



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 455:2008

TURISMO. CHEF DE PARTIDA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.

Primera Edición

TOURISM. ASSISTANT CHEF. SPECIFICATIONS OF LABOUR COMPETENCE.

First Edition

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef de partida, requisitos
SV 06.04-410
CDU: 338.48:-057
CIU: 0000
ICS: 03.200.00; 03.080.30

Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	TURISMO. CHEF DE PARTIDA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL.	NTE INEN 2 455:2008 2008-12
---	---	--

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos mínimos de competencia laboral y los resultados esperados que debe cumplir el chef de partida.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica a hombres y mujeres que laboran como chef de partida en empresas de alimentos y bebidas, restauración, hospitalidad y otras similares.

3. DEFINICIONES

3.1 Para los efectos de esta norma, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 *Actitud.* Disposición de ánimo manifestada exteriormente.

3.1.2 *Caza.* Conjunto de animales comestibles que viviendo en estado salvaje se cazan en determinadas épocas y se comercializan.

3.1.3 *Competencia.* Capacidad de desarrollar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes en el desempeño del trabajo en la solución de problemas para generar los resultados esperados.

3.1.4 *Conocimiento.* Noción, idea, información, es el saber.

3.1.5 *Existencia (stock).* Existencia de productos en almacenamiento bajo los parámetros y las políticas mínimas y máximas de provisión requeridas, de acuerdo a los consumos realizados en un período determinado de tiempo.

3.1.6 *Flambear.* Técnica que se aplica en la preparación de recetas y consiste en rociar un plato con licor y prenderle fuego para dejar el sabor y aroma en el preparado.

3.1.7 *Gratinar.* Acción de dorar en un horno determinadas preparaciones, con o sin salsa pero generalmente espolvoreadas de queso rallado y algo de mantequilla.

3.1.8 *Guarnición.* Géneros diversos que acompañan a las preparaciones culinarias, formando parte de ellas o bien aparte, y que sirven de complemento alimenticio y estético del alimento principal.

3.1.9 *Guisar.* Preparar o cocinar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. Preparar los alimentos haciéndolos cocer, después de rehogados en una salsa compuesta de grasa, agua o caldo, cebolla y otros condimentos.

3.1.10 *Habilidad.* Es la destreza de una persona para realizar una tarea, es el saber hacer.

3.1.11 *Hospitalidad.* Industria que incluye todos los negocios relacionados a servicios hospitalarios: hoteles, hosterías, hostales, hospitales, clínicas, entre otros.

3.1.12 *Marinar.* Técnica en la que se agrega productos que pueden aportar sabor y aroma a la preparación principal, dejando reposar en frío por períodos extensos.

3.1.13 *Ocupación.* Actividad diferenciada caracterizada por un conjunto articulado de funciones, tareas y operaciones, que constituyen las obligaciones atribuidas al trabajador, destinadas a la obtención de productos o prestación de servicios.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Turismo, competencia laboral, alimentos y bebidas, chef de partida, requisitos.

3.1.14 *Puesta a punto (mise en place)*. Expresión francesa usada para el conjunto de operaciones precisas para la puesta a punto de los elementos necesarios en la ejecución de un trabajo o servicio.

3.1.15 *Rehogar*. Cocinar un género a fuego lento en una pequeña cantidad de materia grasa.

3.1.16 *Restauración*. Actividades relacionadas con la producción y servicio de alimentos y bebidas.

3.1.17 *Resultados esperados*. Conjunto mínimo de actividades que componen una ocupación laboral.

3.1.18 *Saltear*. Cocer a fuego lento y con poco aceite, en sartén, removiendo enérgicamente.

3.1.19 *Seguridad alimentaria*. Normas de seguridad y manipulación de alimentos que incluye estándares y procesos en compras, recepción, almacenamiento, producción, despacho, servicio y manipulación de desechos y desperdicios.

3.1.20 *Seguridad de los alimentos*. Normas de seguridad y manipulación aplicadas a técnicas de producción de alimentos y bebidas.

3.1.21 *Vocabulario técnico*. Conjunto de palabras de un idioma pertenecientes al uso de una actividad determinada.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Descripción de la ocupación. El chef de partida se ocupa, principalmente, de ejecutar recetas; preparar y finalizar platos calientes y fríos más comunes y la especialidad del establecimiento. Utiliza los productos preparados por los demás profesionales del equipo; responsable por la elaboración de ensaladas y embutidos, salsas, guarniciones, entre otros.

5. REQUISITOS

5.1 Resultados esperados

5.1.1 *El chef de partida debe:*

5.1.1.1 *Apoyar al chef de cocina en la administración de existencias (stock) y control de consumo de productos:*

- a) Tener el conocimiento de la producción de platillos de la carta o el menú;
- b) ayudar en la definición de la calificación y cuantificación de producto;
- c) recibir, verificar y almacenar la cantidad de la mercadería comprada o solicitada;
- d) verificar calidad y fecha de caducidad de producto perecible;
- e) organizar y rotar el producto de la cámara fría;
- f) realizar el inventario físico de bodegas y frigoríficos;
- g) apoyar el control diario de consumo de ingredientes, productos y material, evitando desperdicio.

