



CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en
Artes Culinarias e itinerarios piloto de formación continua
Convenio de subvención No. 2018-1739/001-001

CUALIFICACIÓN CONJUNTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE "CHEF"

PERFIL DE CUALIFICACIÓN

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias e itinerarios piloto de formación continua está co-financiado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Introducción

El documento presentado se desarrolla en el marco del proyecto CULINART - WP3 **Diseño de una cualificación conjunta de FP para la cualificación de "Chef Ejecutivo"**, con el objetivo de responder a las necesidades de competencias y formación identificadas en los países socios (en el informe de evaluación de necesidades) y con vistas a su reconocimiento como cualificación oficial en cada uno de los países socios.

El desarrollo de la cualificación conjunta es el hito del proyecto CULINART y tiene como objetivo mejorar la relevancia de la FP en artes culinarias mediante el desarrollo de **una cualificación profesional conjunta** que será competitiva en el mercado laboral y garantizará una buena base para el desarrollo de la carrera y la educación posterior. La cualificación responderá a las necesidades de la categoría profesional 343 de la ESCO: Profesionales artísticos, culturales y culinarios asociados/ **3434: Chefs** y refleja los últimos requisitos de los empleadores en la industria de la restauración y la cocina, como el conocimiento profundo de los procesos de gestión de la cocina, excelentes habilidades de comunicación, de gestión, de organización, etc.

A los efectos del proyecto CULINART, la cualificación conjunta de FP se acuerda para responder a la definición de ESCO para **Chefs** como *profesionales culinarios con un don de creatividad e innovación para proporcionar una experiencia gastronómica única*. Está diseñado para preparar a los profesionales de las artes culinarias para que tengan un mayor nivel de autonomía, responsabilidad y conocimientos teóricos (especialmente interdisciplinarios) que la cualificación profesional más popular "cocinero" y, al mismo tiempo, para dar a los últimos la oportunidad de actualizar su cualificación a profesionales asociados.

Descripción de la cualificación

Esta cualificación refleja el papel de los **chefs-cocineros** que utilizan una amplia gama de habilidades culinarias y un sólido conocimiento de la organización y gestión de la cocina para guiar a un equipo de cocineros y trabajadores de la cocina en la preparación de alimentos y menús. Utilizando su capacidad de análisis y su juicio, trabajan con gran independencia y en cooperación con otros representantes de los niveles de dirección, desarrollando y gestionando la aplicación de planes, políticas y procedimientos para guiar las actividades laborales. Además de las habilidades de gestión y creatividad que utilizan en su trabajo diario, también plantean una actualización constante de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las tendencias y cuestiones actuales que definen el entorno de los sectores de la alimentación y los servicios alimentarios, como la digitalización, la multiculturalidad, la salud pública, la eficiencia de los recursos, el valor patrimonial de la gastronomía, la responsabilidad social, etc.

A efectos del proyecto CULINART, el nombre de la cualificación de FP conjunta desarrollada se establece como **"Chef"**. La traducción del término "Chef" no pudo ser traducida literalmente en los idiomas de los socios y la traducción puede variar para lograr la mejor comprensión de la naturaleza y el alcance de la cualificación.

Objetivo de la cualificación

El objetivo de la nueva cualificación conjunta es contribuir a mejorar la oferta de FP en artes culinarias en respuesta a la creciente demanda del mercado de profesionales que necesitan destacar no sólo en la cocina sino también en la gastronomía como combinación de conocimientos, experiencia, arte y oficio. Esto es importante para garantizar que la cualificación de "Chef" ofrezca a los alumnos la oportunidad de adquirir una mezcla de habilidades que combine la teoría y la práctica, permitiéndoles desempeñar una ocupación específica, pero



también les dé la oportunidad de progresar y volver a la educación y la formación, para poder actualizar y complementar sus habilidades.

El avance tecnológico y la automatización de las operaciones básicas en la preparación de alimentos abren espacio para puestos de trabajo que combinan habilidades creativas y empresariales con conocimientos alimentarios de alto nivel, técnicos y culturales en dietología, sostenibilidad, gestión de la cadena alimentaria, creación de experiencias alimentarias, etc.

En general, el objetivo de la titulación de "Chef" es preparar a un cocinero hábil y experimentado, capaz de gestionar todos los procesos, recursos y personal de la cocina, pero también de crear nuevos platos e introducir innovaciones en su trabajo y entorno.

El objetivo de la cualificación

La cualificación conjunta de FP "**Chef**" preparará a los alumnos para llevar a cabo actividades tanto técnicas como de gestión en negocios de restauración/servicio de comidas, hoteles o las unidades respectivas, así como en departamentos de alimentos y bebidas. El objetivo de la cualificación es dotar a los titulados de los conocimientos y habilidades pertinentes en el sector de la hostelería, pero también ayudarles a adquirir las adecuadas habilidades personales y blandas requeridas, así como habilidades de gestión integradas.

Composición de la cualificación

La cualificación conjunta estará compuesta por las siguientes unidades (entregables):

1. un **perfil de cualificación** detallado - el presente documento que tiene por objeto describir los resultados de aprendizaje y las competencias (conocimientos, aptitudes específicas del puesto de trabajo y actitudes) que se espera que posean los titulados de la cualificación (profesionales).
2. Un **plan de estudios** transnacional conjunto de FP, con una estructura modular, con fuertes componentes de aprendizaje basado en el trabajo y online en el nuevo contenido de formación, y que apoye la movilidad transfronteriza, transnacional e interregional de los alumnos. El plan de estudios tiene por objeto transformar los resultados de aprendizaje previstos en módulos de formación y describirá la estrategia de formación y aprendizaje, la bibliografía y los recursos de estudio recomendados, los requisitos previos para los alumnos, el perfil de los formadores, las instalaciones necesarias, etc.
3. **normas de evaluación** que enumerarán los requisitos específicos que deben cumplir los alumnos para tener éxito.
4. El documento describirá las oportunidades de progresión y sucesión de estudios posteriores; el reconocimiento de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral fuera de la FP formal; las oportunidades de formación en la empresa y los programas de prácticas, etc.
5. Estrategia para mejorar la productividad de la cualificación conjunta en las instituciones educativas que decidan ofrecerla.

La cualificación conjunta se desarrollará en inglés y luego se traducirá y adaptará a los entornos de FP de los países socios. Es posible que el marco de cualificación desarrollado varíe entre los países socios, teniendo en cuenta que algunas de las obligaciones universales ya están incluidas en los planes de estudio obligatorios del país en el sistema educativo formal, por lo que se adaptará a cada país y situación. Puede complementarse con obligaciones pendientes adicionales u optativas, o con módulos de formación, que sean obligatorios según el marco y la legislación de la FP de los países socios.



Perfil de cualificación

Este perfil de cualificación se basa en el Informe de Evaluación de Necesidades (NAR) desarrollado que tiene en cuenta la especificidad del trabajo de los Chefs-cocineros. El análisis y la evaluación de las necesidades de una nueva cualificación en el ámbito del sector de la hostelería, y de las artes culinarias en particular, se llevó a cabo en el territorio de cada uno de los países socios de CULINART: Bulgaria, España, Francia, Italia, Portugal y Turquía. En consecuencia, el NAR refleja los resultados de la investigación y el análisis en profundidad de las necesidades de competencias específicas de cada país en relación con las ofertas actuales de formación de FP y los requisitos de las empresas hacia los profesionales culinarios que trabajan como chefs.

El **propósito** del perfil de cualificación es esbozar y clasificar los resultados de aprendizaje esperados (conocimientos, habilidades y competencias específicas) que deben poseer los graduados de la cualificación (profesionales).

El **perfil de cualificación** presentado es la base para el desarrollo del plan de estudios transnacional conjunto de FP para la adquisición de la cualificación de "Chef".

Estructura y contenido del perfil de cualificación

Título de la cualificación (en inglés y en las lenguas de los socios):	
<i>Por favor, incluya también cualquier título/traducción alternativo utilizado en la práctica y que describa la esencia y el alcance de la cualificación de la mejor manera posible (si lo hay)</i>	
<i>Inglés</i>	CHEF
<i>Búlgaro</i>	Главен готвач <i>Títulos alternativos: Шеф-готвач, Майстор-готвач</i>
<i>Español</i>	CHEF
<i>Francés</i>	Chef
<i>Italiano</i>	CHEF
<i>Portugués</i>	CHEF <i>Títulos alternativos: CHEF em Artes Culinárias</i>
<i>Turco</i>	ŞEF
Breve descripción:	
Los chefs son profesionales de la cocina con un don para la creatividad y la innovación para ofrecer una experiencia gastronómica única. Dirigen la cocina y el personal para supervisar la compra, el almacenamiento, la preparación, la cocción y el servicio de los alimentos.	
Perfil profesional ¹:	
<i>Los cocineros diseñan menús, crean platos y supervisan la planificación, la organización, la preparación y la cocción de las comidas en hoteles, restaurantes y otros lugares para comer, a bordo de barcos, en trenes de pasajeros y en hogares.</i>	
Lugar del perfil de cualificación en los Sistemas Internacionales de Clasificación:	
Nivel EQF:	EQF nivel 5
Área y sector profesional:	Hostelería y turismo Sector de la hostelería y la restauración Producción de alimentos Gestión de la cocina
Campo ²	ISCED-F 2013: 1013 Hotel, restaurantes y catering (811)
Referencia ISCO:	ISCO 08: 3434 Chefs
Referencia ESCO:	ESCO:

¹ <http://data.europa.eu/esco/isco/C3434>

² ISCED-F 2013



	343: Profesionales asociados artísticos, culturales y culinarios 3434: Chefs
Referencia a los NQFs de los socios:	
<i>Bulgaria</i>	NQF 4 (III nivel de cualificación profesional) /5 (IV nivel de cualificación profesional)
<i>España</i>	NQF 4/5 (CNCP)
<i>Francia</i>	NQF 4/5
<i>Italia</i>	NQF 4 y 5 según la región
<i>Portugal</i>	NQF 5 - Cualificación postsecundaria no terciaria con créditos para seguir estudiando
<i>Turquía</i>	NQF 5
Duración propuesta:	
Se desarrollará en el plan de estudios - sistema formal de FP y validación	
La duración propuesta de la cualificación estará vinculada a la carga de trabajo en horas de estudio elaborada en el plan de estudios conjunto. Sin embargo, no se asignará un número específico de horas de estudio al perfil de la cualificación para posibilitar su adquisición en diferentes contextos de aprendizaje/trabajo (y permitir así el reconocimiento y la validación de los resultados de aprendizaje de las unidades que componen la cualificación).	
Requisitos de duración según la legislación nacional de los países socios (considerando las credenciales del NQF):	
<i>En la elaboración del plan de estudios se observará lo siguiente.</i>	
<i>Bulgaria</i>	Para la adquisición del nivel 4 del MEC (III grado de cualificación profesional) en Bulgaria se aplican los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Currículo de formación según los programas marco "Б", "B", "E" - Un mínimo de 960 horas de estudio (de las cuales al menos el 50% son prácticas) - son posibles la formación dual, la formación nocturna y los cursos a tiempo parcial (reduciendo el número mínimo de horas de estudio, respectivamente) Para adquirir el nivel 5 del MEC (IV grado de cualificación profesional) en Bulgaria se aplican los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Hasta 2 años en el Programa Marco "Г" - Un mínimo de 1260 horas de estudio (de las cuales al menos el 50% son de formación práctica) cuando se aplica la forma diaria de educación/formación - son posibles la formación dual, la formación nocturna y los cursos a tiempo parcial (reduciendo el número mínimo de horas de estudio, respectivamente)
<i>España</i>	Los Ciclos Formativos de Grado Superior (MEC5), que conducen a un título de Técnico Superior, forman parte de la Educación Superior. Se puede acceder a estos cursos después de estar en posesión del Certificado de Educación Secundaria Postobligatoria (Bachillerato) o de realizar la prueba de acceso correspondiente. Para la adquisición de la cualificación de nivel EQF 5 son necesarios hasta 2 años y 2000 horas.
<i>Francia</i>	NA Cada nivel se determina por referencia a un nivel de formación alcanzado en relación con la cualificación a la que se aspira, el grado de autonomía profesional y las



	responsabilidades a las que se aspira, y en ningún caso a la duración de la formación.
<i>Italia</i>	<p>Los niveles 4 y 5 del MNC italiano pueden ser emitidos como resultado de cursos de especialización técnica superior o como resultado de cursos de educación superior y de formación superior relacionados con los Sistemas Regionales de Cualificación.</p> <p>En el caso de las cualificaciones referidas al Sistema Regional, la duración de los cursos varía en función de la formación de los alumnos, desde un mínimo de 300 hasta un máximo de 600 horas.</p> <p>En el caso de los cursos de especialización técnica superior, el certificado se adquiere al final de un curso de formación de 800 - 1000 horas para el nivel 4 y de 1800-2000 horas para el nivel 5.</p>
<i>Portugal</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Un mínimo de 1500h y un máximo de 1560h de horas de estudio • Los componentes de formación general y científica y de formación tecnológica tienen entre 840h y 1020 horas de contacto, correspondiendo al primero el 15% y al segundo el 85% del número de horas fijadas. • En el componente de formación tecnológica, el conjunto de aplicación práctica, laboratorio, taller y/o proyecto debe corresponder al menos al 75% de sus horas de contacto. • El componente de formación en el lugar de trabajo no puede ser inferior a 360 horas sin superar las 720h. <p>La suma de las horas de contacto y de formación en el marco del trabajo asignado a los tres componentes de formación de acuerdo con los párrafos anteriores no podrá ser inferior a 1200h ni superior a 1560h.</p>
<i>Turquía</i>	<p><u>Centro de educación pública:</u> Se puede obtener un certificado (NQF-4) para el centro de educación pública con la condición de realizar 520 horas de formación teórica y 320 horas de formación práctica.</p> <p><u>Bachillerato profesional:</u> Se puede obtener un certificado (NQF-4), 1.200 horas de clases teóricas y un total de 10 meses de prácticas en empresas al final de los cursos 10º y 11º en una formación de 4 años.</p> <p>Los estudiantes que tienen derecho a graduarse también tienen un certificado de negocios.</p> <p>Para el 5º nivel, se exige ser graduado de un programa de grado asociado, y para el 6º nivel, se exige ser graduado de los departamentos de gastronomía de las universidades o departamentos técnicos.</p>
Requisitos de acceso para los alumnos:	
<i>Nivel mínimo de educación/cualificación entrante (según la legislación de los países socios)</i>	
<i>Bulgaria</i>	<p>Para EQF 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educación primaria completa - para estudiantes; - haber completado la primera etapa de bachillerato y haber adquirido el primer grado de cualificación



