

# Proceso de Autoentrenamiento

Especialidad de Gestión de Cocina AVA | VIP



## ¿Por qué autoentrenarse?

**¡Es momento de poner en práctica lo aprendido hasta ahora!**

Realizar tu autoentrenamiento es de suma importancia ya que con ello aplicarás los conocimientos que haz adquirido, desarrollarás habilidades sobre la ejecución de los procesos y a futuro podrás aplicar todo lo anterior con tu equipo de trabajo.



## ¿En que consiste?

Durante el proceso de autoentrenamiento que estas a punto de iniciar serás responsable de **realizar diversos ejercicios**, estos consisten en observar y practicar los procesos correspondientes a la especialidad que estas cursando.

**¡Observa, analiza, pregunta y realiza las actividades con tu mejor esfuerzo y ganas de aprender!**



## Ejercicios

Para llevar a cabo tu autoentrenamiento **deberás realizar ejercicios de cada proceso enlistado a continuación**, en ellos es de suma importancia que  **observes y ejecutes** las actividades que te ayudarán a reafirmar los conocimientos adquiridos hasta el momento en la **Especialidad de Gestión de Cocina**.

- ▶ **Uso Correcto del Uniforme:**
  - Uniforme completo, Equipo de Protección Personal, Cubrebocas, Generalidades
- ▶ **Tablero de Sugerencias:**
  - Actualización de apartados de: Indicadores, Lanzamientos, Sugerencias del día, Productos agotados, Avisos Importantes y Responsables.
- ▶ **Aspectos Críticos de la Habilitación**
  - Pronóstico de la Demanda, Abastecimiento Diario, Praelaboraciones, Porcionados y Actividades de Limpieza.
- ▶ **Cumplimiento con la Norma MHA:**
  - Lavado de manos, Limpieza de Áreas, Lavado de Utensilios, Limpieza de Paños y Matriz de Vida.
- ▶ **Equipos y Utensilios**
  - Funcionamiento y Estado Físico de Equipos y Utensilios
- ▶ **Ordenes de Producción**
  - Cantado de Ordenes
- ▶ **Inhabilitación**
  - Supervisión de Limpieza de Trabajo, Resguardo de Insumos y Toma de Inventario.

**Conoce el detalle de las actividades en la siguiente página**

**Al finalizar, regresa a tu curso y realiza la validación de autoentrenamiento donde conoceremos tu experiencia y comprobaremos lo realizado en los ejercicios**



# Proceso de Autoentrenamiento

Especialidad de Gestión de Cocina AVA | VIP

Realiza los ejercicios solicitados de acuerdo a lo aprendido en el programa de estudio de Gestión de Cocina, añadimos algunos puntos importantes a recordar en cada uno de ellos.

1. Verifica con 3 preparadores de alimentos el proceso "Uso Correcto del Uniforme":	
Uniforme completo	Pantalón negro, Playera blanca, Filipina blanca y Gorro blanco: limpio, planchado y en excelentes condiciones.
Equipo protección personal	Cubrebocas, bien colocado y limpio. Cabello recogido y cofia. Se recomienda que la cofia cubra las orejas para que abarque todo el cabello, incluso patillas. El uso de guantes.
Generalidades	Sin aretes, collares, cadenas, piercings, anillos, pulseras o cualquier tipo de adorno. Sin barba y sin bigote. Uñas cortas, limpias, sin esmalte y no postizas.
2. Realiza el llenado del Tablero de Sugerencias mediante 1 ejercicio:	
Llenado de Apartados	Realiza el llenado de los siguientes apartados: Indicadores, Lanzamientos, Sugerencias del día, Productos agotados, Avisos Importantes y Responsables de cada área, apóyate de los diferentes reportes y comunicados para complementarlos.
3. Elabora 1 ejercicio de "Aspectos Críticos de la Habilidad":	
Pronóstico de la Demanda	Considerar para esta actividad son los siguientes: La proyección de asistentes, promociones y estrenos próximos. Analizar la demanda histórica de películas similares. Identificar los productos más vendidos de acuerdo a los reportes de Vista. Tomar en cuenta que cada día de la semana tiene un comportamiento distinto.
Preelaboraciones	Realiza la validación de 3 preelaboraciones, con el objetivo de contar con producto suficiente para la operación y en los momentos de alta afluencia.
Actividades de Limpieza	Revisar la habilitación de cada estación de trabajo y asegurar que se cumpla con el proceso de limpieza y sanitización.
4. Mediante 3 ejercicios, valida el cumplimiento con la Norma MHA:	
Lavado de manos	Asegura con tres colaboradores el proceso vigente de: lavado de manos.
Matriz de vida	Supervisar que se cumpla con la norma de Manejo Higiénico de Alimentos. En particular se debe revisar lo siguiente: Que no se tenga producto caducado, revisar las etiquetas. Control de cambios de agua sanitizada de recipiente con paños limpios y cepillo de lavado de manos. Control de temperatura de productos y equipos. Correcto llenado de bitácoras de evidencia.
5. Practica 3 ejercicios de "Cantado de Ordenes"	
Cantado de Ordenes	Realizar el cantado de órdenes, de acuerdo a lo indicado: Utilizando un tono fuerte y claro, estación del producto, cantidad, tipo de producto, comentarios, extras y considera los que llevan más tiempo de elaboración.
6. Revisión de "Funcionamiento de Equipos"	
Equipos	Revisa 4 equipos del área para validar su: Limpieza, buen estado físico y funcionamiento. Por ejemplo: creperas, freidora APW, mesa fría, horno, warmer, arrocera, plancha, etc.
7. Revisión de proceso "Inhabilitación"	
Supervisión	Realiza la supervisión al final del turno de: Limpieza de Trabajo, Resguardo de Insumos y Matriz de Vida.