

Dades de l'empresa/entitat (nom, adreça, CP, població, NIF)

(nom i cognoms de la persona que firma el certificat)

En/Na

(càrrec: gerent, director/a, etc.)

d'aquesta empresa/entitat,

CERTIFICO:

(nom i cognoms de l'alumne/a)

Que

amb DNI/NIE

ha treballat / treballa en aquesta empresa/entitat,

(1)

en la categoria professional de

(nombre d'hores)

des del dia

i fins al dia

amb una jornada de

(diàries, setmanals, mensuals...)

(nombre d'hores totals)

hores

, per tant, ha fet un total de

, realitzant les tasques

pròpies del perfil professional de **Tècnic en Cuina i Gastronomia CFGM LOE** següents:

(1) S'ha d'acreditar amb el contracte de treball i/o l'informe de vida laboral.

	Activitats ⁽²⁾	Freqüència ⁽³⁾		
		Habitualment ⁽⁴⁾	Esporàdicament	Mai
1	Activitats formatives de referència relacionades amb el proveïment de matèries primeres i la gestió de magatzem.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Activitats formatives de referència relacionades amb els processos de preelaboració i conservació a la cuina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Activitats formatives de referència relacionades amb els processos d'elaboració culinària.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de la producció a la cuina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(2) Trobareu la descripció d'aquestes activitats en el **Pla d'activitats**. Cal considerar que s'ha fet l'activitat descrita si s'han dut a terme la majoria de les tasques que es descriuen en el Pla d'activitats.

(3) Marqueu la freqüència amb què s'ha fet l'activitat descrita (habitualment: cada dia o setmana / esporàdicament: cada mes o trimestre).

(4) És imprescindible acreditar que s'han fet, de **forma habitual**, com a mínim, **entre un terç i la meitat de les activitats** pròpies del perfil professional.

I, perquè consti, només a l'efecte de presentar-lo a l'Institut Bisbe Sivilla, per a la tramitació de l'exempció de la formació en centres de treball, signo aquest certificat.

Població

Dia

Mes

Any

_____, _____ de/d' _____ de 20

Signatura de la persona que certifica

Segell de l'empresa/entitat

Persona amb qui es pot contactar per comprovar l'autenticitat d'aquest document:

Nom i cognoms: _____

Empresa/entitat: _____

Càrrec: _____

Telèfon: _____

(2) Pla d'activitats

Concreció de les activitats professionals del **Tècnic/a Cuina i Gastronomia CFGM LOE**

1. Activitats formatives de referència relacionades amb el proveïment de matèries primeres i la gestió de magatzem.

- 1.1 Verificació de la informació relativa a les necessitats d'aprovisionament.
- 1.2 Verificació de l'estat operatiu dels equips, cambres i magatzems.
- 1.3 Control de l'aplicació de mètodes i processos de sol·licitud, recepció, emmagatzematge i conservació de mercaderies.
- 1.4 Identificació i control de matèries primeres rebudes.
- 1.5 Control de consums i existències.
- 1.6 Gestió de la documentació associada a l'entrada, l'emmagatzematge i el consum de matèries primeres.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb els processos de preelaboració i conservació a la cuina.

- 2.1 Preparació de les zones de producció atenent a les instal·lacions, els equips i els processos d'aprovisionament intern.
- 2.2 Realització dels processos de preelaboració de matèries primeres en funció del seu ús posterior.
- 2.3 Participació en la coordinació i supervisió de l'equip de treball.
- 2.4 Participació en la supervisió dels processos de manipulació, conservació, envasament i regeneració de gèneres crus i semielaborats.
- 2.5 Participació en la determinació dels sistemes i mètodes d'envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries.
- 2.6 Realització dels sistemes i mètodes d'envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries.
- 2.7 Realització de les operacions de regeneració de matèries primeres, semielaborats i elaboracions culinàries.
- 2.8 Prevenció de consums innecessaris.
- 2.9 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental en els processos de preelaboració.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb els processos d'elaboració culinària.