	<p>profesional - para los estudiantes; - haber completado el XI grado y haber adquirido el segundo grado de cualificación profesional - para los estudiantes; - derecho adquirido a realizar los exámenes estatales de matriculación o educación secundaria adquirida - para mayores de 16 años;</p> <p>Para EQF 5: Educación secundaria</p>
<i>España</i>	<p>Para EQF 4: Estar en posesión del Certificado de Educación Secundaria Obligatoria o estar en posesión del acceso correspondiente Para EQF 5: Estar en posesión del Certificado de Educación Secundaria Postobligatoria (Bachillerato) o estar en posesión de la prueba de acceso correspondiente.</p>
<i>Francia</i>	EQF nivel 3/4
<i>Italia</i>	EQF 3 = cualificación profesional
<i>Portugal</i>	<p>Para la adquisición del nivel 5 del MEC en Portugal se aplican los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Titulares de un curso de educación secundaria o un título legalmente equivalente; • los que hayan obtenido la aprobación de todas las asignaturas del 10º y 11º año y estando matriculados en el 12º grado de un curso de enseñanza secundaria o un título legalmente equivalente no lo hayan completado; • titulares de una cualificación profesional de nivel 3; • Titulares de un diploma de especialización tecnológica o de un grado o diploma de enseñanza que deseen su recualificación profesional.
<i>Turquía</i>	NQF 4 – Educación secundaria
Otros requisitos (establecidos por el consorcio del proyecto)	
Experiencia práctica en relación con la cualificación:	<p>Educación/formación previa en cocina/artes culinarias con elementos prácticos O Tiempo mínimo de permanencia en la industria culinaria <i>Este requisito podría considerarse cumplido:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - si se aportan pruebas suficientes de la educación/formación previa (documentos/certificados/diplomas) que demuestren que el solicitante tiene experiencia práctica en un entorno laboral real (WBL, formación dual, aprendizaje, etc.) o - A través de pruebas de competencias previamente adquiridas en programas de formación no reglada o reglada o experiencia laboral en la industria. <p>* Se podría aplicar un examen práctico para demostrar la competencia mínima para inscribirse en el curso de cualificación <i>En caso de que el solicitante no pueda aportar pruebas o no pueda demostrar su experiencia, la institución de formación podría ofrecer una formación previa que permita al solicitante adquirir el mínimo necesario para ser admitido en el curso.</i></p>



Edad mínima:	16/18 años <i>La edad mínima de los solicitantes podría variar en función de la legislación nacional de los países asociados y de las vías de aprendizaje específicas</i> <i>* Mínimo de 16 años con consentimiento de los padres</i>
Idioma:	La cualificación se desarrolla en inglés y se traduce a los idiomas de todos los socios para que se ofrezca también en el idioma nacional. Dado que contiene también componentes de movilidad, la lengua de trabajo para los módulos de movilidad es el inglés y se requiere un nivel mínimo (B1 según el MCER)
<i>Otros requisitos según las especificidades de la legislación del país</i>	
+ requisitos adicionales en función del país (documentos, certificados e informes sanitarios, etc.)	
Nivel de educación/formación de salida de la cualificación:	
<i>Documentos recibidos cuando la cualificación se ha completado con éxito:</i>	
<i>Bulgaria</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificado de aprobación del euro (expedido por la institución o instituciones que imparten la formación) - Certificado de cualificación profesional III/IV grado de cualificación profesional
<i>España</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificado de aprobación del euro (expedido por la institución o instituciones que imparten la formación) - Certificado de cualificación profesional de nivel 4/5 en caso de que la cualificación esté aprobada para ser incluida en la lista nacional de profesiones para la FP
<i>Francia</i>	Certificado de formación con los objetivos, el contenido, la duración y la evaluación de los resultados del aprendizaje. Certificado Europass.
<i>Italia</i>	En el caso de los cursos de educación superior y de formación avanzada relacionados con el Sistema Regional de Cualificaciones, se expide un Certificado de Cualificación Profesional tanto para el nivel 4 como para el nivel 5. En el caso de los cursos de especialización técnica superior de nivel 4: certificado de especialización técnica superior. En el caso de los cursos de nivel 5 de especialización técnica superior: Diploma de Técnico Superior.
<i>Portugal</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificado de aprobación del euro (expedido por la institución o instituciones que imparten la formación) - Certificado de cualificación profesional de nivel V (educación postsecundaria pero no superior)* <p><i>* En caso de que la cualificación sea aprobada para ser incluida en la lista nacional de profesiones para la EFP</i></p>
<i>Turquía</i>	Certificado de aprobación del euro (expedido por la institución o instituciones que imparten la formación) <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de cualificación profesional de nivel 4 (educación postsecundaria pero no superior) - Certificado de apertura de un negocio (obligación legal de



Definiciones y suposiciones

A efectos del proyecto CULINART, el **perfil de cualificación** se define como un conjunto complejo de resultados de aprendizaje (LOs), diseñado en competencias profesionales y los conocimientos y habilidades generales necesarios para formarlas, agrupados en Unidades de resultados de aprendizaje separadas. Cada Unidad de resultados de aprendizaje forma parte de la cualificación profesional completa que puede ser evaluada o validada de forma independiente.

La definición actualmente vigente de "**resultados de aprendizaje**" que figura en la Recomendación del Consejo, de 22 de mayo de 2017, relativa al Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente y por la que se deroga la Recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2008, relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente, describe los resultados de aprendizaje como "**declaraciones relativas a lo que un alumno sabe, comprende y es capaz de hacer al término de un proceso de aprendizaje, que se definen en términos de conocimientos, capacidades y responsabilidad y autonomía**".³ Esta definición cambia respecto a la anterior, dada en el Consejo de 23 de abril de 2008 sobre el establecimiento del Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente, en la que el tercer elemento de la LO (a excepción de los conocimientos y habilidades) era la **competencia**.

El descriptor introducido en el MEC que representa la **responsabilidad y la autonomía** tiene el significado de *la capacidad del alumno para aplicar los conocimientos y habilidades de forma autónoma y con responsabilidad*. Además, el significado de la **competencia** se centra en la capacidad demostrada de utilizar no sólo los conocimientos y habilidades adquiridos durante el proceso de aprendizaje, sino también las habilidades personales, sociales y de otro tipo en las situaciones de la vida real y el trabajo. El CEDEFOP interpreta la **competencia** como *los resultados de aprendizaje realmente alcanzados, validados a través de la capacidad del alumno de aplicar de forma autónoma los conocimientos y habilidades en la práctica, en la sociedad y en el trabajo*⁴.

No obstante, el perfil de cualificación diseñado para la cualificación de "Chef" se describirá en términos de resultados de aprendizaje y de elementos individuales (conocimientos, habilidades y competencias). Por ello, en el contexto del proyecto CULINART se aplicarán las siguientes definiciones siguiendo el entendimiento común de la terminología entre los socios del proyecto:

Recomendación del Consejo de 22 de mayo de 2017 sobre el Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente	En el contexto del proyecto CULINART
Por resultados del aprendizaje se entienden las declaraciones relativas a lo que un alumno sabe, comprende y es capaz de hacer al finalizar un proceso de aprendizaje, que se definen en términos de conocimientos, habilidades y responsabilidad y autonomía.	Los Resultados de aprendizaje se conciben como realizaciones clave/tareas clave logradas, en las que el alumno evidencia un conjunto de conocimientos, habilidades y competencias adquiridas.
El conocimiento es el resultado de la asimilación de información a través del aprendizaje. El conocimiento es el conjunto de hechos, principios,	El conocimiento se describe en términos de lo que el alumno

³ Recomendación del Consejo, de 22 de mayo de 2017, relativa al Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente y por la que se deroga la Recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2008, relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el aprendizaje permanente

⁴ Cedefop (2017). Definir, redactar y aplicar los resultados del aprendizaje: un manual europeo.



teorías y prácticas relacionados con un campo de trabajo o estudio. En el contexto del MEC, los conocimientos se describen como teóricos y/o fácticos.	sabe/está familiarizado y comprende.
La destreza es la capacidad de aplicar los conocimientos y utilizar el saber hacer para realizar tareas y resolver problemas. En el contexto del MEC, las competencias se describen como cognitivas (que implican el uso del pensamiento lógico, intuitivo y creativo) o prácticas (que implican la destreza manual y el uso de métodos, materiales, herramientas e instrumentos).	Las habilidades se describen en términos de lo que el alumno es capaz de hacer.
Por competencia se entiende la capacidad demostrada de utilizar los conocimientos, las aptitudes y las habilidades personales, sociales y/o metodológicas, en situaciones de trabajo o estudio y en el desarrollo profesional y personal.	La competencia se describe en términos de lo que el alumno es responsable/supervisa

Para los fines del proyecto CULINART se decidió utilizar la siguiente estructura para definir los **resultados del aprendizaje**:

- para describir los conocimientos, utilice la frase "el alumno conoce / está familiarizado y comprende"
- para describir las habilidades, utilice la frase "el alumno es capaz de..."
- describir las competencias, en términos de responsabilidad y autonomía utilizando la frase "el alumno es responsable/supervisa/ejecuta ..." + de forma autónoma/en equipo ...

Los Resultados de aprendizaje se agrupan en **Unidades de Resultados de Aprendizaje**. En el contexto del proyecto CULINART, una Unidad de Resultados de Aprendizaje se entiende como *un componente de una cualificación que consiste en un conjunto coherente de conocimientos, habilidades y competencias que pueden ser evaluados y validados de forma independiente*.

Dado que es necesario diferenciar entre los resultados de aprendizaje previstos (resultados de aprendizaje deseados con vistas a un desempeño satisfactorio de una determinada profesión) y los resultados de aprendizaje efectivamente alcanzados (resultados de aprendizaje realmente logrados tras un proceso de aprendizaje) que podrían medirse y evaluarse en el contexto del proyecto CULINART, una Unidad de **Resultados de aprendizaje** está compuesta por un conjunto de componentes que incluyen no sólo la descripción de los resultados de aprendizaje previstos en términos de conocimientos, habilidades y competencias, sino también los medios y los criterios para su evaluación. Para ello, cada resultado de aprendizaje está asociado a los respectivos **instrumentos de evaluación** y **criterios de rendimiento** que son medibles, observables y proporcionan información cualitativa y cuantitativa sobre el rendimiento basado en situaciones reales de trabajo. Los procedimientos, criterios y herramientas de evaluación se detallarán más adelante en las normas de evaluación que formarán parte de la cualificación conjunta. Los componentes de una Unidad de Resultado de Aprendizaje, junto con las herramientas de evaluación, permitirán comparar los resultados de aprendizaje previstos con los resultados de aprendizaje alcanzados, y conocer el grado de consecución de los resultados de aprendizaje.

Dado que los Resultados de aprendizaje proporcionan un punto de referencia para el reconocimiento y la validación del aprendizaje no formal e informal, la atención debe centrarse en el aprendizaje que se ha logrado, no en un tiempo determinado requerido⁵. Por ello, la duración de la cualificación no se especificará aquí en el perfil de la cualificación en términos de carga de trabajo de horas de aprendizaje/estudio, sino que se desarrollará en los planes de

⁵ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



estudio conjuntos para la cualificación respetando los diferentes esquemas de formación posibles para la adquisición de la cualificación.

Definición del nivel del EQF

Dado que la nueva cualificación conjunta desarrollada en el marco del proyecto CULINART está destinada a responder a las necesidades de la categoría ocupacional 343 de la ESCO, Profesionales artísticos, culturales y culinarios asociados, y a la ocupación de Chefs (3434), tiene que apuntar a un nivel de cualificación más alto, tal como se establece en el formulario de solicitud: EQF 4 o superior.

La definición del nivel exacto del EQF de la nueva cualificación conjunta con respecto a los NQF de los países asociados pasó por un proceso de investigación y análisis de las especificidades de los dos niveles del NQF - 4 y 5 - con el fin de elegir el que mejor se adaptara a los propósitos de la cualificación Chef, dadas las especificidades y el contexto del país.

Analizando el alcance y la complejidad de las responsabilidades de las actividades y las competencias del Chef necesarias para la realización de sus tareas laborales, los socios del proyecto CULINART se unieron en torno a la opinión de que la cualificación de Chef debería estar asociada al nivel 5 del EQF.

Estas son las consideraciones clave del equipo del proyecto para elegir estos niveles:

- Las cualificaciones del EQF 5, establecidas en la encrucijada entre la FP, la educación superior y la educación general, desempeñan un papel importante a la hora de facilitar el acceso al empleo y la promoción profesional, además de permitir el aprendizaje posterior y la progresión hacia la educación superior y dentro de ella;
- Las cualificaciones de nivel 5 del EQF son adecuadas para mejorar la cualificación de las personas que ya están empleadas y proporcionarles competencias técnicas y/o de gestión avanzadas que ofrecen diversas vías de acceso y progresión desde y hacia el empleo y la educación superior. Las cualificaciones de nivel 5 proporcionan principalmente el acceso y la progresión en el mercado laboral;
- Por lo general, los alumnos matriculados en programas que conducen a una cualificación del EQF 5 son un grupo heterogéneo en lo que respecta a su educación previa, edad y/o experiencia laboral, y resulta especialmente atractivo para los alumnos con formación en FP y ya empleados, pero también para los alumnos con cualificación superior o del mismo nivel;
- Hay una probabilidad significativa de que los graduados del nivel 5 del EQF continúen con la ES (por ejemplo, en Austria el 50% de los graduados de los centros de FP continúan con un nivel terciario según el estudio del CEDEFOP, 2014⁶);
- Las cualificaciones del EQF 5 dan cabida también a los adultos y a los estudiantes no tradicionales con bajas cualificaciones formales y proporcionan acceso a través de la validación de la experiencia laboral, por lo que son una ayuda para el aprendizaje permanente (especialmente en el caso de la industria de la hostelería, este es un tema muy común);
- Las cualificaciones de nivel 5 del EQF atraen a los alumnos porque les abren perspectivas en varios frentes: empleo inmediato, promoción profesional y formación continua. Al mismo tiempo, su enfoque en las habilidades técnicas y de gestión avanzadas las hace valiosas para los empleadores⁷;

El segundo grupo de motivos sólidos a favor de la elección del nivel 5 del EQF fueron las conclusiones de las discusiones de los grupos focales que enfocaron los requisitos de la empresa hacia las siguientes habilidades y competencias necesarias para la ocupación del puesto de Chef: los empleadores exigen del Chef que sepa aplicar la metodología y los procedimientos de gestión, planificación y organización de los procesos y operaciones de la

⁶ https://www.cedefop.europa.eu/files/6123_en.pdf

⁷ Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional (CEDEFOP) El potencial oculto de las cualificaciones de nivel 5 - NOTA INFORMATIVA | JUNIO 2014 | ISSN 1831-2411



cocina, transformación de la planificación en producción controlando el proceso, realizar el control de calidad, la topografía, la gestión de la producción in situ (mano de obra, equipos, productos) incluyendo los horarios, los sistemas de control de costes, el conocimiento de los beneficios y las pérdidas, cómo organizar el aprendizaje no formal y apoyar el aprendizaje informal en el trabajo. Además, los profesionales de este nivel participan en todas las fases de los procesos de gestión de la cocina: participan en la planificación, la organización, la ejecución (se encargan del flujo de trabajo principal y de la distribución de las tareas), así como en el seguimiento y la evaluación de los resultados y la calidad general.

Uno de los principales temas debatidos durante los foros fue que, además de las competencias típicamente profesionales del cocinero, es necesario un ámbito más amplio de competencias y habilidades (como las organizativas, sociales y personales) para que una persona se convierta en cocinero. Considerando esto como un aspecto importante del desarrollo de las nuevas cualificaciones y la evaluación de las habilidades no formalmente adquiridas, se mencionaron las siguientes competencias como importantes para este nivel:

Organizacional	Personal	Social
<i>Liderazgo y gestión y distribución de tareas</i>	<i>Flexibilidad (capacidad de adaptación a nuevas situaciones)</i>	<i>Comunicación con los clientes y la alta dirección</i>
<i>Planificación de materiales, productos, herramientas, equipos y recursos</i>	<i>Autonomía, responsabilidad y toma de decisiones</i>	<i>Capacidad para trabajar en un contexto internacional</i>
<i>Gestión del riesgo y resolución de problemas</i>	<i>Capacidades críticas y autocríticas</i>	<i>Competencia negociadora</i>
<i>Control de calidad</i>	<i>Emprendimiento y creatividad</i>	<i>Gestión de conflictos</i>
<i>Formación de otros</i>	<i>Capacidad para aplicar los conocimientos e implantar las innovaciones</i>	<i>Orientación al cliente</i>
	<i>Aprender a aprender</i>	<i>Capacidad para trabajar en equipo</i>
	<i>Orientación a la calidad</i>	

Teniendo en cuenta que el proyecto CULINART se centra más en la Formación Profesional Continua (FPC), éste fue el tercer motivo principal para **elegir el nivel 5 del EQF** para la cualificación de cocinero.

