

Estándar de Cualificación

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas

Código 1013-15-03-2-01

Versión 01



Junio, 2020

EMPEZAR

Índice

I. Identificación de la cualificación	5
II. Descripción de las competencias específicas	9
III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas	22
IV. Contexto laboral	26
V. Emisión de diploma	28
VI. Glosario de términos	29



EL MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIONES DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL DE COSTA RICA

Aprobación

El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) fue aprobado en la sesión N° 37- 2016, celebrada por el Consejo Superior de Educación el día 18 de julio del 2016, mediante acuerdo N° 06-37-2016 y actualizado en el acuerdo N° 04-60-2019, según consta en el Decreto Ejecutivo N° 39851-MEP-MTSS, el cual fue publicado el martes 6 de setiembre del 2016 en el Alcance N° 161A de la Gaceta.

En cuanto a su definición, propósito general y componentes, el documento del MNC-EFTP-CR (2019), en su Capítulo III, establece:

- Definición

El Marco Nacional de Cualificaciones de Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) es la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores, con el fin de guiar la formación; clasificar las ocupaciones y puestos para empleo; y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles; todo lo anterior de acuerdo con la dinámica del mercado laboral (p.51).

- Propósito general

El MNC-EFTP-CR norma el subsistema de educación y formación técnica profesional, a través de la estandarización de los niveles de formación, descriptores, duración y perfiles de ingreso y egreso de la formación, entre otros. Establece la articulación vertical y horizontal en el sistema educativo costarricense y orienta la atención de la demanda laboral. Además, asocia las cualificaciones con campos de la educación establecidos en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013) y la normativa salarial (p.50).

- Componentes

El MNC-EFTP-CR establece un sistema de nomenclatura de cinco niveles de técnico. Cada nivel de cualificación cuenta con su respectivo descriptor, requisito mínimo de escolaridad para el ingreso, rango de duración del plan de estudios y requisito mínimo de escolaridad para la titulación (p.52).

Con respecto a los Estándares de cualificación y al Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) el MNC-EFTP-CR, establece:

Los estándares pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad.

El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica, establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, que se desarrollan en las organizaciones educativas.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) asume la organización por campos de la educación que establece la CINE-F-2013, agregando el Campo de la Oferta Educativa y se subdivide en Campo Profesión y el Campo Cualificación reconocida a nivel nacional e internacional, las cuales son asociadas al Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR) u otros.

La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013)¹ con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP, normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional.

El Campo Detallado

Según Clasificación Internacional Normalizada de la Educación, Campos de la Educación y la Formación 2013 (CINE-F 2013) – Descripción de los campos detallados, el campo detallado 1013 Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes es el estudio de proporcionar alimentos, bebidas, alojamiento y servicios relacionados en hoteles, restaurantes, etc. incluye:

Los programas y certificaciones con los siguientes contenidos principales se clasifican aquí:

- Servicios de banquetes (catering)
- Cocina (restaurante y hotel)
- Preparación de comida rápida
- Porción de alimentos
- Servicios de hospitalidad
- Estudios de hoteles y restaurantes

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas

1013-15-03-2-01

3

- Recepción hotelera
- Servicios de hotel
- Servicio de espera y bar

Exclusiones

- El estudio de la elaboración de alimentos (industrial) se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo detallado 0721 «Procesamiento de alimentos».
- La formación de recepcionista (general) se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo detallado 0415 «Secretariado y trabajo de oficina».

Créditos

Elaboración

- Personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en la elaboración del Estándar de Cualificación¹

Ana Lorena Vargas Loría, Universidad Técnica Nacional.
Ciro De Angelis, Hotel Grano de Oro.
Clark Jiménez Alvarado, Bar Mil948.
Emilce Rivera Molina, Universidad Técnica Nacional.
Evelyn Vargas Castro, Instituto Nacional de Aprendizaje.
Fernando Montoya Vindas, Instituto Nacional de Aprendizaje.
Marco Campos Castro, Ministerio de Educación Pública.
Minor Alfaro Alpízar, Kaffa Café.
Olger Segura Cortés, Hotel Casa Conde San José.

- Personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en la validación del Estándar de Cualificación:

Alejandro Hernandez Bustamante, Eclectico506.
Carlos Guzmán Adanis, Hotel Andaz Papagayo.
Christian Argüello Cortés, Four Seasons Resort Costa Rica.
Gabriel Zuñiga Flores, Image Hospitality Consultants.

¹ Se anexa el listado de organizaciones, instituciones y empresas, informante clave, durante el proceso de elaboración del Estándar de Cualificación.

Jhonny Díaz Calderón, Outback Steakhouse Costa Rica.
Jorge Luis Medina Piña, Hotel Andaz Peninsula Papagayo.
Stephanie Marrero Pilarte, Diamante Eco Adventure Park.
Wilfrido Salazar Castro, Diamante Eco Adventure Park.

- Personas que representan la Instancia de Gestión y Registro de Estándares de Cualificación que asesoraron durante el proceso:

Ericka Romanini Guilles
Laura Vargas Jiménez
Lourdes Castro Campos

Acuerdo de aprobación oficial

El presente Estándar de Cualificación fue aprobado por la Comisión Interinstitucional para la Implementación y Seguimiento del Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, mediante el **Acuerdo N° 03-02-2020**, el día **diez** del mes **junio** del año **dos mil veinte**.

1013-15-03-2-01

5

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 1013-15-03-2-01

2

Cualificación (Nombre): Operaciones de bar y cafetería, para el servicio de alimentos y bebidas

3

Nivel de cualificación: Técnico 2

4

Campo Amplio: 10 Servicios

5

Campo Específico: 101 Servicios Personales

6

Campo Detallado: 1013 Hostelería, restaurantes y servicios de banquetes

7

Campo Profesión: 15 Hostelería

8

Campo Cualificación: 03 Servicios de Alimentos y Bebidas

9

Tiempo de Vigencia del Estándar de Cualificación: 5 años

10

Fecha de actualización: junio, 2025

11

Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: II Ciclo de Educación General Básica

12

Nivel de escolaridad requerido para titulación: II Ciclo de Educación General Básica

13

Competencia general: Elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a base de café, té y otros insumos, mediante técnicas y métodos para la preparación de bebidas, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

14

Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para titulación de este:

1013-15-03-1-01 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas

CE1 Ejecutar técnicas de higienización, inventarios y almacenamiento en las áreas de servicios de alimentos y bebidas, mediante el manejo de protocolos o procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

CE2 Emplear procedimientos para la decoración y ambientación en los servicios de restauración, eventos y banquetes aplicando técnicas de montaje de mesas, buffet, así como el aprovisionamiento y recepción de insumos en las áreas de consumo de alimentos y bebidas, mediante el manejo de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

CE3 Ejecutar preparaciones elementales para el servicio de alimentos y bebidas aplicando técnicas de flambeado, trinchado de platillos, así como la elaboración de infusiones a la vista del cliente, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

CE4 Ejecutar el servicio de alimentos y bebidas mediante la ruta de servicio, preparaciones de bebidas básicas alcohólicas y no alcohólicas, protocolos de servicio del vino, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas

1013-15-03-2-01

7

organización normativa vigente y en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato.

Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

1013-15-03-2-01
Operaciones de bar y cafetería, para el servicio de alimentos y bebidas

Elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a base de café, té y otros insumos, mediante técnicas y métodos para la preparación de bebidas, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE1

1

Ejecutar protocolos de higienización, inventario, organización y aprovisionamiento de equipos, utensilios y menajes en áreas operativas de bares y cafeterías, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE2

2

Elabora coctelería clásica y nacional, mediante preparaciones previas, fichas técnicas, uso de equipo, utensilios y menajes especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE3

3

Preparar bebidas a base de café, té y otras infusiones, con métodos y fichas estandarizadas, mediante uso de equipo, utensilios, menaje especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