- 3.1 Participació en l'organització dels processos d'elaboració culinària.
- 3.2 Realització del procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions culinàries.
- 3.3 Aplicació de les diferents tècniques de cocció.
- 3.4 Elaboració de productes culinàries bàsics, atenent als seus costos.
- 3.5 Realització de l'acabat i de la presentació dels diferents productes culinàries.
- 3.6 Realització del servei a la cuina, atenent a la preparació, el servei i el seu tancament.
- 3.7 Participació en el control i la supervisió del servei a la cuina.
- 3.8 Participació en l'avaluació del grau de satisfacció dels clients en el consum de les diferents elaboracions culinàries.
- 3.9 Realització de diferents elaboracions de cuina creativa i d'autor.
- 3.10 Realització de diferents elaboracions culinàries atenent a modificacions en les tècniques, les formes, els ingredients, etc.
- 3.11 Prevenció de consums innecessaris.
- 3.12 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental en els processos d'elaboració culinària.

4. Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.

- 4.1 Participació en la planificació del treball a les zones de producció de postres.
- 4.2 Realització de les operacions de posada en marxa dels espais i equipaments.
- 4.3 Participació en la supervisió dels processos de producció de postres.
- 4.4 Elaboració de masses, pastes, bases i elaboracions bàsiques de pastisseria i rebosteria.
- 4.5 Realització d'elaboracions complementàries i específiques en les diferents aplicacions de pastisseria i rebosteria.
- 4.6 Elaboració de postres de cuina i gelats.
- 4.7 Presentació de postres atenent a l'acabat, la decoració i el servei d'emplatat.
- 4.8 Prevenció de consums innecessaris.
- 4.9 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental en els processos d'elaboració de pastisseria i rebosteria.

5. Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de la producció a la cuina.

5.1 Interpretació de les instruccions i la documentació associades a la producció a la cuina.

5.2 Participació en la planificació i l'organització de les fases de producció, considerant l'APPCC, la traçabilitat dels productes i les pràctiques correctes d'higiene.

5.3 Participació en el disseny d'espais i d'equipaments atenent als sistemes de producció.

5.4 Participació en la programació d'activitats per a la producció i el servei de cuina.

5.5 Participació en la coordinació de les activitats amb altres departaments.

5.6 Participació en les operacions de control dels processos de producció.

5.7 Participació en la supervisió dels processos de producció i de servei a la cuina.

5.8 Participació en el control de consums atenent a la productivitat, els períodes i els productes, entre altres.

5.9 Participació en la coordinació del servei de la cuina amb la sala.

5.10 Seguiment de protocols de gestió de qualitat i gestió ambiental de l'empresa.

5.11 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental.

6. A6. Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de l'establiment.

6.1 Participació en la confecció del pla de comercialització de l'empresa, caracteritzant els elements que el conformen i establint estratègies i accions.

6.2 Participació en el disseny de les ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

6.3 Participació en el control de la gestió administrativa de les àrees de restauració.

6.4 Participació en el desenvolupament de les operacions administratives de l'empresa.

6.5 Participació en l'avaluació de la situació de l'empresa respecte al mercat, analitzant les variables de posicionament i els resultats.

6.6 Participació en el càlcul dels costos globals de l'empresa.

6.7 Participació en el càlcul del preu de venda de les diferents ofertes gastronòmiques.

6.8 Participació en la gestió de recursos humans.

Àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector de l'hoteleria i en concret, del subsector de la restauració, i podrà actuar en els petits establiments, en moltes ocasions, com a propietari o propietària i responsable de cuina simultàniament. Encara que la seva activitat professional es desenvolupa habitualment en establiments de caràcter privat, també pot desenvolupar-la en establiments públics, fonamentalment quan es trobi en el sector educatiu, sanitari o de serveis socials. Quan no actuï per compte propi, realitzarà les seves funcions sota la dependència de la direcció de l'establiment, tant si és en un hotel com en un altre tipus d'allotjament o establiment de restauració.

Principals ocupacions i llocs de treball

- Director o directora d'aliments i begudes.
- Director o directora de cuina.
- Cap de producció a la cuina
- Cap de cuina.
- Segon o segona cap de cuina.
- Cap de serveis d'àpats (càtering)
- Cap de partida / CUINER
- Encarregat o encarregada d'economat i bodega.