Haciendo que los siguientes descriptores que definen los niveles en EQF se apliquen en el desarrollo de la cualificación "Chef":

Descriptores que definen los niveles en el Marco Europeo de Cualificaciones (EQF)⁸

Nivel EQF	Conocimientos	Habilidades	Responsabilidad y autonomía
<i>EQF Nivel 5</i>	<i>Conocimientos amplios, especializados,</i>	<i>una amplia gama de habilidades cognitivas y prácticas necesarias</i>	<i>ejercer la gestión y la supervisión en contextos de actividades laborales o de estudio en los que</i>

⁸ [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017H0615(01)&from=EN), accessed 11.06.2019



	<i>fácticos y teóricos dentro de un campo de trabajo o estudio y conciencia de los límites de esos conocimientos</i>	<i>para desarrollar soluciones creativas a problemas abstractos</i>	<i>se producen cambios imprevisibles;</i> <i>revisar y desarrollar el rendimiento propio y de los demás</i>
--	--	---	--

En el **anexo 1** figuran las referencias a los EQF de los países asociados y los descriptores que definen los niveles en ellos.

Descripción de la profesión

Entorno y condiciones de trabajo

- *Condiciones de trabajo (iluminación, ruido, aire acondicionado);*
- *Diferentes áreas de trabajo (trabajo con datos, personas y máquinas);*
- *Posibilidades de trabajar individualmente o en equipo;*
- *Enfermedades y accidentes profesionales.*

Un chef trabaja en lugares donde se preparan alimentos, como las cocinas de las secciones de hostelería de empresas privadas y públicas, restaurantes, barcos, trenes y yates.

Los cocineros hacen muchas horas en estos entornos y siempre existe la posibilidad de hacer horas extras durante los fines de semana, las vacaciones o en ocasiones especiales /a menudo haciendo turnos - modo dinámico/.

Los cocineros utilizan un uniforme especial y ropa de trabajo protectora, zapatos especiales, guantes, etc., de acuerdo con los requisitos normativos.

Los chefs trabajan en equipos compuestos por los representantes de la dirección del restaurante/hotel, el personal de cocina y otro personal relacionado.

Trabajar con diversos equipos mecánicos, térmicos de alta temperatura y automáticos de cocina, aparatos eléctricos y/o de gas, inventario de cocina incluyendo herramientas afiladas, fuertes agentes químicos de limpieza, por lo que existe riesgo de lesiones y accidentes laborales (quemaduras, cortes, etc.).

Los chefs trabajan en un entorno muy dinámico, a menudo muy estresante, y surgen situaciones de conflicto que requieren habilidades para su gestión y resolución.

Normalmente se necesita un examen y una certificación sanitaria especial para todo el personal de cocina, incluidos los cocineros, que tienen que someterse periódicamente a exámenes médicos preventivos y deben poseer un certificado válido del estado de salud.

Actividades y tareas del cocinero

En general, estas actividades y tareas laborales son inherentes al perfil profesional y no deben considerarse como un elemento del perfil de cualificación, pero con el fin de cotejar las actividades laborales esperadas que el alumno debe ser capaz de ejecutar (respectivamente capaz de demostrar las competencias suficientes para su realización en un entorno de trabajo real), aquí enumeraremos las principales tareas clave que realiza un Chef y en base a las cuales se elaboran los resultados del aprendizaje.

El perfil ocupacional de "Chef" según la ESCO y también en la clasificación ISCO-08 enumera las principales tareas del Chef como sigue⁹:

Declaración sobre el plomo:

⁹ <https://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/docs/d8a.pdf>



Los cocineros diseñan menús, crean platos y supervisan la planificación, la organización, la preparación y la cocción de las comidas en hoteles, restaurantes y otros lugares para comer, a bordo de barcos, en trenes de pasajeros y en hogares.

Declaración de tareas:

- (a) planificar y elaborar recetas y menús, estimar los costes de los alimentos y de la mano de obra, y pedir suministros alimentarios;
- (b) controlar la calidad de los platos en todas las fases de preparación y presentación;
- (c) debatir los problemas de preparación de los alimentos con los responsables, los dietistas y el personal de cocina y de sala;
- (d) supervisar y coordinar las actividades de los cocineros y otros trabajadores dedicados a la preparación de alimentos;
- (e) inspeccionar los suministros, el equipo y las áreas de trabajo para garantizar la conformidad con las normas establecidas;
- (f) determinar la forma de presentar los alimentos y crear expositores decorativos de alimentos;
- (g) instruir a los cocineros y otros trabajadores en la preparación, cocción, guarnición y presentación de los alimentos;
- (h) participar en la contratación del personal de cocina y controlar su rendimiento;
- (i) preparar, condimentar y cocinar especialidades y platos complejos;
- (j) explicar y hacer cumplir las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Siguiendo esto podríamos describir al chef como un cocinero profesional altamente cualificado que gestiona y supervisa las operaciones de un restaurante o comedor, responsable de la comida que sale de una cocina, desde su concepción hasta su ejecución.

- Elabora los menús con el director de la empresa, creando nuevas recetas.
- Gestiona todo lo relacionado con la cocina, desde la creación hasta la concepción de los platos, pasando por el respeto de las normas de higiene.
- Dirige el equipo de cocineros y transmite sus conocimientos.
- Supervisa el suministro, el coste de las producciones y el precio de venta.
- Toma la mayoría de las decisiones administrativas y mantiene un alto nivel de calidad.
- Participa en el proceso de gestión del personal de cocina (entrevista, contratación y formación del nuevo personal de cocina).

En este sentido, las principales actividades laborales del Chef son:

1. Garantiza la aplicación efectiva de las normas y medidas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente
2. Apoya a la dirección del restaurante tomando decisiones en su área profesional y sugiriendo medidas de optimización
3. Gestiona el personal de cocina de forma eficaz dirigiendo, motivando y formando a un equipo de cocineros y garantizando la correcta contabilidad (documentación)
4. Planifica, organiza y controla la ejecución financiera del presupuesto y gestiona los recursos necesarios
5. Gestiona la producción de la cocina en términos de productos y procesos y garantiza la alta calidad del rendimiento
6. Investiga de forma autónoma sobre nuevos productos, tecnologías, tendencias, etc. y desarrolla nuevas recetas, menús, etc.
7. Sigue e introduce la innovación en la cocina y demuestra la creatividad en su campo
8. Introduce y aplica las tecnologías de la información en el negocio culinario
9. Se comunica eficazmente con sus superiores, subordinados y clientes, garantizando una comunicación fluida, incluso en idiomas extranjeros.



El enfoque metodológico

Toda la nueva cualificación de FP para "Chef" y el perfil de cualificación en particular se desarrollan con vistas a una mayor implementación transnacional. Para ello, se ha diseñado en unidades de resultados de aprendizaje, que son un componente técnico de ECVET crucial para la viabilidad de la aplicación de ECVET. El ECVET requiere no sólo que las cualificaciones se describan en términos de Resultados de aprendizaje, sino también que estos se agrupen en Unidades, medibles y evaluables. Para ello, la metodología para el desarrollo del perfil de cualificación siguió los siguientes pasos principales:

1. Identificar los resultados de aprendizaje esperados de la cualificación

El primer paso fue **identificar los resultados de aprendizaje previstos** de la cualificación. Todo el referente formativo de la cualificación se describió en términos de resultados de aprendizaje siguiendo uno de los principios básicos para la aplicación del ECVET.

Para ello se han observado los siguientes principios:

- Los learning outcome deben estar claramente identificados y descritos de acuerdo con un marco conceptual común para permitir una comprensión recíproca de la cualificación;
- Prestar una atención específica al título de la LO para garantizar su reconocimiento por parte de las respectivas partes interesadas, su uniformidad al ser evaluada y certificada;
- Centrarse en los resultados que realmente exige la empresa y garantizar una entrada fluida en el mercado laboral, reflejando no los contenidos de la formación, sino el rendimiento esperado del alumno en situaciones reales de trabajo;
- Garantizar que los resultados de aprendizaje previstos en las unidades puedan alcanzarse independientemente de dónde y cómo se hayan conseguido (en la formación formal o no formal, en el estudio, en el trabajo, etc.) siguiendo la Recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de junio de 2009 sobre el establecimiento de un Sistema Europeo de Créditos para la Educación y la Formación Profesionales.
- Dado que los resultados de aprendizaje son enunciados que expresan las principales actividades/tareas de trabajo que el alumno tiene que realizar para demostrar una competencia específica, se expresan en un enunciado simple, corto y objetivo, que comienza con el verbo de acción que indica la principal tarea de trabajo que el alumno tiene que realizar, conjugado en infinitivo.

2. Definir las unidades de resultados de aprendizaje (ULO)

El segundo paso fue **agrupar** los resultados de aprendizaje en **unidades** y **definir** las unidades de resultados de aprendizaje que componen la cualificación.

Para ello se han observado los siguientes principios:

- Los Unidades de Resultados de aprendizaje están diseñados como grupos principales (clusters) de LOs que se complementan entre sí y con una visión de la coherencia, la interconectividad, la reciprocidad y la interdependencia de los conocimientos, habilidades y competencias asociadas a cada LO entre sí;
- El título de los Unidades de Resultados de aprendizaje está diseñado para ser lo más corto posible y refleja la importancia de los Resultados de Aprendizaje para el mercado laboral reflejando los resultados de aprendizaje globales que están contenidos en la unidad, y no centrándose sólo en algunos de ellos;
- Cada unidad de LO incluye todos los LO necesarios (no sólo conocimientos, habilidades y competencias técnicas y metodológicas, sino también, actitudes y otras competencias sociales, personales y transversales importantes para el perfil profesional;



- Están diseñadas de manera que permitan completar una ULO independientemente de otras unidades de LO (en la medida de lo posible) permitiendo al alumno lograr la cualificación mediante la acumulación de las unidades requeridas, logradas en diferentes países y contextos (formales y, en su caso, no formales e informales), respetando al mismo tiempo la legislación nacional relativa a la acumulación de unidades y al reconocimiento de los resultados de aprendizaje;
- Se formulan de forma clara y comprensible para todas las partes interesadas (instituciones nacionales y regionales, interlocutores sociales, representantes de instituciones educativas y de formación, profesores, formadores, alumnos, etc.) y permiten que sean "manejables" para todos los actores clave implicados;
- Son adecuados para la formación de FP y podrían adquirirse en un entorno y un contexto educativo y formativo diferentes (para estudiantes de centros de FP, para alumnos adultos, para el aprendizaje basado en el trabajo, programas de aprendizaje y movilidad) y podrían evaluarse y validarse de forma independiente;
- Los Unidades de Resultados de aprendizaje se describen hacia las actividades ocupacionales y las tareas técnicas clave para la ocupación de Chef asegurando que después de adquirir todos los Unidades de Resultados de aprendizaje, los graduados serán capaces de realizar efectivamente todas las actividades laborales y tareas indicadas en el perfil de cualificación.

3. Establecer criterios de rendimiento para los resultados del aprendizaje

Una vez enumeradas todas las obligaciones pendientes que componen la cualificación, debemos establecer declaraciones específicas y medibles que definan el rendimiento necesario para alcanzar los resultados de aprendizaje. En el contexto del proyecto CULINART utilizaremos criterios de rendimiento que definan y aclaren el nivel y la calidad del rendimiento necesario para cumplir los requisitos del resultado de aprendizaje. Servirán como indicadores de los medios por los que el alumno procederá a un rendimiento satisfactorio del resultado de aprendizaje.

Los **criterios de rendimiento** definen y especifican el nivel que debe alcanzar el alumno para demostrar que ha adquirido el resultado del aprendizaje y que puede realizar la tarea/acción de trabajo en una situación laboral real. Representan una declaración amplia del criterio de rendimiento aceptable y, por lo tanto, se corresponden con los criterios de evaluación y las normas de evaluación que especifican qué debe evaluarse y cuál es el nivel de rendimiento exigido.

Para ello se han observado los siguientes principios:

- Describir los criterios de rendimiento vinculados a las actividades laborales concretas y en un contexto de situación laboral real que permita la evaluación de un determinado resultado de aprendizaje y la consecución de este último y del respectivo conjunto de conocimientos, habilidades y competencias;
- Ser observable, medible y proporcionar información cualitativa importante sobre el rendimiento esperado;
- Establecer expectativas claras que permitan a los alumnos saber qué tienen que hacer para demostrar que han alcanzado los resultados del aprendizaje;
- Describir las actuaciones que son significativas, esenciales y verificables, lo que significa que las actuaciones pueden ser verificadas u observadas y que representan más de un aspecto limitado del comportamiento y que la actuación se considera esencial para el éxito en la realización de la cualificación/ULO.

Es importante señalar que los criterios de rendimiento no se consideran criterios de evaluación o herramientas/normas de evaluación. No se refieren a métodos, instrumentos o especificaciones de evaluación, lo que permite a los distintos usuarios determinar los métodos y herramientas más adecuados en un contexto determinado. Por esta razón, estos métodos y herramientas se determinarán fuera del perfil de cualificación (en las normas de evaluación que están por desarrollar).



4. Evaluación de las unidades de Resultados de aprendizajes

La evaluación es el proceso de recopilación de pruebas de la consecución de los criterios de rendimiento y de la emisión de juicios sobre si se ha adquirido la competencia. Confirma si el alumno es capaz de actuar de acuerdo con los criterios y normas de evaluación de la cualificación.

Las pruebas de los criterios de rendimiento son la información recopilada que, cuando se compara con los requisitos de las normas de evaluación, proporciona una prueba de la competencia. Las pruebas pueden variar en su forma y pueden recogerse con diferentes métodos y de diferentes fuentes. En general, podemos distinguir entre pruebas directas, indirectas o complementarias:

Pruebas directas	<ul style="list-style-type: none"> - Observación directa - Interrogatorio oral - Demostración de habilidades específicas
Pruebas indirectas	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de las cualidades de un producto final - Revisión de los trabajos anteriores realizados - Pruebas escritas de conocimientos básicos
Pruebas complementarias	<ul style="list-style-type: none"> - Informes de los supervisores - Diario de trabajo o cuaderno de bitácora - Ejemplos de informes o documentos de trabajo

También hay una variedad de métodos de evaluación posibles entre los que el evaluador puede elegir según el criterio de rendimiento específico que esté buscando. He aquí algunos ejemplos:

Observación - Actividades laborales reales en el lugar de trabajo (observación práctica del aprendiz en el entorno laboral)

Revisión de los productos - Muestras de trabajo/productos

Cuestionario - Formulario de autoevaluación, Entrevista, Cuestionario escrito

Portfolio – Referencias, muestras de trabajo/productos, registro de formación, registro de evaluación, diario/cuaderno de trabajo, información sobre la experiencia vital

Comentarios de terceros - Entrevistas con el empleador, el supervisor y los compañeros, o documentación de los mismos

Actividades estructuradas – Proyecto, Presentación, Demostración, Tareas progresivas, Ejercicio de simulación como juegos de rol

Los instrumentos de evaluación se eligen en función del método de evaluación seleccionado y representan un documento/material que contiene tanto los instrumentos como las directrices/instrucciones necesarias para la recogida e interpretación de las pruebas.

