TUGT17008

Asistente en el área de servicio de alimentos y bebidas

Duración: 7 horas

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-01-2-01 Cocina Avanzada

Competencias Específicas por evaluar:

CE3 Preparar productos de panadería para los servicios de restauración, eventos y banquetes, a partir de preparaciones previas, métodos y técnicas de elaboración y decoración de productos, utilizando equipo especializado, fichas estandarizadas y fórmula panadero, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE2 Realizar la decoración y ambientación en los servicios de restauración, eventos y banquetes, aplicando técnicas de montaje de mesas, buffet, así como el aprovisionamiento y recepción de insumos en las áreas de consumo de alimentos y bebidas, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

La prueba de certificación de competencias se aplica, preferiblemente, en el lugar de trabajo de la persona candidata con la aprobación de la persona empleadora, o bien, en otro espacio que cumpla con las condiciones requeridas.

El tipo de evaluación de esta prueba es el marcado con ✓

Conocimiento

Consiste en responder una prueba escrita para comprobar que la persona candidata posee los conocimientos necesarios sobre el tema de la competencia que desea certificar.

Desempeño

✓ Consiste en realizar una actividad práctica mientras la persona evaluadora observa el desempeño de la persona candidata, para comprobar que aplica los conocimientos y habilidades requeridos para la competencia que desea certificar.

Evidencia histórica

Consiste en presentar documentos, certificados, trabajos, proyectos u otros resultados realizados antes de la evaluación, para comprobar la experiencia, los conocimientos o las habilidades relacionadas con la competencia que desea certificar.

Producto

Consiste en presentar un trabajo o resultado final para comprobar que cumple con los requisitos y estándares de calidad establecidos para la competencia que desea certificar.

Durante la evaluación, la persona candidata debe demostrar las siguientes capacidades

1. Ejecuta técnicas de higienización en el área de servicios de alimentos y bebidas según los protocolos y procedimientos establecidos.

2. Aplica técnicas de montaje y decoración del mensaje requerido en el área de servicio de alimentos y bebidas según oferta gastronómica.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años.

Infraestructura

- Un área de servicios de alimentos y bebidas equipada con mesas y sillas.

Materiales



- Loza.
- Licuadora.
- Cristalería.
- Cubertería.
- Esponja verde.
- Litos pulidores.
- Pequeño menaje.
- Esponjas de espuma.
- Uniforme de servicio.
- Soluciones de limpieza.
- Solución desinfectante.
- Solución desengrasante.
- Una redecilla para cabello.
- Paños de limpieza y desinfección.
- Menaje para preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Un uniforme limpio y en buen estado (gabacha, delantal, zapatos antideslizantes, gorro).

Esta prueba forma parte de una Ruta de Titulación: esto significa que, al aprobar todas las pruebas asociadas a este estándar de cualificación y cumplir con los requisitos académicos, la persona candidata podrá solicitar el título de técnico 1. La ruta se encuentra disponible en la página web de Certificación.

Glosario

Competencia específica: describe lo que una persona debe saber hacer para desempeñar satisfactoriamente una actividad profesional en un contexto determinado. Integra los conocimientos, las habilidades y las actitudes que se requieren para realizar esa actividad y responde a las necesidades del ámbito laboral y educativo.

Estándar de cualificación: documento oficial que establece lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para desempeñarse de manera competente en un nivel de cualificación.

Nivel de cualificación: nivel que permite identificar el grado de formación técnica que posee una persona para desempeñarse en una ocupación o área profesional. El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) establece cinco niveles de cualificación: Técnico 1, Técnico 2, Técnico 3, Técnico 4 y Técnico 5.

Fuentes

Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica. (2025). Guía para la elaboración de Estándares de Cualificación (DI MNC 02, Edición 05). MNC-EFTP-CR: Costa Rica.