

I.- Datos Generales

Código: EC0128
Título: Preparación y servicio de bebidas

Propósito del Estándar de Competencia:

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 el Estándar de Competencia (EC).

Descripción del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia orientado a personas que deban contar con conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarios para laborar en cantinas y bares, dedicándose a preparar y servir bebidas a los clientes, además de realizar un constante mantenimiento al área de servicio, con la finalidad de conservar el equipo necesario para el desarrollo de su trabajo y ofrecer un mejor servicio al cliente.

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

Comité de Gestión por Competencia que lo desarrolló:

Turismo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
10/06/2011

Fecha de publicación en el D.O.F:
25/08/2011

Periodo de revisión/actualización del EC:

Tiempo de Vigencia del Certificado de competencia en este EC:
3 años

3 años.

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo al Catálogo Nacional de Ocupaciones:

Módulo/Grupo Ocupacional
CANTINEROS

Ocupaciones asociadas:
Cantinero

Ocupaciones no contenidas en el Catálogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC:

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 completo

Subrama:

72211 Restaurantes con servicio completo

Clase:

722110 Restaurantes con servicio completo CAN., EE.UU.

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.

Empresas e Instituciones participantes en el desarrollo del EC

- Hotel J.W. Marriott
- Hotel Nikko Ciudad de México
- Hotel Presidente Intercontinental
- Hotel Meliá México
- Hotel Camino Real
- El Lago Restaurante
- Confederación Revolucionaria de Obreros y Campesinos (CROC)

Relación con otros estándares de competencia

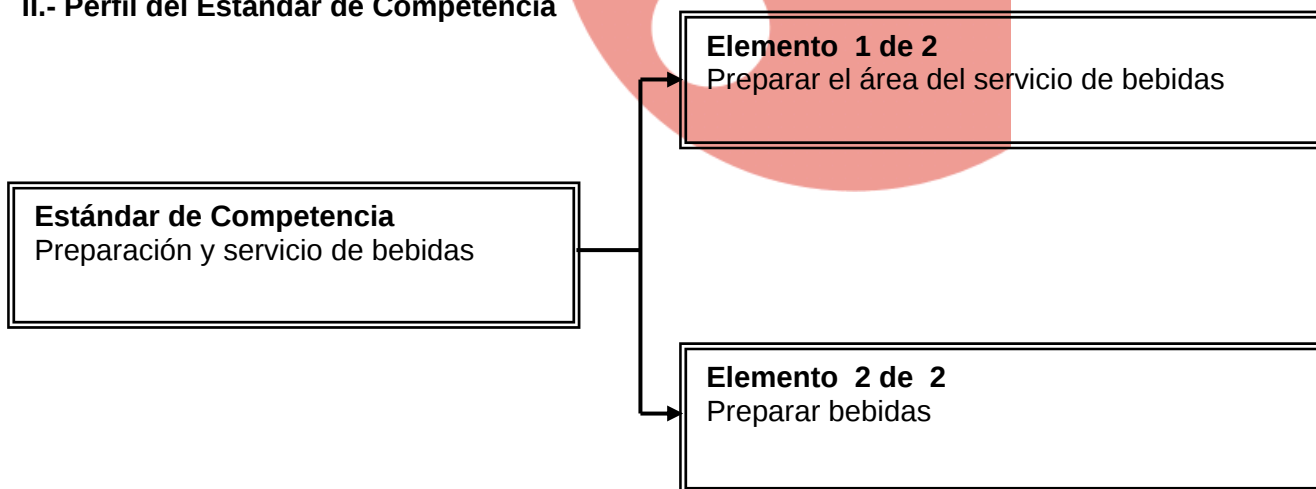
Estándares relacionados:

EC0016 Atención a comensales en servicio de especialidades

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 3 horas en campo, totalizando 4 horas

II.- Perfil del Estándar de Competencia



III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0494	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 está 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 está en contacto con las bebidas.
4. Revisa el equipo de operación:
 - Asegurándose que está 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

1. Situación Emergente: Herirse en el momento de preparar el área de servicio
 Respuesta Esperada: 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 guarnituras, Vertederos y contenedores para jugos, Bordeador de sal/azúcar, 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	E0495	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 guarnituras:

- 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 están limpios;
- Utilizando los utensilios para guarnituras;
- 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 cognac d) conga natural, sangría, piña colada, naranjada mineral y martín clásico | Aplicación |
| 3. Tipos y preparación de guarnituras. | Aplicación |

PRÁCTICAS INADMISIBLES

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

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

- | | |
|--------------|---|
| 1. Limpieza: | La manera en que prepara las guarnituras en 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 guarnituras: | Parisien, pelador de apio, rallador, etc. |