Como hemos especificado anteriormente, los métodos, herramientas o criterios de evaluación detallados se determinan fuera del perfil de cualificación (en las normas de evaluación desarrolladas). Aquí, en el perfil de cualificación, sólo damos indicaciones básicas sobre las posibles herramientas de evaluación que, al aplicar la cualificación en términos reales, el evaluador podría utilizar o modificar según las especificidades del contexto dado.

5. Asignación de peso relativo o de puntos de crédito ECVET

Una unidad de resultados de aprendizaje es la combinación coherente de resultados de aprendizaje, que puede ser evaluada y validada de forma autónoma. Para ser transferidos, tienen que ser evaluados. Estos procedimientos son de extrema importancia para garantizar los procesos de validación y reconocimiento de los resultados de aprendizaje, así como la transferencia y acumulación de créditos. Para ello, el último paso fue determinar las medidas cuantitativas que reflejan la representación numérica de la relación entre el "peso" global de los resultados de aprendizaje en una cualificación (=100%) y el "peso" relativo de cada ULO dentro de la cualificación (=n% de todas). La asignación porcentual sólo es posible y aplicable si se han definido todas las unidades que constituyen una cualificación.



El "peso relativo" de las diferentes obligaciones pendientes en la cualificación del proyecto CULINART "Chef" se define a partir de la combinación de los siguientes enfoques:

- La importancia relativa de los resultados de aprendizaje que constituyen la unidad para: el empleo y la realización en el mercado laboral, la progresión profesional, la transferencia a otros niveles de cualificación, la integración social, etc..;
- La complejidad, el alcance y el volumen de los resultados de aprendizaje consistentes en el ULO concreto;
- Los esfuerzos del alumno necesarios para la adquisición de los conocimientos, las habilidades, las actitudes y las competencias definidas en el ULO.

Otro enfoque para presentar la información complementaria sobre las unidades de LO y su importancia en el conjunto de la cualificación en forma numérica es atribuir puntos ECVET a la cualificación y a las unidades, representando la cualificación y cada unidad por un número específico de puntos de crédito ECVET.

Según la Recomendación Europea ECVET¹⁰ el crédito por resultados de aprendizaje (crédito) "significa un conjunto de resultados de aprendizaje de un individuo que han sido evaluados y que pueden acumularse para obtener una cualificación o transferirse a otros programas de aprendizaje o cualificaciones". En este sentido, los puntos de crédito ECVET asignados a cada ULO expresan el volumen de Resultados de aprendizaje implicados en la unidad y posibilitan la transferencia y acumulación de créditos, haciendo posible la acumulación de estos para conseguir la cualificación u obtener un reconocimiento de aquellos conseguidos en otros contextos. La asignación de puntos de crédito a la cualificación se basará en el Acuerdo Marco desarrollado para la impartición de la cualificación conjunta de FP concluido el memorando de entendimiento para el reconocimiento mutuo de los resultados de aprendizaje de las organizaciones asociadas. Estos documentos se desarrollan en las próximas fases de ejecución del proyecto y garantizan la inclusión del plan de estudios conjunto en las ofertas de formación de las instituciones de formación asociadas, la transparencia de la cualificación y la movilidad de los alumnos.

Dado que el desarrollo e implementación del sistema ECVET se encuentra en diferentes etapas entre los países socios, en el contexto del proyecto CULINART, se decidirá la implementación de un sistema de créditos, además de la atribución de puntos ECVET, en el documento mencionado anteriormente y así hacer posible la atribución de créditos a los resultados de aprendizaje evaluados. A los efectos del actual perfil de cualificación, sólo se utilizará una asignación porcentual para demostrar la relevancia e importancia de las diferentes OU en relación con la totalidad de la cualificación.

Siguiendo la metodología descrita anteriormente, en el Proyecto CULINART se utilizará la siguiente estructura para definir las Unidades de Resultado de Aprendizaje:

Componentes y estructura de una Unidad de Resultado de Aprendizaje

Unidad de Resultado de Aprendizaje (ULO)			
Título de la Unidad:		Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizajes al EQF:
<i>Nombre del ULO</i>		<i>Nombre de la cualificación</i>	<i>EQF ...</i>
	Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones

¹⁰ Recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de junio de 2009, relativa a la creación de un Sistema Europeo de Créditos para la Educación y la Formación Profesionales (ECVET).



			pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultados de aprendizaje 1	<i>Nombre del LO</i>	<i>Herramienta 1 Herramienta 2 Herramienta 3</i>%
<i>Conocimientos</i>			
<i>Habilidades</i>			
<i>Competencias</i>			
Resultados de aprendizaje 2	<i>Nombre del LO</i>		
<i>Conocimientos</i>			
<i>Habilidades</i>			
<i>Competencias</i>			
Resultados de aprendizaje "n"	<i>Nombre del LO</i>		

Unidades de Resultados de aprendizajes:

No cabe duda de que antes de convertirse en Chef hay que ser un excelente cocinero o un técnico especializado en la preparación de alimentos. Dado que existen diversas cualificaciones para los cocineros, éste no es el punto central del actual perfil de cualificación. La idea de ser cocinero presupone que ya se han adquirido y dominado todos los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para un cocinero. Por ello, el presente perfil de cualificación se centrará únicamente en la competencia crucial que necesita un cocinero para llevar a cabo sus actividades y tareas laborales específicas.

Para ello, existen dos tipos de obligaciones pendientes definidas en el perfil de cualificación:

- **Unidades básicas** – son obligatorias para obtener la cualificación de Chef y constituyen el núcleo de una cualificación;
- **Unidades opcionales** (libre elección) - estas unidades no se consideran el núcleo de la cualificación, pero son necesarias para configurarla. En otras palabras, pueden seleccionarse de un conjunto de ULO para completar la cualificación. La existencia de las unidades optativas proporciona una mayor flexibilidad en la planificación de la trayectoria educativa de una persona.

Las Unidades de Resultados de aprendizaje obligatorias son el núcleo de la cualificación y deben representar entre el 80% y el 90% de todas sus competencias. Las competencias correspondientes al 10% o 20% restante son optativas y pueden identificarse a partir de un conjunto de competencias que respondan a las necesidades específicas de la cualificación en un contexto determinado (competencias profesionales, locales, regionales, de futuro, innovación en el campo, nuevas tecnologías, competencias digitales y su impacto en las tareas profesionales).

Unidades básicas de los resultados de aprendizaje:

El perfil de cualificación se basa en el informe de evaluación de necesidades elaborado por la asociación. Cada país asociado ha elaborado su investigación específica y, tras analizarla y compararla, se han identificado las tareas y funciones comunes y los correspondientes conocimientos, habilidades y competencias.

A los efectos de la cualificación conjunta del Chef y de las nobilidades de los estudiantes, la asociación acordó las siguientes unidades básicas de resultados de aprendizaje:

1. Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente



2. Gestión de Empresas Culinarias, Turismo y Emprendimiento
3. Gestión y administración del personal de cocina (RRHH)
4. Gestión financiera y de recursos y contabilidad
5. Gestión de la producción de la cocina y garantía de calidad (procesos)
6. Investigación y desarrollo de menús, creatividad e innovación en la cocina
7. Tecnologías de la información y la comunicación en la empresa culinaria
8. Comunicación y lenguas extranjeras
9. Servicios para invitados

Unidades Opcionales de resultados de aprendizaje:

Respetar las recomendaciones del CEDEFOP de que "los resultados de aprendizaje deben permitir la adaptación e interpretación individual y local y deben apoyar vías y opciones de aprendizaje alternativas, reflejando las diferencias entre los individuos y los contextos en los que aprenden"¹¹ aquí, en las Unidades de Resultados de aprendizaje optativas, podrían identificarse y definirse otras unidades posibles para completar y/o complementar la cualificación, siempre y cuando lo exijan los contextos y las normativas específicas de cada país.

¹¹ https://www.cedefop.europa.eu/files/4156_en.pdf



Oportunidades de trabajo:

La presente cualificación permite a la persona que la adquiere convertirse en un chef cualificado y con experiencia en el sector de la gastronomía y las artes culinarias. Tras adquirir la cualificación de "Chef" desarrollada en el proyecto CULINART una persona podría ocupar numerosos puestos de trabajo en la hostelería, la restauración, el servicio y la producción de alimentos, las artes culinarias y otros sectores relacionados.

Esta cualificación proporciona una vía para trabajar como Chef-cocinero en establecimientos de restauración como restaurantes, hoteles, clubes, pubs, cafés, cafeterías, etc. Los tipos de organizaciones y establecimientos en los que una persona que haya adquirido la cualificación de "Chef" puede trabajar y/o hacer carrera y también los puestos en los que puede estar empleado pueden variar según la legislación laboral y el contexto específicos de cada país. Se desarrollará una visión detallada de los puestos de trabajo con las profesiones y puestos particulares de los países asociados en la Estrategia para mejorar la productividad de la cualificación conjunta (un tema que se desarrollará en el proyecto CULINART).

Aquí sólo damos algunos ejemplos de puestos comunes para que el alumno pueda hacerse una idea de las oportunidades que ofrece esta cualificación:

- Chef
- Chef ejecutivo
- Chef jefe
- Jefe de cocina
- Sous-chef / Segundo Jefe de Cocina
- Chef de partie
- Jefe de cocina industrial
- Cocinero de banquetes
- Jefe de pastelería
- Saucier
- Cocinero personal / privado
- Propietario de restaurante
- Proveedor de catering
- Escritor de gastronomía
- Jefe de cocina / Supervisor
- Blogger de gastronomía
- Innovador de alimentos
- Diseñador de alimentos



Referencia de la cualificación de nivel 5 del EQF a los NQFs de los países asociados

EQF nivel 5 y el correspondiente nivel NQF:	Nivel NQF	Conocimiento	Capacidades	Responsabilidad y autonomía
Bulgaria	<i>EQF nivel 5 = NQF nivel 5</i> <i>o en el contexto nacional - IV nivel de cualificación profesional</i>	<p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ posee amplios conocimientos fácticos y teóricos en un contexto amplio en el ámbito de la formación o el trabajo ✓ sabe procesar, utilizar y analizar información específica compleja ✓ conoce los principios de planificación, organización y control de los procesos en un campo de actividad determinado ✓ desarrolla criterios de evaluación 	<p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ planifica, organiza y controla las actividades, incluido el proceso de fabricación ✓ hace una evaluación razonada de la calidad de la ejecución de las actividades ✓ hace sugerencias para optimizar las actividades ✓ Posee capacidad de comunicación empresarial ✓ realiza operaciones complejas con la ayuda de diversas herramientas, máquinas, aparatos, instrumentos de medida ✓ Controla y ayuda al personal explicando o demostrando la correcta realización de una actividad ✓ evalúa la calidad del producto fabricado y el trabajo de los miembros del equipo ✓ desarrolla un plan de acción utilizando los recursos disponibles ✓ hace propuestas relacionadas con la mejora de las instalaciones, el personal y las actividades de la empresa 	<p>Competencia:</p> <p><u>Autonomía y responsabilidad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ trabaja de forma independiente en condiciones cambiantes, siendo responsable tanto del cumplimiento de sus tareas personales como de las asignadas al equipo del que es responsable ✓ es responsable del trabajo del equipo que dirige ✓ hace una valoración razonada tanto de los miembros del equipo como de la calidad de la actuación ✓ se responsabiliza del buen uso de las instalaciones ✓ tiene un comportamiento responsable y participa activamente en la vida pública <p><u>Competencias de aprendizaje</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ evalúa las lagunas en sus propios conocimientos, habilidades y competencias y toma medidas para mejorar sus capacidades, tanto individualmente como mediante la participación en formaciones, seminarios, etc. ✓ Utiliza diversos medios para ampliar y actualizar sus cualificaciones profesionales ✓ evalúa la necesidad de formación del personal y ofrece las oportunidades adecuadas <p><u>Competencias comunicativas y sociales</u></p>



				<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se comunica eficazmente a diferentes niveles ✓ gestiona el trabajo de los grupos/equipos de trabajo ✓ presenta públicamente diferentes tipos de información ✓ realiza análisis, presentaciones orales y escritas, formula instrucciones, tareas, explicaciones, utilizando la terminología pertinente tanto en búlgaro como en lenguas extranjeras <p><u>Competencias profesionales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ realiza actividades complejas en condiciones cambiantes, y asume responsabilidades de gestión del trabajo de otros y de la asignación de recursos
España	<p><i>EQF nivel 5 =</i> <i>NQF nivel 5</i> <i>EQF nivel 5 =</i> <i>Español nivel 3 (CNCP)</i></p>	<p>Conocimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conocimiento especializado en un campo de estudio o profesional, con comprensión crítica para transferir, integrar e innovar el conocimiento. 	<p>Skills and abilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aplicación e integración de conocimientos tecnológicos avanzados a la hora de definir y desarrollar procedimientos de trabajo tanto predecibles como no predecibles. ✓ Gestión y supervisión de las técnicas de trabajo y de los resultados, realizados por uno mismo y por otras personas. ✓ Comunicar adecuadamente conocimientos, habilidades, sentimientos y actividades en contextos predecibles y no predecibles. ✓ Gestión correcta de los recursos tecnológicos en un ámbito de trabajo o estudio. ✓ Análisis de las consecuencias de las acciones propias y ajenas en contextos predecibles y no predecibles. ✓ Análisis de información variada y amplia, necesaria para evaluar y resolver problemas dentro de su campo de estudio o profesional. ✓ Buscar soluciones creativas e innovadoras a la hora de resolver 	<p>Competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Autogestión de la educación en un campo de estudio o profesional con el objetivo de progresar a niveles de formación superiores o de mejorar la aplicación de nuevos conocimientos. ✓ Autonomía y responsabilidad para llevar a cabo actividades predecibles e impredecibles en un campo profesional, y a cargo de la supervisión de las actividades por parte de las personas subordinadas ✓ Responsabilidad y autonomía para aplicar y supervisar la prevención de riesgos laborales, la seguridad de las personas, la calidad del trabajo y la protección del medio ambiente donde se desarrolla la actividad profesional.



