

## HERRAMIENTA DE ENTRENAMIENTO Y CERTIFICACIÓN SUPERVISIÓN DE COCINA VIP

ID: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Conjunto: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Certificado: SI NO

Calificación: \_\_\_\_\_

### 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					SI	NO
<b>MIENTA DE ENTRENAMIENTO</b>	Actividades previas	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	• Verificación de preparadores de Alimentos • Repasar roles y responsabilidades de cocina *Auxiliar de Mesa de órdenes Cocina Plantilla Estándar de Cocina	4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	Gestión de Cocina	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	*Preparadores de *Armador de Dulcería *Encargado de Pronóstico de la demanda Abastecimiento diario Pre elaboración y porcionado Actividades de Cocina Actividades de Limpieza Verificar funcionamiento de equipos y utensilios	4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>MIENTA DE CERTIFICACION</b>							

Operación de Cocina		REALIZADO	Supervisión de Sala VIP		SI	NO
Cantado de órdenes	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	• 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"/>
Mesa de órdenes	1 Ejercicio	<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"/>
Inhabilitación	1 Ejercicio	<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
Actividades de Limpieza	1 Ejercicio	<input type="radio"/>	• 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"/>
Almacenamiento y resguardo de insumos	1 Ejercicio	<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"/>
Inhabilitación de estaciones	1 Ejercicio	<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"/>
Inventario de insumos	1 Ejercicio	<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"/>
<b>ENTRENADO</b>		<input type="radio"/>	<b>CERTIFICADO</b>		<input type="radio"/>	

Firma del cinepolito

Firma del cinepolito

Entreno: Nombre y Firma

Certifico: Nombre y Firma