5.1.1.2 *Orientar a los ayudantes en la realización de cortes y preparación de carnes, aves, caza, mariscos, pescado y vegetales:*

- a) Orientar sobre limpieza, corte, deshuesamiento y conservación de carne, ave, caza, mariscos, pescado y vegetales;
- b) condimentar y marinar alimentos;
- c) utilizar técnicas de congelamiento y deshielo, manipulación, corte, almacenamiento y conservación de alimentos;
- d) utilizar técnicas de aprovechamiento, porcionamiento y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas.

(Continúa)

5.1.1.3 Cocinar, asar, freír, rehogar, saltear, guisar y gratinar alimentos:

- a) Utilizar técnicas de cocción;
- b) observar punto, textura, sabor, color y conservación de las propiedades del alimento;
- c) controlar tiempo y temperatura de acuerdo con el equipo y el producto alimenticio.

5.1.1.4 Preparar, montar y presentar platos calientes y fríos de la cocina nacional e internacional:

- a) Montar y presentar plato en recipiente apropiado de acuerdo con el tipo de servicio;
- b) ejecutar flambeo de alimento y dar información sobre la composición del plato, en el salón o en la cocina.

5.1.1.5 Supervisar el montaje de servicio:

- a) Supervisar el montaje de servicio de banquete;
- b) preparar, confeccionar y presentar diferentes platos; asociar guarnición;
- c) supervisar el montaje de platos en recipiente apropiado de acuerdo con el tipo de servicio.

5.1.1.6 Cuidar del área de trabajo, planificar y organizar el propio trabajo:

- a) Preparar y arreglar el área de trabajo para la puesta a punto (*mise en place*);
- b) cerrar el servicio de la cocina;
- c) coordinar o realizar la limpieza; mantener higiene y seguridad permanente en el área de trabajo.

5.1.1.7 Operar equipos y maquinaria:

- a) Operar cocina, horno, plancha, parrilla, horno de microondas, cámara frigorífica, refrigeradora, batidora, freidora, mezcladora, licuadora, picadora, moladora, cortador de embutidos, peladora, multiprocesador y otros equipos destinados a la preparación del alimento.

5.1.1.8 Cuidar de la higiene, seguridad alimentaria y presentación personal:

- a) Aplicar los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de alimentos, limpieza de máquinas, instrumentos y utensilios;
- b) aplicar técnica de control de contaminación; mantener el ambiente limpio, seguro y saludable;
- c) cuidar de la higiene del uniforme y accesorios que influyen en la seguridad alimentaria y en la presentación personal.

5.1.1.9 Apoyar al equipo:

- a) Asistir, supervisar y entrenar ayudantes durante el trabajo;
- b) acompañar la ejecución del trabajo; reorientar el proceso;
- c) transmitir nuevos conocimientos;
- d) observar la adhesión del ayudante al estándar de servicio;
- e) planificar, distribuir y coordinar tareas junto al ayudante;
- f) interactuar con los otros profesionales del equipo, responsables por la preparación de ensaladas, embutidos, salsas, guarniciones y postres;
- g) atender a reclamos del salón;
- h) desarrollar acciones motivadoras, de cooperación y espíritu de equipo.

5.2 Competencia

5.2.1 El chef de partida, para alcanzar los resultados esperados debe ser competente con base en los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes.

5.2.1.1 Conocimientos:

- a) Procedimientos de inventario y rotación de existencias (*stock*);
- b) técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos;
- c) NTE INEN 2 458;
- d) procedimientos de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y maquinaria;
- e) procedimientos de emergencia;

(Continúa)

- f) procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo;
- g) técnicas de corte, moldeado, aprovechamiento y porcionamiento de alimentos;
- h) ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, formas de temperar y marinar alimentos;
- i) datos históricos y recetas básicas de platos calientes y fríos, guarniciones y postres de la cocina nacional e internacional, para los varios tipos de servicios;
- j) técnicas de descongelación, cocción, con observación de punto, tiempo, textura, sabor, color y conservación de las propiedades de los alimentos;
- k) técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual;
- l) principales tipos de servicios y presentación de platos;
- m) maquinaria, equipos y utensilios básicos de la cocina;
- n) vocabulario técnico relativo a la cocina nacional e internacional;
- o) requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación.

5.2.1.2 Habilidades:

- a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas;
- b) lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible;
- c) lectura e identificación de hora, temperatura y peso, estimación de tiempo, dimensión, cantidad, rendimiento y costo de los alimentos;
- d) identificación de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos;
- e) capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo y en ambiente con temperatura elevada.