			problemas en un ámbito de estudio o profesional.	
Italia	<i>Utiliza los descriptores de nivel del EQF como base para referenciar sus cualificaciones formales a los niveles del EQF</i>	Conocimientos: Conocimientos amplios, integrados y especializados. ✓ Conciencia de las áreas de conocimiento	Habilidades: ✓ Utilizar, también a través de adaptaciones, reformulaciones y reelaboraciones, una amplia gama de métodos, prácticas, protocolos e instrumentos, de forma consciente y selectiva también para modificarlos, activando un conjunto exhaustivo de habilidades cognitivas, relacionales, sociales que permitan encontrar soluciones técnicas también no convencionales. ✓ Típicamente: ANÁLISIS Y EVALUACIÓN, COMUNICACIÓN EFICAZ CON RESPECTO AL ÁMBITO TÉCNICO y GESTIÓN DE LAS CRÍTICAS	Autonomía y responsabilidad: ✓ Asegurar el cumplimiento de los objetivos alcanzados por sí mismos, y a partir de otros recursos, identificando y planificando las intervenciones de revisión y desarrollo, identificando las decisiones y contribuyendo al proceso de implementación, en un contexto determinado, complejo y expuesto a cambios cíclicos e imprevistos.
Francia	<i>Nivel EQF 5 = Nivel NQF 5 Nivel 5 del EQF = Nivel IV de Francia</i>	Definición del nivel: ✓ Personal que ocupe puestos de trabajo de nivel de trabajador altamente cualificado y que pueda acreditar un nivel de formación equivalente al del certificado de profesionalidad (BP), certificado técnico (BT), bachillerato profesional o bachillerato tecnológico.		Resultados de aprendizaje: ✓ Una cualificación de nivel IV implica un nivel de conocimientos teóricos más elevado que el nivel anterior. Esta actividad se refiere principalmente a trabajos técnicos que pueden ser ejecutados de forma autónoma y/o implican responsabilidades de supervisión y coordinación.
Portugal	<i>EQF nivel 5 = NQF nivel 5</i>	Conocimientos: ✓ Conocimientos amplios, especializados, fácticos y teóricos en un campo de estudio o trabajo concreto y conciencia de los límites de estos conocimientos.	Habilidades: ✓ Una amplia gama de habilidades cognitivas y prácticas necesarias para diseñar soluciones creativas a problemas abstractos	Competencias: ✓ Dirigir y supervisar en contextos de estudio o trabajo sujetos a cambios imprevistos. Revisar y desarrollar su rendimiento y el de los demás.
Turquía	<i>EQF nivel 5 = NQF nivel 5</i>	Conocimientos: ✓ Poseer los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para ser experto en un área de trabajo o aprendizaje.	Habilidades: ✓ Analizar datos que pertenecen a actividades complicadas e interrelacionadas en un área o trabajo o aprendizaje, ✓ evaluar los resultados con un enfoque interrogativo, ✓ sacar conclusiones, ✓ definir las tareas y los métodos adecuados y aplicarlos o hacerlos aplicar sistemáticamente;	Competencias: ✓ Asumir una responsabilidad limitada en la realización de actividades complicadas en entornos donde se producen cambios imprevistos; ✓ supervisar y auditar las actividades realizadas por otras personas bajo su responsabilidad; ✓ satisfacer las necesidades de aprendizaje de acuerdo con los objetivos de aprendizaje,



			<ul style="list-style-type: none">✓ desarrollar soluciones basadas en la evidencia para problemas únicos y/o imprevistos que se encuentran por primera vez;✓ transferir conocimientos y habilidades a otros.	<ul style="list-style-type: none">✓ orientar a las personas bajo su responsabilidad en relación con la determinación de sus necesidades de aprendizaje y el desarrollo de su rendimiento.
--	--	--	---	---



PLANTILLA para la Unidad de Resultados de aprendizaje

Unidad de Resultados de aprendizaje			
Título de la Unidad:		Referencia a la cualificación:	Referencia del Resultados de aprendizaje al EQF:
<i>Nombre de la ULO</i>		<i>Nombre de la cualificación</i>	<i>EQF ...</i>
	Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Nombre de la LO</i>	<i>Herramienta 1 Herramienta 2 Herramienta 3</i>	<i>....%</i>
<i>Conocimientos</i>			
<i>Habilidades</i>			
<i>Competencias</i>			
Resultado de aprendizaje 2	<i>Nombre de la LO</i>		
<i>Conocimientos</i>			
<i>Habilidades</i>			
<i>Competencias</i>			
Resultado de aprendizaje "n"	<i>Nombre de la LO</i>		



Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 1 – Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente

Unidad de Resultado de aprendizaje 1				
Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia del Resultado de aprendizaje al EQF:
1. <i>Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente</i>			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Respetar las medidas de salud y seguridad, las precauciones y las normas relativas a la producción de alimentos</i>		LO 1	5%
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce los principios comunes y los aspectos de aplicación de la legislación vigente en materia de salud y seguridad en el trabajo 2. Conoce los riesgos y peligros para la salud y la seguridad de los trabajadores en la cocina 3. Conoce la cultura de la seguridad y la percepción del riesgo: normas y métodos de comportamiento 4. Conoce el sistema de gestión de la seguridad en la cocina		<i>Demuestra funciones y actividades profesionales de gestión relacionadas con la salud y la seguridad</i>	
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de colaborar con el empresario, en cumplimiento de las obligaciones de protección de la salud y la seguridad en el trabajo 2. Es capaz de utilizar correctamente el equipo y la maquinaria de trabajo, las sustancias tóxicas, los medios de transporte y los dispositivos de seguridad		<i>Herramienta 1 – test escrito</i> <i>Herramienta 2 – estudio de caso</i>	



	<p>3. Es capaz de respetar y compartir las instrucciones de protección del empresario</p> <p>4. Es capaz de informar inmediatamente al empresario de cualquier situación de peligro, trabajando para eliminar o reducir las situaciones de peligro grave e inminente</p>			
<i>Competencias</i>	<p>1. Es capaz de asumir el control de la seguridad en la empresa, el respeto de los métodos de trabajo, la observación de las normas de prevención y seguridad. Desempeña un papel activo dentro de la organización y trabaja constantemente para proteger su propia salud y seguridad y la de todos los trabajadores de la empresa</p> <p>2. Es responsable de la coordinación y supervisión de la actividad laboral y del aseguramiento de la aplicación de las directrices recibidas, controlando la correcta ejecución por parte de los trabajadores y ejerciendo un poder funcional de iniciativa</p>			
Resultado de aprendizaje 2	<i>Controlar los procesos de higiene y sanidad en la cocina</i>	<i>LO 2</i>		
<i>Conocimientos</i>	<p>1. Conoce los factores que provocan el desarrollo de microorganismos y las principales técnicas de conservación de alimentos</p> <p>2. Conoce las referencias legislativas y reglamentarias sobre higiene personal, equipos y entornos de trabajo</p> <p>3. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección</p> <p>4. Conoce las referencias legislativas y reglamentarias sobre la gestión de los alimentos</p> <p>5. Conoce las tecnologías modernas de manipulación y almacenamiento de alimentos y las normas de calidad correspondientes</p>	<i>Demostrar que se aplican los principios y las normas de seguridad e higiene de los alimentos</i>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. Es capaz de comprobar y almacenar las materias primas</p> <p>2. Es capaz de aplicar los procedimientos de autocontrol del Manual de Seguridad Alimentaria HACCP.</p> <p>3. Es capaz de comprobar el estado y el mantenimiento de los equipos de cocina</p> <p>4. Es capaz de ocuparse de la higiene personal, de la higiene de los lugares, del equipamiento y del equipo operativo</p> <p>5. Es capaz de aplicar los procedimientos de limpieza e higienización de las áreas y equipos de trabajo</p>			



<p><i>Competencias</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de la gestión de los flujos de suministro, según las necesidades, estableciendo los métodos de almacenamiento y conservación de las materias primas 2. Es capaz de preparar las materias primas, de acuerdo con el tiempo asignado y en base al plan de trabajo recibido, seleccionando, limpiando y procesando los alimentos y previendo, en su caso, la conservación de los mismos 3. Es responsable de la ejecución de las operaciones de cuidado de los equipos de envasado y saneamiento de los locales y del material de explotación según las indicaciones recibidas, aplicando los procedimientos de autocontrol para la seguridad de los productos alimentarios 4. Es capaz de mantener la cadena de frío para los productos frescos o cocinados a conservar 			
<p>Resultado de aprendizaje 3</p>	<p><i>Introducción y mantenimiento de prácticas sostenibles en la cocina - compras locales</i></p>	<p>LO 3</p>		
<p><i>Conocimientos</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los sistemas de producción y venta de productos alimentarios: las ventajas de la cadena corta 2. Conoce las características de los productos de temporada 3. Conoce el valor de la biodiversidad 4. Conoce el cultivo sostenible (agricultura ecológica, biodinámica, permacultura, comercio justo) 5. Conoce la gestión de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) en las empresas 	<p><i>Discute conceptos relacionados con la agricultura ecológica, la producción y la cocina de alimentos sostenibles, el uso de productos locales y de temporada y otras iniciativas ecológicas. Demostrar responsabilidad social para crear y apoyar sistemas alimentarios sostenibles.</i></p>		
<p><i>Habilidades</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de identificar los estilos dietéticos y las necesidades de los clientes dando prioridad a los menús basados en productos sostenibles 2. Es capaz de ensamblar productos de temporada y de cultivos sostenibles en función de sus características agronómicas, organolépticas y morfológicas 3. Es capaz de identificar las tendencias y señales del mercado sobre la gestión de la RSE 			
<p><i>Competencias</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable del diseño y desarrollo de recetas que puedan comunicar no sólo el valor intrínseco de los productos sino también el valor de la sostenibilidad social y medioambiental 2. Es responsable de facilitar, estimular y acompañar el cambio y la innovación en el diseño y la producción culinaria, pero también de forma más general en la sociedad y en el país 			



	<p>3. Es responsable de la anticipación de las tendencias de vanguardia, el reconocimiento de las señales con respecto a los fenómenos, la orientación de los valores de la sostenibilidad a los negocios</p> <p>4. Es responsable de la organización de eventos promocionales, basados en la lógica del diseño y en las directrices previamente elaboradas, gestionando la narración de los lugares donde se cultivan y producen las materias primas utilizadas, con el fin de difundir el conocimiento de los productos y las características del territorio</p>			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Gestionar el reciclaje en la cocina asegurando la correcta utilización de los ingredientes y las sobras</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	<p>1. Conoce el ciclo de vida de los productos alimentarios</p> <p>2. Conoce el concepto de residuos en la cocina y su correcta gestión</p> <p>3. Conoce la higiene y la seguridad de los residuos en la cocina</p> <p>4. Conoce la cocina circular</p> <p>5. Conoce recetas de cocina circular</p>	<i>Desarrolla procedimientos de gestión de residuos y controla su aplicación</i>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. Es capaz de evaluar los costes y la recuperación de los mismos en la cocina circular</p> <p>2. Es capaz de reducir la cantidad de residuos generados en la cocina</p> <p>3. Es capaz de desarrollar recetas "innovadoras" utilizando los residuos de la cocina</p>			
<i>Competencias</i>	<p>1. Es responsable del diseño de los menús y de la realización de las recetas teniendo en cuenta la circularidad de la producción como "ciclo cerrado" que implica producción, consumo y reutilización</p> <p>2. Es responsable del diseño y la creación de nuevos modelos de negocio para la valorización de los residuos en la cocina</p> <p>3. Es responsable de la adaptación y personalización de las opciones gastronómicas mediante la aplicación de intervenciones en el ciclo de producción, para una gestión sostenible de los procesos</p> <p>4. Es responsable de diseñar el producto/plato utilizando el enfoque del ciclo de vida</p>			
Resultado de aprendizaje 5	<i>Aplicar medidas de protección del medio ambiente proponiendo prácticas ecológicas</i>	LO 5		
<i>Conocimientos</i>	<p>1. Conoce los principios comunes y los aspectos de aplicación de la legislación medioambiental vigente</p> <p>2. Conoce el enfoque ecológico y la sostenibilidad medioambiental</p> <p>3. Conoce la gestión adecuada de los residuos de la cocina</p>	<i>Demostrar la capacidad de proponer y llevar a cabo medidas de</i>		



	<p>4. Conoce el análisis de los contaminantes en el entorno de la cocina</p> <p>5. Conoce los sistemas voluntarios de gestión medioambiental (EMAS e ISO 14000)</p> <p>6. Conoce las etiquetas ecológicas: etiquetas medioambientales y energéticas</p>	<p><i>protección del medio ambiente, incluido el ahorro de agua y energía, etc.</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<p>1. Es capaz de transferir el valor y el significado de una responsabilidad "común" a la estrategia de acción medioambiental</p> <p>2. Es capaz de planificar posibles acciones para salvaguardar/mantener el medio ambiente y el ecosistema, en coherencia con la situación analizada</p> <p>3. Es capaz de aplicar el sistema integrado de gestión medioambiental detectando las variables críticas y proporcionando medidas preventivas para restablecer los niveles de calidad previstos</p> <p>4. Es capaz de utilizar productos ecológicos no alimentarios</p> <p>5. Es capaz de reducir los envases y/o reutilizarlos cuando sea posible</p> <p>6. Es capaz de elegir equipos y utensilios de cocina con etiqueta ambiental y/o energética</p>			
<i>Competencias</i>	<p>1. Es responsable de la aplicación de las políticas de sostenibilidad medioambiental: ahorro de energía, ahorro de agua, prioridad a los productos alimentarios ecológicos, locales y de comercio justo; prioridad a los productos no alimentarios ecológicos</p> <p>2. Es responsable de la definición del comportamiento medioambiental de su organización</p> <p>3. Es responsable de la aplicación de un sistema de gestión medioambiental</p> <p>4. Es responsable de la socialización de la responsabilidad medioambiental compartida, implicando a los clientes en las buenas prácticas medioambientales</p>			

Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 2 - *Gestión de empresas culinarias, turismo e iniciativa empresarial*

Unidad de Resultado de aprendizaje 2			
Título de la Unidad:		Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados



				de aprendizaje al EQF:
2. Gestión de empresas culinarias, turismo e iniciativa empresarial			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Controlar la aplicación de la legislación relativa al sector del turismo, la hostelería y la restauración</i>	LO 1	Herramienta 1 - Trabajo escrito en grupo sobre la legislación a aplicar en cada sector (turismo, hostelería, cocina); Presentación oral del trabajo, discusión de las conclusiones y mejoras a realizar (si procede) . Herramienta 2 - Observación directa y participación en clase (puede incluir el estudio y la discusión de un caso; presentaciones; juegos de rol;	10 %
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce las particularidades del negocio culinario 2. Conoce la legislación nacional e internacional aplicada al sector empresarial del turismo, la hostelería y la gastronomía.	Demuestra un profundo conocimiento de la legislación aplicable y su función de control de la aplicación de la normativa relativa al negocio culinario		
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de interpretar las especificidades del negocio culinario en términos de competencia y tendencias 2. Es capaz de aplicar la legislación internacional y nacional en cada sector de trabajo			
<i>Competencias</i>	1. Es responsable de la gestión y supervisión de la legislación para aplicarla y adaptarla a cada contexto y sector de forma autónoma y responsable.			
Resultado de aprendizaje 2	<i>Aplicar los fundamentos empresariales y los principios de planificación empresarial en el sector de la restauración para proponer nuevas iniciativas empresariales y optimizaciones en su ámbito</i>	LO 2		
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce las prácticas y técnicas avanzadas de gestión empresarial, las dinámicas de liderazgo y desarrollo personal, las herramientas y los instrumentos concretos para crear, gestionar y hacer crecer empresas y negocios en los sectores de la restauración, la hostelería y el turismo 2. Está familiarizado con las herramientas para crear un entorno de redes e intercambio de experiencias que mejore las oportunidades de negocio en un entorno internacional	Demostrar un comportamiento activo y de cooperación con la dirección del restaurante u hotel proponiendo optimizaciones en el restaurante-cocina y participando en el		