CE4

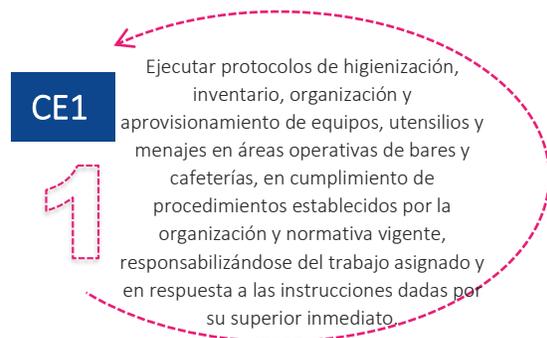
4

Organizar y dirigir las tareas las áreas de alimentos y bebidas asignada, teniendo en cuenta la planificación establecida para los procesos de producción, recurso humano, equipos, materias primas e insumos requeridos, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje²



La persona es competente cuando:

1. Selecciona los productos químicos, según el área bar y cafetería a higienizar.
2. Prepara las disoluciones desinfectantes, según los procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas de servicio de alimentos y bebidas y ficha técnica de los productos.
3. Aplica técnicas de limpieza y desinfección de equipos, menajes, utensilios y áreas de bares y cafeterías, según protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.
4. Identifica equipos, menaje, utensilios para bares y cafeterías.
5. Identifica tipos de insumos de limpieza y desinfección para áreas operativas de bar y cafetería.
6. Realiza el aprovisionamiento y control de insumos de limpieza, equipo, utensilios, menaje para bares y cafeterías, mediante requisiciones e inventarios, en cumplimiento de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.
7. Identifica acciones para prevenir accidentes laborales propios del área bar y cafetería en cumplimiento de protocolos establecidos por la organización y salud ocupacional.
8. Identifica las acciones a seguir para el manejo eficiente de recursos como: agua, electricidad y residuos en las áreas operativas de bar y cafetería, en cumplimiento de los protocolos establecidos por la organización y gestión ambiental.

² Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor. Aplicación y saberes disciplinarios.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos:

- Operaciones matemáticas básicas para formulación de productos de limpieza y desinfección.
- Métodos de higienización para áreas de bar y cafetería.
- Tipos y características de equipo, utensilios, menaje para bar y cafetería.
- Métodos de aprovisionamiento y control para bar y cafetería.
- Principios de salud ocupacional aplicado a las áreas de producción de bar y cafetería.

Desempeño:

- Aplica técnicas de limpieza y desinfección de equipos, menajes, utensilios y áreas de bares y cafeterías.
- Realiza el aprovisionamiento de equipos, menajes, utensilios de bares y cafeterías.
- Verifica el estado y buen funcionamiento de los equipos, utensilios y menajes, reportando anomalías.

Nota: Los desempeños los realiza, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Producto:

- Limpieza y aprovisionamiento del bar y la cafetería.
- Requisición de equipos, utensilios y menaje del bar y cafetería.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Reconoce los tipos y características de licores, según su elaboración, precedencia y denominación de origen.
2. Identifica tipos de insumos para la elaboración de bebidas en bar y cafetería.
3. Aplica técnicas para las requisiciones e inventarios de insumos y licores para elaboración de bebidas en bares y cafeterías, mediante en cumplimiento de protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.
4. Interpreta fichas técnicas para las preparaciones previas y elaboraciones de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, según estándares de calidad de la organización y optimizando del uso de recursos.
5. Realiza preparaciones previas de productos como: jarabes, pulpas, decoraciones sostenibles, entre otras, requeridas para la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para uso inmediato o posterior, que incluye: cortado, porcionado, rotulado, almacenado, entre otras, según buenas prácticas de manufactura.
6. Identifica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
7. Aplica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas como: aperitivas, digestivas, reconstituyentes, entre otras, según ficha técnica y protocolos establecidos por la organización.
8. Aplica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas no alcohólicas como: refrescantes, energéticas, nutricionales, entre otros, según ficha técnica y protocolos establecidos por la organización.