5.2.1.3 Actitudes:

- a) *Detallista*. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
- b) *Confiable*. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
- c) *Atento*. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
- d) *Equilibrado emocionalmente*. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
- e) *Controlador*. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

(Continúa)

APÉNDICE Y (Informativo)

Y.1 Otros resultados

Y.1.1 Este apéndice tiene por objeto ejemplificar otros resultados aplicables en situaciones particulares de la ocupación de chef de partida. Estos resultados no son exigidos por esta norma.

Y.1.2 *Sustituir a otro cocinero o al chef de cocina.*

Y.1.3 *Sugerir menú:*

- a) Presentar al chef de cocina sugerencia de otros platos de la cocina nacional e internacional;
- b) realizar investigación de nuevos proveedores y productos;
- c) presentar creaciones propias de plato y guarnición;
- d) equilibrar el menú según color, sabor, textura, tamaño y temporada;
- e) elaborar presentación de plato; mantener registro en ficha técnica.

Y.1.4 *Sugerir alimento para dieta especial:*

- a) Proponer opciones para atender a persona diabética, alérgica, con presión o colesterol altos y para otras dietas con orientación de nutricionista.

Y.1.5 *Hacer decoraciones:*

- a) Esculpir en hielo, verdura y legumbre artísticamente;
- b) hacer arreglo con fruta, verdura y flor, para decorar plato, bandeja, fuente y mesa.

Y.1.6 *Utilizar computador:*

- a) Ingresar datos;
- b) almacenar y clasificar información;
- c) buscar información almacenada.

Y.1.7 *Mantener al equipo motivado:*

- a) Planear el logro de metas, ejecución de tareas repetitivas, desagradables y cansadas;
- b) obtener la constante colaboración de los ayudantes.

Y.1.8 *Apoyar a la gestión del negocio:*

- a) Participar de la definición de porción y costo-estándar;
- b) participar de la planificación y evaluación de la actividad y de los resultados de la cocina;
- c) participar de la realización del cierre de cantidad de pedidos de la cocina;
- d) participar de la preparación de plan y cronograma de trabajo del personal.

Y.1.9 Cada resultado ejemplificado en este apéndice requiere competencia y sus respectivos conocimientos, habilidades y actitudes que pueden no estar establecidos en esta norma.

(Continúa)

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 458:2007 *Seguridad Alimentaria para Personal Operativo*.

Z.2 BASES DE ESTUDIO

NIH 10:2000. Instituto de Hospitalidade - *Turismo - Cozinheiro de Brigada - Competencias de personal*. Salvador de Bahía, 2000.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 2 455 **TÍTULO:** TURISMO. CHEF DE PARTIDA. REQUISITOS DE COMPETENCIA LABORAL. **Código:** SV 06.04-410

ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio: 2005-12-12	REVISIÓN: Fecha de aprobación anterior del Directorio Oficialización con el Carácter de por Resolución No. de publicado en el Registro Oficial No. de Fecha de iniciación del estudio:
--	--

Fechas de consulta pública: de 2006-05-29 A 2006-07-07

Subcomité Técnico: **Competencia Laboral en Turismo**

Fecha de iniciación: 2006-01-20

Fecha de aprobación: 2006-10-10

Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES:

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

Sr. Rodolfo Walther (Presidente)

ASOCIACIÓN NACIONAL DE
RESTAURANTES DEL ECUADOR
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO
MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO
MINISTERIO DE TURISMO
INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD
SOCIAL

Econ. Jorge Viteri (Vicepresidente)

Dra. Dora Tejada

Sr. Iván Núñez

Dr. Bolívar Tamayo

CONSEJO NACIONAL DE CAPACITACIÓN Y
FORMACIÓN PROFESIONAL
SERVICIO ECUATORIANO DE
CAPACITACIÓN

Ing. Marcela Pérez

Lic. Maritza Cabezas

FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS
PROVINCIALES DE TURISMO DEL
ECUADOR

Cap. Raúl García

Sra. Silvia Estrella

Srta. María José Verduga

Dr. Juan de Dios Morales

Psc. Carolina Cevallos

Sra. Rosario Mejía

CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA
CÁMARA DE TURISMO DE PICHINCHA
CÁMARA DE TURISMO DEL GUAYAS
FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR
ASOCIACIÓN NACIONAL DE OPERADORES
DE TURISMO RECEPTIVO DEL ECUADOR
UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES
TURÍSTICAS

Lic. Enrique Cabanilla

Sr. Roberto Cedeño

Dra. Ximena Villegas (Secretaria Técnica)

SECTOR CONSUMIDORES
FEDERACIÓN NACIONAL DE CÁMARAS
PROVINCIALES DE TURISMO DEL
ECUADOR

Otros trámites:

El Directorio del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 2008-03-28

Oficializada como: Voluntaria

Por Resolución No. 057-2008 de 2008-05-19

Suplemento del Registro Oficial No. 484 de 2008-12-09

**Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: E-Mail: direccion@inen.gov.ec
Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gov.ec
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inencati@inen.gov.ec
Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gov.ec
Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gov.ec
Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gov.ec
URL: www.inen.gov.ec**