<p><i>Habilidades</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de crear su propio proyecto empresarial 2. Es capaz de diseñar un negocio de alto impacto que alinee los objetivos personales con las oportunidades del mercado 3. Es capaz de desarrollar una visión sistémica e innovadora sobre los modelos de gestión empresarial 4. Es capaz de realizar un diagnóstico estratégico preciso de las potencialidades y limitaciones internas y externas 5. Es capaz de aplicar técnicas de gestión estratégica y de gestión operativa de la empresa con vistas a su lanzamiento y crecimiento sostenido en un mundo globalizado 6. Es capaz de pensar y actuar fuera de la caja, encontrando soluciones creativas para lograr los resultados deseados 	<p><i>proceso de toma de decisiones cuando se trata de iniciativas empresariales.</i></p>	<p><i>entrenamiento de técnicas); elaboración de estudios de casos y resolución de problemas; Proyecto final que consistirá en la elaboración y presentación de un plan de negocio.</i></p>	
<p><i>Competencias</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de integrar de forma independiente los conocimientos de gestión empresarial y los nuevos enfoques de negocio 			
<p>Resultado de aprendizaje 3</p>	<p><i>Aplicar los principios económicos, de marketing y de ventas para la satisfacción del cliente</i></p>	<p><i>LO 3</i></p>	<p><i>Herramienta 3 - Preparación y presentación oral de un plan de negocio utilizando las tecnologías de la información.</i></p> <p><i>Herramienta 4 - Prueba práctica de las distintas ofertas gastronómicas ante un jurado; Visitas culturales y técnicas a restaurantes, hoteles, entre otros.</i></p>	
<p><i>Conocimientos</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las herramientas y los principios específicos del marketing 2. Conoce los fundamentos de la psicología de las ventas y los factores que afectan al comportamiento de compra del consumidor 3. Conoce los principales métodos de investigación de marketing 4. Conoce la mezcla de marketing y comunicación y las relaciones de sus componentes 	<p><i>Demostrar la capacidad de orientar el trabajo hacia la consecución de objetivos (satisfacción del cliente) y resultados (maximización de las ventas)</i></p>		
<p><i>Habilidades</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de supervisar diariamente el funcionamiento y la gestión estratégica de la(s) unidad(es), reflejando las mejores prácticas nacionales e internacionales 2. Es capaz de gestionar con eficacia y eficiencia las diferentes áreas de una empresa (como el marketing, las personas, los procesos, las finanzas, etc.) 3. Es capaz de desarrollar un plan de negocio y presentarlo a posibles socios o inversores 4. Es capaz de desarrollar productos de marketing, establecer relaciones con los clientes y aumentar los niveles de retención de los mismos 			



	5. Es capaz de desarrollar medidas para planificar, evaluar y mejorar los servicios al cliente que sean coherentes con los objetivos, prioridades y valores de la empresa			
<i>Competencias</i>	1. Es responsable de la aplicación de modelos de negocio, de la integración de técnicas de marketing y de la gestión de las relaciones interpersonales en el desarrollo del negocio, demostrando habilidades empresariales, de gestión, operativas, de marketing estratégico, de planificación, de elaboración de presupuestos y de gestión financiera			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Explorar y explotar las especificidades y el significado de la gastronomía como fenómeno cultural</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce la cultura y los recursos materiales e inmateriales de cada país 2. Conoce las especificidades del nuevo consumidor, sus motivaciones y las tendencias del turismo mundial; Desarrolla la conciencia de la necesidad de crear una oferta diferenciada, teniendo en cuenta la idiosincrasia e identidad de cada país	<i>Demuestra un profundo conocimiento de las regiones y culturas y lo aplica en el contexto de trabajo para optimizar los recursos disponibles</i>		
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de desarrollar la conciencia de la necesidad de crear una oferta diferenciada, teniendo en cuenta la idiosincrasia y la identidad de cada país 2. Es capaz de crear y desarrollar productos culinarios a partir de diferentes tipos de contextos 3. Es capaz de explorar diferentes enfoques culinarios teniendo en cuenta el patrimonio y la cultura como potencialidades del turismo gastronómico 4. Es capaz de crear, diseñar y adaptar la oferta gastronómica al perfil del consumidor			
<i>Competencias</i>	Aplicar el dominio técnico, histórico e innovador de las artes culinarias.			

Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 3 - Gestión y administración del personal de cocina

Unidad de Resultado de aprendizaje 3



Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:
3. <i>Gestión y administración del personal de cocina</i>			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Planificación y organización del personal de cocina</i>	LO 1	<i>Herramienta 1 – Test escrito</i>	17.5%
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> Está familiarizado con las leyes y procedimientos de empleo requeridos por el país. Comprende los requisitos relativos a la gestión del rendimiento y la disciplina desde el punto de vista jurídico. Conoce y comprende los requisitos de las revisiones de rendimiento siguiendo los principios de gestión de RRHH y las directrices/políticas de la empresa 	<i>Demostrar que conoce las prácticas de gestión, la legislación laboral y las políticas y procedimientos. Identificar las cuestiones legales relacionadas con la gestión del rendimiento y la disciplina.</i>	<i>Herramienta 2 – tarea práctica (desarrollo del plan de trabajo)</i>	
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> Es capaz de aplicar la legislación laboral de referencia en su sector de trabajo. Es capaz de planificar, desarrollar y controlar los horarios de trabajo. Es capaz de organizar y coordinar al personal de la cocina. Es capaz de organizar y llevar a cabo actividades de entrevista, contratación y despido. 	<i>Preparar y llevar a cabo una revisión del rendimiento y establecer indicadores de rendimiento respetando los principios de gestión de RRHH y la cultura y el estilo de la organización.</i>	<i>Herramienta 3 – estudio de caso</i>	
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> Planificar, estructurar, organizar y supervisar de forma autónoma el personal necesario para las necesidades operativas diarias/semanales del establecimiento con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares en cuanto a objetivos de producción y calidad de los alimentos producidos. 			
Resultado de aprendizaje 2	<i>Realización de la gestión de personal en una instalación de producción de servicios alimentarios</i>	LO 2		



<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprende cómo describir correctamente los puestos de trabajo y todos los requisitos específicos de cada departamento de la cocina. 2. Conoce y aplica los métodos de gestión de RRHH necesarios para el personal de cocina. 	<p><i>Prepara un programa de trabajo eficaz teniendo en cuenta las múltiples variables del personal. Supervisa a los subordinados durante el proceso de producción. Desarrolla el programa de trabajo, la creación de la descripción del puesto, la contratación y la selección..</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de trabajar con precisión con la documentación administrativa relativa a 2. Es capaz de afrontar los problemas cotidianos que surgen durante la producción según las distintas especificidades culturales del equipo. 3. Justifica y explica los resultados de la producción según las exigencias de la dirección de la empresa. 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El alumno es capaz de planificar y organizar la carga de producción requerida en los distintos departamentos a su cargo y de ofrecer un rendimiento de alta calidad mediante la selección y contratación del personal respectivo necesario. 			
Resultado de aprendizaje 3	<i>Liderazgo y creación de equipos eficaces y gestión de la carrera profesional</i>	<i>LO 3</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende los tipos de liderazgo requeridos en la gestión diaria de una cocina o instalación de producción de alimentos. 2. Conoce y comprende los tipos de acciones necesarias para construir un equipo eficaz. 3. Conoce y comprende las acciones y consecuencias adecuadas para el crecimiento correcto un equipo eficiente y profesional. 4. Necesidad e importancia de la autoformación y el crecimiento en el plano profesional (su portador profesional y personal de ser chef) 	<p><i>Demuestra una supervisión eficaz de los demás en la producción de trabajo proporcionando instrucciones claras, críticas eficaces y reorientación aplicando diversas teorías sobre liderazgo y motivación. Apoya y orienta a los miembros del equipo en su promoción profesional. Demuestra que trabaja en equipo y que es capaz de crear y gestionar equipos. Identifica enfoques de resolución de conflictos.</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. es capaz de aplicar el tipo de liderazgo requerido 2. is able to apply the type of leadership required 3. Analiza y dirige las distintas personalidades de un equipo hacia un equipo más eficiente y productivo, solidario, que fomente la confianza, la paciencia, la resolución de problemas 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de liderar un equipo bajo diversos factores de estrés hacia objetivos específicos según lo requiera la dirección de la empresa. 2. Aplicar técnicas de gestión adecuadas en función del número de personas del equipo que se gestiona. 3. Es capaz de elegir y consultar/aconsejar el camino adecuado para su propio crecimiento profesional y el de su personal. 			



Resultado de aprendizaje 4	<i>Formación de otras personas (personal)</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Conoce el ciclo de la formación: evaluación de las necesidades, diseño, ejecución y evaluación.2. Conoce y comprende las necesidades y requisitos del programa de formación para los alumnos	<i>Demostrar conocimientos sobre el ciclo de formación - evaluación de necesidades, diseño, impartición, evaluación. Demuestra buenas aptitudes para la enseñanza, explica a los demás diversos temas profesionales utilizando los métodos y la terminología adecuados, crea factores que ayudan a las personas a aprender</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de crear un plan de estudios o un programa de formación y elegir los métodos de enseñanza adecuados para aplicar a los alumnos en función de sus necesidades.2. Tiene buenas habilidades de comunicación, habilidades manuales (habilidades prácticas, para mostrar cómo se debe hacer);3. Es capaz de implicar activamente a los alumnos en el proceso de enseñanza			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none">1. El alumno es capaz de explicar y transmitir los requisitos de la profesión a través de ejemplos cotidianos, experiencias pasadas y lecciones aprendidas.2. Es capaz de explicar y promover los conceptos del AP y del programa de educación continua.			



Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 4 - Gestión financiera y de recursos y contabilidad

Unidad de Resultado de aprendizaje 4					
Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:	
4. Gestión financiera y de recursos y contabilidad (IC)			"CHEF"	EQF nivel 5	
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)	
Resultado de aprendizaje 1	<i>Aplicación de soluciones adecuadas para el coste de los alimentos</i>		LO 1		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende el concepto de cálculo del coste de los alimentos 2. Conoce y comprende los principios y cálculos matemáticos básicos 3. Conoce y comprende la variable del coste de los alimentos (temporadas, productos, importaciones, envasado) 4. Sabe aplicar el concepto de cálculo del coste de los alimentos a las recetas, al menú 5. Comprende los procesos de control de inventarios, compras y entregas, los principios de la selección adecuada de proveedores, la selección de ingredientes, el principio de la selección adecuada de ingredientes 6. Conoce y comprende la cuenta de resultados en el sector de la restauración, los valores de una contabilidad correcta y adecuada 		<p><i>Demostrar conocimientos de pérdidas y ganancias; analizar las pérdidas y ganancias e implementar cambios basados en datos financieros; analizar y preparar un presupuesto operativo anual para una operación alimentaria compleja. Aplicar los conceptos de combinación de menús y coste de las raciones para elaborar un menú</i></p>	<p>Herramienta 1 – test escrito</p> <p>Herramienta 2 – tarea de cálculo/cálculo</p> <p>Herramienta 3 – tarea práctica relacionada con la planificación y la gestión de los indicadores financieros en un</p>	15%
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplica el concepto de coste de los alimentos a una receta, un menú o una orden de compra; 				



	<ol style="list-style-type: none"> 2. Utiliza y maneja funciones matemáticas básicas y apropiadas relacionadas con cuestiones de costes en la industria de servicios alimentarios 3. Planifica y ejecuta el cálculo de costes en función de la estacionalidad, la disponibilidad y el aprovisionamiento del producto según las necesidades o exigencias de la planta de producción; 4. Crea y adapta los conceptos de coste de los alimentos a las recetas, la planificación de menús y eventos 5. Es capaz de llevar un inventario adecuado, planificar y pedir artículos de acuerdo con las necesidades actuales 6. Es capaz de reconocer y analizar la calidad de los artículos comprados 7. Es capaz de diferenciar y seleccionar proveedores según las necesidades 8. Es capaz de analizar la hoja de balance del PL y tomar las medidas necesarias 9. Es capaz de crear, alimentar y mantener un sistema de contabilidad de trabajo adecuado según las necesidades del establecimiento 10. Es capaz de crear fórmulas en Excel según sea necesario 	<i>con un coste de alimentos determinado</i>	<i>establecimiento o alimentario</i>	
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementa las funciones de gestión de un establecimiento de restauración rentable, incluido el proceso de control y la gestión de los ingresos y los gastos; crea sistemas o soluciones de cálculo de costes que funcionan de forma inteligente; dirige un sistema de control de costes preciso; es capaz de colaborar con la contabilidad, el departamento de compras, los gerentes o los propietarios. Aplicar los conceptos de gestión financiera en el contexto de la cocina de un restaurante mediante el uso de medidas eficaces de control de costes y técnicas de costes para lograr resultados rentables 			
Resultado de aprendizaje 2	<i>Elaboración y ejecución de presupuestos en el ámbito de la restauración</i>	<i>LO 2</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende la necesidad y la complejidad de crear un presupuesto 2. Conoce y comprende la necesidad de crear un presupuesto equilibrado y realista 3. Respetar las limitaciones de la presupuestación 	<i>Demostrar la capacidad de preparar un presupuesto de capital con justificaciones efectivas de proyectos y análisis de recuperación de la inversión.</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de analizar las posibilidades y las necesidades del establecimiento de restauración 			



	2. Es capaz de elaborar una propuesta de presupuesto para una unidad o establecimiento de producción de alimentos			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de crear un presupuesto equilibrado de acuerdo con las necesidades de los establecimientos de manera eficaz 2. Es capaz de aplicar y controlar su propuesta de presupuesto 3. Colabora con varios departamentos según sea necesario para agilizar las propuestas presupuestarias y tener un documento final 4. Desarrolla y aplica estrategias de compra y control de la empresa 			
Resultado de aprendizaje 3	<i>Observación de los procesos contables en el restaurante</i>	<i>LO 3</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende los conceptos entre el cálculo del coste de los alimentos y la cuenta de resultados; 2. Reconocer y analizar diversos documentos utilizados en la contabilidad como facturas, transferencias, protocolos 	<i>Demostrar la capacidad de analizar los documentos contables y financieros y apoyar el mantenimiento de registros de acuerdo con la normativa aplicable en el sector;</i> <i>Demostrar capacidad para redactar menús bien equilibrados que satisfagan las necesidades de los clientes y sean operativamente funcionales y rentables</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de manejar los distintos documentos requeridos por los departamentos de contabilidad, compras, pedidos, producción, seguimiento de inventarios, etc.. 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de analizar, gestionar y seguir la documentación relacionada con la contabilidad; 2. Controla la correcta contabilidad del restaurante 			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Gestionar la cadena de suministro y el sistema de inventario en el restaurante</i>	<i>LO 4</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprende los sistemas de suministro de alimentos 2. Conoce y comprende cómo diseñar y utilizar un sistema de inventario 3. Conoce y comprende las normas que rigen los sistemas de inventario -primero en entrar, primero en salir, rotación, plazos de entrega adecuados, almacenamiento correcto, toma de existencias adecuada, etc.. 4. Conocimiento de la legislación aplicable a la cadena de suministro y al almacenamiento 	<i>Demostrar que conoce los sistemas locales y globales de producción y distribución de alimentos, incluida la asignación de recursos;</i> <i>Utiliza y soluciona los problemas de un sistema de inventario y pedido de alimentos;</i>		



<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de trabajar con programas informáticos especializados en la gestión de inventarios y suministros de los restaurantes;2. Es capaz de hacer un inventario de forma organizada	<i>Demuestra conocimientos y habilidades para almacenar adecuadamente todos los alimentos.</i>		
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de hacer un inventario de forma organizada y adecuada2. Es capaz de gestionar los suministros en el restaurante			



Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 5 - Gestión de la producción de la cocina y garantía de calidad

Unidad de Resultado de aprendizaje 5				
Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:
5. Gestión de la producción de la cocina y garantía de calidad (procesos)			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Gestionar el proceso de producción de la cocina pasando por las técnicas culinarias clásicas y modernas</i>		LO 1	15%
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende las distintas técnicas y métodos utilizados en la preparación de la carga de trabajo diaria y el funcionamiento del servicio de comidas 2. Conoce y comprende las diferencias entre las técnicas aplicadas en la cocina clásica y la moderna 3. Conoce y comprende los requisitos necesarios en el proceso de producción para que la cocina funcione 	<i>Demuestra un nivel de maestría en la aplicación autónoma de técnicas culinarias fundamentales y avanzadas y supervisa a los subordinados en el proceso de producción de alimentos</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar y poner en práctica las técnicas adecuadas requeridas tanto en la cocina clásica como en la moderna, según sea necesario en cada receta 2. Es capaz de aplicar las técnicas adecuadas y necesarias para un servicio que funcione 			



