

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL BARTENDER

Nombre Perfil: BARTENDER

Código: P-5600-5132-001-V03

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 3

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Propósito principal de la ocupación

ELABORAR BEBESTIBLES, DE ACUERDO A PLANIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Ámbito ocupacional

PODRÁ EJERCER SU ACTIVIDAD EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TODAS LAS CATEGORÍAS A NIVEL NACIONAL. ESTE PERFIL TRABAJA BAJO SUPERVISIÓN, NO TIENE PERSONAL A CARGO Y TRABAJA COMO PARTE DE UN EQUIPO.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOMÍA	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

OSCL de Gastronomía, Hotelería y Turismo

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5600-5132-001-V02	ORGANIZAR LA PLAZA DE TRABAJO Y LOS REQUERIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
U-5600-5132-002-V02	PREPARAR BEBESTIBLES, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: ORGANIZAR LA PLAZA DE TRABAJO Y LOS REQUERIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Código: U-5600-5132-001-V02

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5132

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- GESTIONAR PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A BODEGA, DE ACUERDO A PLAN DE PRODUCCIÓN DE BEBESTIBLES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

El inventario físico de materias primas y materiales en la cocina es controlado periódicamente, de acuerdo a política de abastecimiento. Las solicitudes de materias primas y materiales a bodega son generadas, según requerimientos y política de abastecimiento. Los pedidos de materias primas y materiales son recepcionados según procedimientos establecidos. Los pedidos de materias primas y materiales son verificados, de acuerdo a solicitud generada. El inventario es actualizado en el sistema de registro, de acuerdo a política de abastecimiento.

N/A

2.- MANTENER LAS MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES EN ALMACENAMIENTO FRÍO, SECO Y/O CONGELADO, DE ACUERDO A NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Las materias primas y elementos requeridos para la elaboración de bebestibles son rotulados, de acuerdo a normativas aplicables vigentes y procedimientos establecidos. Las materias primas y elementos requeridos para la elaboración de bebestibles son almacenados, de acuerdo a orden y rotulación, y procedimientos establecidos. El ingreso y egreso de materias primas y elementos requeridos para la elaboración de bebestibles de los equipos de almacenamiento es registrado, de acuerdo a política de abastecimiento y normativas aplicables vigentes.

N/A

3.- REALIZAR EL PROCESO DE PREPARACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Las materias primas para la elaboración de bebestibles son preparadas y/o higienizadas para su procesamiento, de acuerdo a su naturaleza, tipo de preparación y normativas aplicables vigentes. Las materias primas preparadas y/o higienizadas para la elaboración de bebestibles son dispuestas en recipientes, de acuerdo a lineamientos establecidos y normativas aplicables vigentes. Los recipientes con las materias primas preparadas y/o higienizadas son rotulados, de acuerdo a normativas aplicables vigentes y procedimientos establecidos.

N/A

4.- REALIZAR LA MISE EN PLACE DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

Las materias primas son pesadas y/o medidas de acuerdo a las fichas técnicas de preparaciones de bebestibles y procedimientos establecidos. Las materias primas son trozadas y/o cortadas de acuerdo a las fichas técnicas de preparaciones de bebestibles y procedimientos establecidos. Las materias primas son dispuestas para su uso en la elaboración de preparaciones de bebestibles, de acuerdo a normativas aplicables vigentes. La vajilla, cuchillería, cristalería y elementos decorativos son organizados, de acuerdo a fichas técnicas y protocolos establecidos.

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

COMUNICACIÓN

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

EXPRESA SUS PENSAMIENTOS, OPINIONES Y SENTIMIENTOS CON RESPETOS

SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES

LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS

SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO

SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO

RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO

SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

EFFECTIVIDAD PERSONAL

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y AUTÓNOMA Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE

TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

CUMPLE CON ASPECTOS FORMALES RELACIONADOS CON SU TRABAJO

MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS

INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAMIENTO CONTINUO EN EL ÁMBITO PERSONAL Y PROFESIONAL

SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS

INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE

APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.

MUESTRA INTERÉS POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO

TOMA LA INICIATIVA Y PROPONE IDEAS INNOVADORAS O NUEVAS FORMAS DE HACER LAS COSAS

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS

BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS

Básicos

DESTREZAS LÓGICO-MATEMÁTICALECTO-ESCRITURA.

