TUGT17009

Operaciones de servicios de alimentos y bebidas

Duración: 8 horas

Sector: Turismo **Subsector: Gastronomía**

Estándar de Cualificación:

1013-15-03-1-01 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas

Competencias Específicas por evaluar:

CE3 Ejecutar preparaciones elementales para el servicio de alimentos y bebidas aplicando técnicas de flambeado, trinchado de platillos, así como la elaboración de infusiones a la vista del cliente, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

CE4 Ejecutar el servicio de alimentos y bebidas mediante la ruta de servicio, preparaciones de bebidas básicas alcohólicas y no alcohólicos, protocolos de servicio del vino, en cumplimientos de procedimientos establecidos por la organización normativa vigente y 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. Aplica técnicas de promoción, venta y atención a la clientela en la toma de orden según la oferta gastronómica. Aplica técnicas de montaje y decoración del mensaje requerido en el área de servicio de alimentos y bebidas según oferta gastronómica.

2. Ejecuta el servicio de alimentos y bebidas cumpliendo con los protocolos establecidos por la organización.

3. Elabora infusiones según el método seleccionado cumpliendo con los protocolos establecidos por la organización.

4. Ejecuta el protocolo del servicio de vino cumpliendo con los parámetros establecidos por la organización.

5. Elabora bebidas básicas alcohólicas y no alcohólicas según los estándares establecidas por la organización.

Requisitos para la certificación:

Generales

Edad mínima: 18 años.

Infraestructura

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

Equipo

- Loza.
- Licuadora.
- Cristalería.
- Cubertería.
- Pequeño menaje.
- Productos para preparar infusiones.
- Uniforme de servicio, limpio y buen estado.
- Productos para preparar bebidas no alcohólicas.
- Productos para preparar bebidas alcohólicas básicas.
- Menaje para preparar bebidas alcohólicas básicas, no alcohólicas e infusiones.

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.