	<p>3. Es capaz de supervisar las técnicas apropiadas requeridas en la producción</p> <p>4. Es capaz de cocinar correctamente utilizando técnicas clásicas y modernas de acuerdo con las normas adecuadas</p>		<p><i>Herramienta 3 – tarea práctica, relacionada con la demostración de técnicas avanzadas en la preparación de diferentes tipos de platos, así como la presentación del plato final</i></p>
<i>Competencias</i>	<p>1. Es capaz de realizar/producir eficazmente la carga de trabajo requerida utilizando las técnicas adecuadas</p> <p>2. Es capaz de dirigir y controlar el proceso de producción hacia los resultados requeridos</p>		
Resultado de aprendizaje 2	<i>Gestionar y controlar el cumplimiento de las normas de calidad</i>	LO 2	
<i>Conocimientos</i>	<p>1. Conoce los estándares de calidad que exige la empresa y la legislación respectiva</p> <p>2. Conoce los requisitos de cada norma relacionada con la producción de alimentos</p> <p>3. Sabe cómo elaborar normas de calidad</p> <p>4. Sabe aplicar las normas de calidad en todo el proceso, desde la compra hasta el descarte</p>	<p><i>Demonstrates knowledge and skills in the preparation of different types of dishes, including from classical and contemporary cuisines and controls the high standards of the kitchen production; Demonstrate appropriate principles of plate presentation</i></p>	
<i>Habilidades</i>	<p>1. Es capaz de crear, establecer, seguir y corregir según sea necesario para respetar las normas de calidad previamente establecidas</p> <p>2. Es capaz de analizar, supervisar y responder según sea necesario para mantener los estándares de calidad</p>		
<i>Competencias</i>	<p>1. Garantiza la alta calidad de la producción de la cocina mediante la aplicación de las normas de calidad establecidas</p> <p>2. Es capaz de diferenciar y resolver los problemas en el momento adoptando las medidas correctivas necesarias</p>		
Resultado de aprendizaje 3	<i>Aplicación de las cocinas y culturas alimentarias del mundo (incl. Cocinas y culturas de Europa, América, Mediterráneo, Asia, etc.)</i>	LO 3	
<i>Conocimientos</i>	<p>1. Identifica los ingredientes clave y los perfiles de sabor típicos de las diferentes cocinas del mundo</p> <p>2. Conoce y entiende las técnicas y cómo aplicar la adecuada para cada ingrediente de cultivos específicos</p>	<p><i>Demuestra habilidades avanzadas en la preparación de ciertos platos aplicando recetas específicas, mostrando consistencia</i></p>	
<i>Habilidades</i>	<p>1. Es capaz de preparar varios platos específicos para las diferentes cocinas utilizando las técnicas de cocina adecuadas y el gesto correcto</p>		



<i>Competencias</i>	1. Es capaz de aplicar la técnica de cocción adecuada para cada cocina e ingredientes específicos según sea necesario			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Preparación de menús para niños y menús dietéticos (estilo de vida saludable, vegano, vegetariano, dietas especiales por alergias, etc.)</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce los riesgos asociados y las soluciones posibles para cada dieta específica en caso de que no sea adecuada; 2. Conoce la lista de alérgenos y las diferentes alergias, intolerancias; Conoce los requerimientos nutricionales básicos para cada necesidad culinaria o dietética	<i>Demuestra conocimientos y habilidades en la aplicación de conceptos de nutrición a la planificación de menús y recetas con el fin de cumplir con las directrices nutricionales</i>		
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de preparar platos según requisitos dietéticos específicos; 2. Es capaz de ser extremadamente preciso y detallado en su trabajo diario de producción			
<i>Competencias</i>	1. Desarrolla y prepara menús especiales para niños o menús dietéticos siendo detallista y cumpliendo los requisitos especiales			
Resultado de aprendizaje 5	<i>Presentación, emplatado y decoración de la producción culinaria</i>	LO 5		
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce y comprende la historia y la evolución de los estilos de revestimiento 2. Conoce los conceptos de arquitectura y composición, la armonía de los colores; el concepto de chapado de gran volumen frente a las cocinas de campo	<i>Demuestra habilidades en la aplicación de habilidades de presentación siguiendo los estándares de calidad establecidos, siguiendo los estándares de producción</i>		
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de crear una armonía en el plato en términos de colores y texturas 2. Es capaz de respetar el emplatado impuesto por las normas de calidad y recrear el mismo estilo y visión de emplatado que se requiere 3. Es capaz de resolver problemas de emplatado de última hora			
<i>Competencias</i>	capaz de presentar un plato y evaluar los distintos componentes para que haya armonía y alta calidad; ser eficiente y económico en los gestos durante el emplatado; ser preciso en los gestos y detalles del emplatado de cada plato			
Resultado de aprendizaje 6	<i>Implementa la gestión del equipo de producción de alimentos</i>	LO 6		
<i>Conocimientos</i>	1. Conoce y comprende los requisitos de cada máquina y aparato utilizado en la cocina 2. Conoce y comprende el uso correcto de la máquina 3. Conoce y comprende las normas de seguridad al utilizar el equipo	<i>Demuestra competencia profesional en el mantenimiento del estado de los equipos y</i>		



	<ol style="list-style-type: none"> 4. Conoce y comprende el almacenamiento y la limpieza adecuados del equipo de cocina 5. Conoce y comprende las nuevas tecnologías a medida que aparecen en las cargas de trabajo cotidianas 	<p><i>realiza los ajustes necesarios dentro de su ámbito de responsabilidad.</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar, limpiar y almacenar adecuadamente cualquier pieza de equipo individual 2. Es capaz de garantizar el mantenimiento diario básico del equipo 3. Es capaz de utilizar las tecnologías avanzadas en la carga de trabajo diario 4. Es capaz de resolver problemas con el equipo en cuestiones cotidianas 5. Es capaz de ejercer un manejo profesional del equipo (para ponerlo en un uso adecuado) 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar las herramientas, el equipo y las máquinas correctamente y de demostrar a los demás el uso adecuado del equipo; 2. Asegura el mantenimiento de las herramientas, equipos y aparatos y controla su uso 			
Resultado de aprendizaje 7	<i>Ejercer una gestión eficaz del tiempo durante la producción</i>	<i>LO 7</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce y comprende las técnicas adecuadas para aligerar la carga de trabajo diaria; 2. Conoce y comprende cómo sintetizar una hoja de producción; 3. Conoce y comprende el principio de la producción en masa y la gestión del tiempo; 4. Conoce y comprende el concepto de planificación y delegación según sea necesario 	<p><i>Demuestra una gestión eficiente del tiempo del personal y de los procesos en la cocina</i></p>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Es capaz de captar rápidamente y sistematizar/coordinar, reanudar y revisar la carga de producción y los plazos; 6. Es capaz de ser flexible durante la producción cuando el tiempo es corto y de encontrar una solución rápida; 7. Es capaz de realizar varias tareas a la vez 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Gestiona eficazmente el tiempo del equipo, y los procesos en la cocina demostrando flexibilidad y capacidad de resolución de problemas. 			



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea





Unidades Básicas de Resultado de aprendizaje 6 - *Creatividad e innovación en la cocina, incluyendo la investigación y el desarrollo del menú*

Unidad de Resultado de aprendizaje 6				
Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:
6. <i>Creatividad e innovación en la cocina, incluyendo la investigación y el desarrollo del menú</i>			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Planificación y elaboración de recetas y menús</i>	LO 1	Herramienta 1 – test escrito	15 %
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los productos alimentarios existentes, los ingredientes, las tecnologías y la historia que hay detrás de ellos (familias, estacionalidad, etiquetas, normas de uso, peso, rendimiento...); 2. Conoce los métodos básicos de investigación y las fuentes de información; 3. Conoce el precio de venta en función del coste de los productos, el coeficiente multiplicador, el ticket medio, los competidores, el posicionamiento de marketing, el precio psicológico, la estrategia de la empresa, etc. 4. Conoce el marco legal con las obligaciones de información y comunicación al cliente (riesgos alérgicos, origen de los productos, etc.) 	<i>Desarrolla platos y menús de acuerdo con la estacionalidad, el concepto de catering, el presupuesto disponible, etc., basándose en el uso óptimo de los productos teniendo en cuenta los requisitos del servicio</i>	Herramienta 2 – test práctico (desarrollo del recibo, visual, emparejamiento) Herramienta 3 – tarea práctica (crear un	



	<ol style="list-style-type: none"> 5. Conoce el equilibrio dietético y la coherencia de las propuestas 6. Conoce los equipos y materiales relacionados con la producción y el almacenamiento 7. Conoce el maridaje de alimentos y bebidas 	<p><i>Demostrar la capacidad de investigar de forma autónoma nuevas recetas, alimentos y platos y aplicar los resultados en el lugar de trabajo</i></p>	<p><i>nuevo plato, desafío de la caja negra)</i></p>
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dominar las técnicas culinarias asociadas a cada plato 2. Representar gráficamente el plato 3. Evaluar las cantidades y calcular los rendimientos 4. Elaborar las fichas técnicas 5. Fijar el precio de venta 6. Organizar en el espacio y en el tiempo (creación de planogramas / tabla de programación de tareas) 7. Identificar las necesidades de material y mano de obra 8. Es capaz de examinar y analizar elementos específicos como productos, técnicas, recetas 9. Es capaz de llevar a cabo una investigación adecuada sobre nuevos ingredientes, nuevas técnicas y cultivos alimentarios 		
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiene la capacidad de investigar de forma autónoma nuevas recetas, alimentos y platos y aplica los resultados en el lugar de trabajo 2. Capaz de diseñar un servicio de cocina adaptado a un contexto determinado 3. Adaptar los servicios de cocina en función de los comentarios de los clientes 		
Resultado de aprendizaje 2	<i>Investigar nuevas recetas, tecnologías y productos para garantizar un menú atractivo</i>	LO 2	
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los fundamentos de la química alimentaria 2. Conoce diferentes técnicas de cocina 3. Conoce las cocinas del mundo (productos, especias, preparaciones, asociaciones...) 4. Conoce diferentes culturas culinarias 5. Conoce las asociaciones gustativas 	<p><i>Demuestra la capacidad de realizar una auténtica investigación sobre nuevos productos y platos y aplicar los resultados en el lugar de trabajo</i></p>	
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garantizar una supervisión culinaria 2. Dominio de las nuevas tecnologías alimentarias 3. Analizar un plato para hacerlo evolucionar 4. Experimentar con asociaciones y modificaciones de productos 5. Elaborar y analizar una ficha de cata 		
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crear recetas para diseñar nuevos platos y menús 		



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea





Resultado de aprendizaje 3	<i>Creación de nuevos platos con expresiones artísticas</i>	<i>LO 3</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar los conceptos de creatividad y expresión artística en la cocina; 2. Conoce y comprende la presentación artística de los colores, el equilibrio cromático, las simbiosis entre texturas, colores y técnicas aplicadas al plato; 3. Conocimiento de la composición, los aromas, las texturas y el emplatado; 4. Conoce y entiende el concepto de maridaje; 5. Conoce y comprende los estilos de evolución en el emplatado; 6. Conoce los tipos de innovaciones: tecnológicas, organizativas, etc. 	<i>Demuestra creatividad a la hora de diseñar la receta o el plato en cuanto a la combinación inusual de alimentos, las formas innovadoras, las ideas de disposición contemporáneas, la reelaboración o la modernización de las técnicas y la presentación tradicionales, etc.</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de controlar las técnicas de cocina en un esfuerzo por aplicar técnicas nuevas y más avanzadas; 2. Aplicar conceptos de arte, historia, cultura, viajes en la concepción de nuevos platos; 3. Es capaz de utilizar los ingredientes disponibles y de utilizar las técnicas culinarias adecuadas para transformarlos en un nuevo concepto; 4. Es capaz de aplicar nuevas técnicas o ideas sobre un concepto o receta ya existente para innovar y crear algo nuevo. 5. Es capaz de identificar y analizar las innovaciones alimentarias 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Researches and tests new food products and techniques for preparation and presentation of the dishes; 2. Generate innovative and creative ideas to come up with new recipes, preparations of food and beverages and new ways to present the products. 			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Analiza el impacto social, histórico y cultural sobre y de los alimentos y lo aplica a un proceso creativo</i>	<i>LO 4</i>		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tiene un conocimiento general de la historia de los alimentos e ingredientes a través de los tiempos y su impacto en las culturas de todo el mundo 	<i>Demuestra un conocimiento específico del impacto</i>		



	<ol style="list-style-type: none">2. Tiene conocimientos avanzados sobre el tipo de cocinas como la mediterránea, la asiática, la francesa, la italiana, etc. y explica el trasfondo cultural y el origen de los alimentos3. Comprende el concepto de patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos	<i>de varios ingredientes de diferentes culturas y de la cocina actual</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de analizar la particularidad de cada uno de los ingredientes y encontrar la manera de combinarlos para crear un plato perfecto en términos de ejecución técnica2. Es capaz de comprender y explicar el impacto que tienen los alimentos específicos en cada cultura e historia			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de desarrollar nuevos platos y recetas teniendo en cuenta la identidad, el significado y la historia detrás de la receta			



Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 7 - *Tecnologías de la información y la comunicación en la industria culinaria*

Unidad de Resultado de aprendizaje 7

Título de la Unidad:		Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje e al EQF:	
7. <i>Tecnologías de la información y la comunicación en la industria culinaria</i>		"CHEF"	EQF nivel 5	
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Utilización de las modernas tecnologías de la información y la comunicación en las artes culinarias y los negocios culinarios</i>	LO 1	Herramiental 1 - test escrito	7.5 %
<i>Conocimiento</i>	1. Conoce las diferentes tecnologías que se pueden utilizar en la restauración y la cocina.	<i>Demuestra capacidad en el uso de las</i>		



	2. Conoce diferentes canales y fuentes de información sobre técnicas culinarias, diferentes recetas y gestión de la cocina	<i>modernas TIC adaptadas a las artes culinarias y al negocio, mejorando cada área de su trabajo: dentro y fuera del establecimiento</i>	<i>Herramienta 2 - ejercicios prácticos de utilización de programas y aplicaciones TIC.</i>
<i>Habilidades</i>	1. Es capaz de elegir la TIC más conveniente para cada situación y tipo de establecimiento. 2. Es capaz de buscar, encontrar, sistematizar y extraer información útil de diversas fuentes de información		
<i>Competencias</i>	1. Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación más adecuadas para la mejora de los recursos, la mejora de la calidad del servicio, la adaptación al cliente y la personalización del servicio.		
Resultado de aprendizaje 2	<i>Utilización de programas informáticos especializados</i>	<i>LO 2</i>	
<i>Knowledge</i>	1. Sabe utilizar los programas informáticos: los equipos TIC como el ordenador, el monitor táctil, las impresoras, la caja registradora, los mandos a distancia, etc. y los programas informáticos creados para la restauración y la gestión en la cocina que facilitan las comunicaciones y los procesos internos, las aplicaciones de back office, la automatización de las instalaciones y el control electrónico de la maquinaria y las instalaciones, el control de la energía y la seguridad, etc. 2. Conoce las aplicaciones más comunes como iphone, iPad, Smartphone y tablets. Conoce la aplicación que transforma el iPad en un terminal de punto de venta o carta digital, software de TPV para hostelería, pagos desde el móvil, otras apps para llevar un control de inventario y análisis, tomar pedidos, etc. especialmente aplicadas al negocio de las artes culinarias.	<i>Demuestra capacidad para gestionar los equipos y programas informáticos de las TIC para el mejor funcionamiento de toda la cocina, con el máximo nivel de profesionalidad. Es capaz de elegir las mejores aplicaciones y utilizarlas para minimizar los costes de compra, gestionar las existencias/inventarios, realizar estadísticas</i>	
<i>Skills</i>	1. Es capaz de utilizar todos los equipos TIC que se utilizan habitualmente en el sector de la hostelería. 2. Es capaz de utilizar las aplicaciones más adecuadas en cada circunstancia: sistemas de reservas y pedidos dentro del establecimiento o desde el exterior, inventarios, gestión de stocks, compras y reposición en línea, estadísticas, informes, costes, contabilidad, etc.		