Técnicos

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE MAQUINARIA, UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO DE BAR.
 CONOCIMIENTOS EN HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, TEMPERATURAS, USO DE UTENSILIOS, ROTULACIÓN.
 ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES FRÍOS Y CALIENTES.
 MANEJO BÁSICO DE PRIMEROS AUXILIOS Y DE SEGURIDAD
 TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE BEBESTIBLES FRÍOS Y CALIENTES.
 TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE BEBESTIBLES.INTERPRETACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DE BEBESTIBLES.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Descripción

UNIFORME O TRAJE DISTINTIVO

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE BAR

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DE BAR

EXTINTORES

Nombre UCL: PREPARAR BEBESTIBLES, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES

Código: U-5600-5132-002-V02

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5132

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ELABORAR BEBESTIBLES, DE ACUERDO A SOLICITUDES DEL CLIENTE, FICHAS TÉCNICAS, Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Las materias primas son incorporadas, de acuerdo a solicitudes del cliente, fichas técnicas, y protocolos establecidos. Las técnicas de mezclado para la elaboración de bebestibles son aplicadas, de acuerdo a fichas técnicas, y procedimientos establecidos. Las técnicas de decoración son aplicadas, cuando corresponda, de acuerdo a fichas técnicas y procedimientos establecidos. La preparación de bebestibles es resguardada de acuerdo a los puntos de control crítico. Los bebestibles son dispuestos al equipo a cargo del comedor para su entrega al cliente, de acuerdo a lineamientos establecidos.

N/A

2.- EFECTUAR ORDEN, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE LA ZONA DE TRABAJO Y UTENSILIOS DE COCINA DURANTE TODO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

La zona de trabajo y los utensilios son sanitizados durante todo el proceso productivo, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. El orden de la zona de trabajo y los utensilios de cocina es controlado durante todo el proceso productivo, de acuerdo a procedimientos establecidos. El proceso de control de mermas de la producción de bebestibles es aplicado, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. El desecho de desperdicios es realizado en contenedores dispuesto para ello, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes.

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

COMUNICACIÓN

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES

EXPRESA SUS PENSAMIENTOS, OPINIONES Y SENTIMIENTOS CON RESPETOS

LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS

SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS

CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO

RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO

SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO

SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

EFFECTIVIDAD PERSONAL

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y AUTÓNOMA Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE

TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

CUMPLE CON ASPECTOS FORMALES RELACIONADOS CON SU TRABAJO

MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS

INICIATIVA Y EMPRENDIMIENTO

CAPACIDAD PARA ENFRENTAR FLEXIBLEMENTE SITUACIONES NUEVAS Y DESAFIANTES, PRESENTAR RECURSOS, IDEAS Y MÉTODOS INNOVADORES, CONCRETÁNDOLOS EN ACCIONES TENDIENTES A CREAR UN NUEVO ORDEN. IMPLICA LA HABILIDAD PARA PODER DESEMPEÑARSE EN MEDIOS CAMBIANTES, YA SEA ADAPTÁNDOSE Y/O PROPONRIENDO CAMBIOS NECESARIOS PARA ELABORAR PRODUCTOS O SERVICIOS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

COORDINA LAS TAREAS PROPIAS DE LOS ESTUDIOS, SOLICITANDO Y COLABORANDO EN DICHAS ACTIVIDADES.

ES PERSEVERANTE EN LA TRAMITACIÓN NECESARIA PARA LA CONCESIÓN DEL ÁREA DE MANEJO

MANTIENE SOSTENIDAMENTE LOS ESFUERZOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DEL ÁREA DE MANEJO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS

TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

COORDINA A LOS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN PARA LAS TAREAS REQUERIDAS EN LA MANTENCIÓN DEL ÁREA DE MANEJO

DISTRIBUYE FUNCIONES ENTRE OS MIEMBROS DE LA ORGANIZACIÓN.

ESTABLECE LAS RELACIONES PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS EN EL ÁREA DE MANEJO.

VISUALIZA LAS POSIBILIDADES DE LAS ÁREAS DE MANEJO.

BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

DESTREZAS LÓGICO-MATEMÁTICALECTO-ESCRITURA.

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE MAQUINARIA, UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO DE BAR.

CONOCIMIENTOS EN HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, TEMPERATURAS, USO DE UTENSILIOS, ROTULACIÓN.

ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES FRÍOS Y CALIENTES.

MANEJO BÁSICO DE PRIMEROS AUXILIOS Y DE SEGURIDAD TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE BEBESTIBLES.TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE BEBESTIBLES FRÍOS Y CALIENTES.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Descripción

UNIFORME O TRAJE DISTINTIVO

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE BAR

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DE BAR

EXTINTORES

Nombre de la Institución en Convenio

Nombre de la Institución en Convenio

IP Internacional de Artes culinarias y servicios-Culinary

Administración de Empresas Hoteleras y ServiciosTécnico en Hotelería
y Turismo

AIEP

ADMINISTRACIÓN EN EMPRESAS
GASTRONÓMICASGASTRONOMÍA INTERNACIONAL