



HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO Y CERTIFICACIÓN SUPERVISIÓN DE COCINA VIP

Nombre: _____

Conjunto: _____

Fecha: _____

Certificado: SI NO

INSTRUCTIVO

Paso 1: La herramienta de entrenamiento se deberá de aplicar en el conjunto en el área de Cocina
 Paso 2: Al concluir el proceso de entrenamiento, se deberá de aplicar el examen.

Paso 3: Para poder iniciar con la herramienta de certificación, el personal evaluado deberá de haber acreditado el examen vía LMS con 80 de calificación.

| | Periodo de Entrenamiento SUSHI | | | Periodo de Certificación SUSHI | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-------------|-----------------------|--|-------------|-----------------------|-----------------------|
| | ACTIVIDAD | TIEMPO | ENTRENADO | HABILITACIÓN | PONDERACIÓN | CERTIFICADO | |
| | HABILITACIÓN | | REALIZADO | | | SI | NO |
| MIENTA DE ENTRENAMIENTO | Actividades previas | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> | • Verificación de preparadores de Alimentos | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Repasar roles y responsabilidades de cocina de Cocina *Auxiliar de Mesa de órdenes de Cocina *Armador de Dulcería *Preparadores *Encargado | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| MIENTA DE CERTIFICACION | Gestión de Cocina | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> | Plantilla Estándar de Cocina | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Pronóstico de la demanda | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Abastecimiento diario | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Pre elaboración y porcionado | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Actividades de Cocina | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Actividades de Limpieza | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | • Verificar funcionamiento de equipos y utensilios | 4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| | | | | | | | |

HERRAM

| Operación de Cocina | | REALIZADO |
|---------------------------------------|-------------|-----------------------|
| Cantado de órdenes | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |
| Mesa de órdenes | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |
| Inhabilitación | | REALIZADO |
| Actividades de Limpieza | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |
| Almacenamiento y resguardo de insumos | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |
| Inhabilitación de estaciones | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |
| Inventario de insumos | 1 Ejercicio | <input type="radio"/> |

ENTRENADO



HERRA

| Supervisión de Sala VIP | | SI | NO |
|--|--|----|---|
| • Durante el cantado identificar los productos por estación de trabajo y asignar su producción a los preparadores de alimentos | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Tener cuidado al mencionar el tamaño, sabor, temperatura y/o comentarios adicionales de los productos | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Validar la calidad de los productos antes de que sean entregados, en caso de que ésta no se cumpla solicitar de nuevo su elaboración | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina puede al realizar el cantado de las órdenes agrupar los productos por área de trabajo (Cinecafé, Baguis, Sushi) | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • En los momentos de alta afluencia, el Encargado de Cocina debe cantar un máximo de 5 órdenes de producción para asegurar que la orden completa se entregue dentro del periodo de tiempo establecido | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Cantado de orden con sistema | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Cantado Manual | | 5 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Uso y horarios | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Buscador de orden | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Uso de la interfaz general | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| Inhabilitación | | | SI NO |
| • Verificar que los Preparadores de Alimentos realicen la limpieza de sus estaciones de trabajo, equipos, accesorios y utensilios que se requirieron durante la operación | | 4 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Supervisar la limpieza de las áreas generales como pisos, paredes, campanas de extracción y tarjas | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Supervisar que los Preparadores de Alimentos realicen el almacenamiento y resguardo de todos los insumos, productos porcionados y pre elaborados que hayan quedado al final de la operación | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Desechar aquellos que de acuerdo al Check list productos e insumos cocina industrial vigente tengan un tiempo de vida superior al permitido y ya no podrán ser utilizados. Deberán registrarse en la Bitácora de mermas vigente. | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • Supervisar que los Preparadores de Alimentos realicen el apagado de equipos y resguardo de todos los utensilios de cada estación de trabajo | | 4 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| • De acuerdo al proceso establecido realizar la toma de inventario diaria o semanal y validar el stock actual para que al día siguiente se realice el abastecimiento correspondiente | | 3 | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |

CERTIFICADO

