de coctel preparada.

GLOSARIO

1. Coctel:	Bebida realizada con mezclas de varios licores a los cuales se les agregan más ingredientes.
2. Higiene:	La limpieza y sanidad con la que se preparan alimentos.