<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actuar como un cocinero moderno, utilizando las TIC para realizar sus tareas en la cocina moderna, lo que implica el uso de diferentes programas informáticos no sólo para la maquinaria de cocina o los mandos a distancia de automatización electrónica. 2. Elegir las apps más adecuadas teniendo en cuenta la facilidad de uso, la idoneidad de la información accesible, la eficacia de las gestiones realizadas, la accesibilidad permanente, la facilidad de comunicación, los costes de uso, la automatización de los procesos, etc. con el fin de aumentar la competitividad del restaurante, utilizando los recursos que tiene o utilizando nuevas aplicaciones y software. 	<i>y utilizarlas para tener la mejor eficiencia posible de todo el software disponible.</i>		
Resultado de aprendizaje 3	<i>Utilización de los medios y canales sociales para la promoción y el desarrollo de la marca</i>	LO 3		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los medios sociales y el canal de marca y se da cuenta de sus beneficios para las artes culinarias y el negocio culinario 2. Conoce los principios generales del marketing digital, la publicidad y la comunicación 	<i>Demuestra capacidad para utilizar las redes sociales en beneficio de la empresa, dirigiéndose al público adecuado, aportando contenidos de calidad, aumentando el número de visitas a la página web del restaurante o FB y así dar a conocer el restaurante y atraer más clientes</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar las aplicaciones más adecuadas en cada circunstancia: sistemas de reservas y pedidos dentro del establecimiento o desde el exterior, inventarios, gestión de stocks, compras y reposición en línea, estadísticas, informes, costes, contabilidad, etc. 2. Utiliza el servicio de atención al cliente para garantizar la satisfacción del cliente y mantenerlo informado en todo momento 3. Motivar a los seguidores para que compartan sus experiencias culinarias con otros, dando buenas recomendaciones en nombre del establecimiento 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de despertar el interés por la oferta gastronómica o las actividades que ofrece, creando nuevos canales, atrayendo a nuevos clientes transmitiendo identidad y valores 2. El alumno es capaz de mejorar la comunicación con los clientes y proveedores, conociendo las necesidades y los hábitos de los clientes y proveedores, utilizando las aplicaciones y los canales más adecuados 3. Es capaz de establecer una fuerte presencia en los medios sociales, conectando y construyendo relaciones para que cada vez más visitantes pasen de visitar la página web a visitar el restaurante 			



Resultado de aprendizaje 4	<i>Utilización del sistema informático en la gestión del personal y de los recursos humanos</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Conoce diferentes programas de gestión de Recursos Humanos2. Conoce diversas funcionalidades del software de gestión de recursos humanos	<i>Demuestra capacidad para utilizar las aplicaciones de RRHH con el fin de aumentar los beneficios de la empresa utilizando el empleado adecuado para la tarea adecuada, aprovechando al máximo los recursos humanos disponibles, asegurando que cada empleado trabaje con su mejor eficiencia</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Es capaz de utilizar los programas de gestión de RRHH para gestionar la presencia de los empleados, la productividad, la selección, el horario, los turnos, la distribución de tareas, etc.			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Utilizando el sistema informático de gestión de RRHH el alumno podrá aumentar la productividad de los empleados proponiendo buenos horarios, distribución de tareas, turnos adaptados a las competencias y cualificaciones de cada empleado y según las necesidades de la empresa.			



Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 8 - Comunicación y lenguas extranjeras

Unidad de Resultado de aprendizaje 8				
Título de la Unidad:		Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:	
8. Comunicación y lenguas extranjeras		"CHEF"	EQF nivel 5	
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Comunicarse eficazmente en el lugar de trabajo</i>	LO 1	<i>Herramienta 1 - Una prueba sobre la comunicación en sí misma (tipos y reglas) evaluará los conocimientos del alumno. Otro estudio</i>	10 %
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las diferentes técnicas de comunicación y los fundamentos de la comunicación 2. Está familiarizado con las barreras de comunicación y las técnicas verbales y no verbales 3. Conoce los principales principios de la comunicación intercultural 	<i>Demostrar la capacidad de llevar a cabo una comunicación clara y bien organizada con respecto al tema, el propósito y la</i>		



	<ol style="list-style-type: none"> 4. Conoce los principios fundamentales de la comunicación con clientes específicos (individuales, grupos organizados de invitados, invitados con necesidades especiales, invitados VIP) 5. Está familiarizado con los métodos de recogida de información de los clientes 	<i>audiencia. Demostrar la capacidad de trabajar en colaboración con un equipo y de dirigirlo profesionalmente, lo que incluye participar en una comunicación eficaz.</i>	<i>de caso con preguntas sobre situaciones de la vida real evaluará las habilidades del alumno para aplicar los conocimientos a situaciones de la vida real. La preparación y el desarrollo de una charla frente a los compañeros de trabajo evaluarán su capacidad para hablar en público.</i>
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar herramientas y tecnologías de comunicación eficaces 2. Es capaz de utilizar la terminología profesional 3. Es capaz de observar la etiqueta profesional en la comunicación 4. Es capaz de recoger las opiniones de los clientes 		
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de interactuar con colegas y clientes sin esfuerzo y de manera profesional en el entorno multicultural, utilizando una variedad de herramientas de comunicación y tecnología de la comunicación 2. Es capaz de observar los principios básicos de la ética profesional y general en el trabajo con los clientes, los colegas, los empleadores 		
Resultado de aprendizaje 2	<i>Utilizar las habilidades interpersonales</i>	<i>LO 2</i>	<i>Herramienta 2 – estudio de caso sobre la resolución de situaciones de conflicto de manera profesional</i>
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los fundamentos de la psicología 2. Conoce los fundamentos de la gestión del estrés 3. Conoce los principios de la gestión de conflictos 4. Conoce los diferentes estilos de comportamiento en una situación de conflicto y las estrategias de resolución de problemas 	<i>El alumno será capaz de demostrar en todo momento, dependiendo de cada circunstancia, su capacidad para gestionar los retos de las relaciones, mostrar empatía y asertividad a través de sus decisiones, palabras y comportamiento en el trato con las personas</i>	<i>Herramienta 3 - presentación en una lengua extranjera</i>
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de sentir empatía y asertividad hacia las otras personas con las que entra en contacto 2. Es capaz de mantener una atmósfera de clarificación abierta y constructiva de las diferencias 3. Es capaz de reconocer los requisitos previos al conflicto y de prevenir de forma proactiva las condiciones que lo originan 4. Es capaz de resolver problemas y situaciones de conflicto 		



<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dependiendo de cada circunstancia, será capaz de gestionar los retos de las relaciones, mostrar empatía, asertividad a través de decisiones, palabras y comportamiento. 2. Demuestra cómo resolver situaciones de conflicto de manera constructiva y pacífica de forma independiente, siguiendo las mejores prácticas 3. Demuestra su capacidad para resolver problemas, ofreciendo soluciones eficaces en función de la situación de trabajo 4. Demuestra que conoce los principios de la ética profesional 			
Resultado de aprendizaje 3	<i>Hablar en público</i>	LO 3		
<i>Conocimiento</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce el proceso de hablar en público y los tipos 2. Saber mostrar para hacer puntos clave: quién, qué, quién, medio, efecto 3. Conoce las etapas de preparación de la presentación/discurso 	<i>Demuestra capacidad para preparar discursos adaptados a la audiencia, para conectar con el público mientras pronuncia el discurso o hace la presentación</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar la presentación/discurso, la adapta a la audiencia, pronuncia el discurso 2. Es capaz de observar al público ante el que habla y de detectar las señales de los diferentes tipos de oyentes 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de preparar una presentación/discurso de manera profesional de acuerdo con la audiencia 2. Es capaz de lidiar con el estrés antes y durante la intervención en público, controlándose a sí mismo y dominando el discurso (pronuncia el discurso sin notas o con pocas) 			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Utilización de lenguas extranjeras y terminología relacionada con la actividad profesional</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce la terminología profesional en lengua extranjera 2. Conoce términos básicos de comunicación en otros idiomas 	<i>Demuestra capacidad para cambiar de idioma</i>		



<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de leer y comprender textos profesionales en un idioma extranjero (literatura especializada, documentación técnica, etc.) 2. Es capaz de utilizar una lengua extranjera cuando busca información en Internet y otras fuentes 3. Es capaz de utilizar una lengua extranjera (escrita y hablada) cuando se comunica con los socios y los invitados 	según el receptor (ya sea un cliente, un compañero de trabajo) y según el tipo de discurso (órdenes para los cocineros, presentación a un cliente o a un público numeroso)		
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de utilizar una lengua extranjera (escrita y oral) a un nivel que le permita comunicarse eficazmente sobre temas profesionales, de acuerdo con la audiencia 			

Unidad Básica de Resultado de aprendizaje 9 – Servicio al cliente

Unidad de Resultado de aprendizaje 9				
Título de la Unidad:			Referencia a la cualificación:	Referencia de los resultados de aprendizaje al EQF:
9. Servicio al cliente			"CHEF"	EQF nivel 5
		Indicadores de rendimiento	Herramientas de evaluación	Peso relativo de las obligaciones pendientes del conjunto de la cualificación (%)
Resultado de aprendizaje 1	<i>Proporciona asistencia y servicio de catering</i>	<i>LO 1</i>	<i>Herramienta 1 – test escrito</i>	5%
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce conceptos relacionados con la asistencia, la comunicación, la asertividad, la percepción, la empatía, la 	<i>Demostrar capacidad para aplicar los</i>		



	<ul style="list-style-type: none"> relación interpersonal, la gestión de equipos, el perfil del asistente, la calidad, el servicio de restauración 2. Conoce las normas de los distintos tipos de organizaciones del sector culinario 3. Conoce las nuevas prácticas de trabajo en la profesión 	<p><i>conceptos de forma autónoma y dinámica, adaptando el servicio a cada cliente, permitiéndole asesorar y gestionar a los empleados</i></p>	<p><i>Herramienta 2 – Presentación del trabajo en grupo para generar una asimilación visual de los contenidos (pueden ser presentaciones PPT, vídeos, etc).</i></p>
<i>Habilidades</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de aplicar los supuestos asociados a los conceptos de servicio al cliente en la restauración 2. Es capaz de aplicar las normas profesionales 3. Es capaz de describir diferentes tipos de clientes 		
<i>Competencias</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de aplicar y desarrollar adecuadamente los conceptos aprendidos para garantizar la satisfacción de los clientes 		
Resultado de aprendizaje 2	<i>Proporciona servicio de mesa</i>	<i>LO 2</i>	
<i>Conocimientos</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Sabe servir en la mesa los platos incluidos en el menú, así como las bebidas elegidas por el cliente 2. Conoce los requisitos para la composición de la mesa en diferentes ocasiones 3. Conoce el inventario del restaurante utilizado en el servicio, incluyendo vasos, platos, utensilios, recipientes de servicio de diferente tipo, etc. 	<p><i>Demuestra la capacidad de realizar de forma independiente un servicio de mesa y bar correctamente, colocando y retirando los platos y las bebidas de forma eficaz, lo que le permite asesorar y dirigir a los empleados</i></p>	
<i>Habilidades</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de seleccionar y utilizar los recipientes y utensilios adecuados en función de las características específicas de los alimentos y bebidas que se sirven y del contexto en el que se sirven 2. Es capaz de utilizar diferentes formas de servir a los huéspedes 3. Es capaz de planificar los conjuntos de mesas o asientos necesarios en función de la recepción estimada de clientes o en una ocasión diferente 		
<i>Competencias</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de servir a los clientes adecuadamente colocando y retirando los platos y las bebidas en el orden y la ubicación correctos 2. Es capaz de utilizar el inventario disponible adecuado para servir según el contexto del servicio 3. Es capaz de controlar y confirmar si la composición de la mesa está bien montada y preparada para la recepción y los servicios de los clientes 		



Resultado de aprendizaje 3	<i>Reconocer el comportamiento del cliente y gestionar el feedback</i>	LO 3		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce las formas de tratar a los huéspedes 2. Reconoce el lenguaje no verbal 3. Reconoce los tipos de reacciones y señales emocionales de las personas 4. Conoce la norma y las características de la atención a los huéspedes extranjeros 	<i>Demuestra habilidades para interpretar el lenguaje no verbal con el fin de servir mejor al cliente, permitiéndole asesorar y gestionar a los empleados</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de identificar las señales dadas por los clientes a través de su comportamiento, emociones, etc. 2. Es capaz de identificar el nivel de satisfacción/insatisfacción del cliente y actuar en consecuencia para garantizar una impresión positiva 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de aplicar diferentes técnicas para ganarse al cliente y convertirlo en cliente habitual 			
Resultado de aprendizaje 4	<i>Servir alimentos y bebidas de acuerdo con los requisitos y el contexto específico</i>	LO 4		
<i>Conocimientos</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoce los procesos de la coctelería 2. Conoce los fundamentos de la sumillería 	<i>Demuestra conocimientos avanzados y competencia para atender adecuadamente a diferentes tipos de clientes</i>		
<i>Habilidades</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de ayudar a los clientes a elegir la comida y la bebida 2. Es capaz de atender a los clientes VIP individualmente o en equipo con la debida atención de acuerdo con las normas de servicio 			
<i>Competencias</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es capaz de participar activamente en el servicio a los clientes, trabajando eficazmente en equipo 2. Es capaz de tomar decisiones independientes para ayudar al cliente en su elección y para servir a los clientes, de manera profesional y de acuerdo con el tipo de cliente 			



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Council recommendation of 22 May 2017 on the European Qualifications Framework for lifelong learning and repealing the recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning
- Publications Office of the European Union (2017). Defining, writing and applying learning outcomes, A European handbook. Luxembourg.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.
- Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training (ECVET).
- Office for Official Publications of the European Communities (2008). The European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF). Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Referencing National Qualifications Levels to the EQF, European Qualifications Framework Series: Note 3. Luxembourg.
- Publications Office of the European Union (2011). Using Learning Outcomes, European Qualifications Framework, Series: Note 4. Luxembourg.
- CEDEFOP, Qualifications at level 5: progressing in a career or to higher education, 2014.
- CEDEFOP, 2016. Defining and writing learning outcomes for vocational education and training - A European handbook.
- CEDEFOP Briefing Note "The hidden potential of level 5 qualifications" (June 2014), available at http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/9089_en.pdf.
- H. Dalle, 2016, European Level 5 area: a tandem for VET and HE

No. Ref. Proyecto 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de FP en artes culinarias y experimentación para la formación continua está co-financiado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.

El apoyo de la Comisión Europea para la producción de esta publicación no constituye una aprobación del contenido, el cual refleja únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.