CE2

2

Elabora coctelería clásica y nacional, mediante preparaciones previas, fichas técnicas, uso de equipo, utensilios y menajes especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

9. Identifica técnicas de coctelería clásica y nacional como: directa, agitada, densidad, flambeado, entre otros, para la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
10. Prepara coctelería clásica, mediante el uso de técnicas, equipo, menajes especializados y ficha técnica.
11. Prepara coctelería nacional, mediante el uso de técnicas, equipo, menajes especializados y ficha técnica.
12. Verifica que las bebidas cumplan con las características sensoriales, según estándares establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:

- Tipos y características de licores, según su elaboración, precedencia y su denominación de origen.
- Tipos y características de insumos para la elaboración de bebidas en bar y cafetería.
- Buenas prácticas en el manejo de inventarios utilizando el método PEPS como base.
- Interpretación de las fichas técnicas del bar y cafetería, mediante unidades métricas internacional y anglosajona.
- Técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Técnicas de coctelería clásica y nacional para la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Características sensoriales de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Desempeño: _____ >

- Realiza el aprovisionamiento de licores e insumos para elaboración de bebidas en bares y cafeterías.
- Realiza preparaciones previas de productos para uso inmediato o posterior, mediante cortado, porcionado, rotulado y almacenado, entre otros.
- Realiza la interpretación de fichas técnicas para la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Aplica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas.
- Aplica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
- Aplica técnicas de coctelería clásica para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Aplica técnicas de coctelería nacional para la preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Verifica que las bebidas cumplan con las características sensoriales.

Nota: Los desempeños los realiza, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

1013-15-03-2-01

15

Producto: _____ >

- Preparaciones previas de productos para la elaboración de bebidas.
- Coctelería clásica.
- Coctelería nacional.
- Bebidas con alcohol.
- Bebidas sin alcohol.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con estándares de calidad de la organización y optimizando al máximo el uso de los recursos a partir de oferta gastronómica, ficha técnica, buenas prácticas de manufactura.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

CE3

Preparar bebidas a base de café, té y otras infusiones, con métodos y fichas estandarizadas, mediante uso de equipo, utensilios, menaje especializado, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

La persona es competente cuando:

1. Reconoce los tipos y características de café, té y otras infusiones, según su elaboración, precedencia y denominación de origen.
2. Determina los tipos de insumos requeridos para la elaboración de bebidas a base de café, té y otras infusiones, según requerimientos de la organización.
3. Interpreta fichas técnicas para la preparación de bebidas a base de café, té u otras infusiones, según estándares de calidad establecidos por la organización.
4. Realiza preparaciones previas para uso inmediato o posterior, mediante técnicas de cortado, porcionado, rotulado y almacenado, entre otros, de productos para la preparación de bebidas a base de café, té y otras infusiones, según oferta gastronómica, ficha técnica establecida por la organización y normativa vigente.
5. Identifica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas a base de café como: molido, infusionado, espumado, entre otras, según ficha técnica.
6. Identifica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas a base de té y otras infusiones, según ficha técnica.
7. Elabora bebidas a base de café, té u otras infusiones. mediante métodos, técnicas, uso de equipo especializado, oferta gastronómica, ficha técnica establecida por la organización y normativa vigente.
8. Verifica que las bebidas a base de café, té y otras infusiones cumplan con las características sensoriales, según estándares

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CE3

Conocimientos:

- Tipos y características de café, té y otras infusiones, según su elaboración, precedencia y denominación de origen.
- Tipos de insumos requeridos para la elaboración de bebidas a base de café, té y otras infusiones.
- Fichas técnicas para bebidas a base de café, té y otras infusiones.
- Técnicas y métodos para la preparación de bebidas a base de café, té y otras infusiones.

Desempeño:

- Realiza actividades de preparaciones previas cortado, porcionado, rotulado y almacenado de productos para la preparación de bebidas a base de café, té y otras infusiones.
- Aplica técnicas y métodos para la preparación y presentación de bebidas a base de café, té y otras infusiones.
- Verifica que las bebidas cumplan con las características sensoriales, según estándares de calidad de la organización, ficha técnica y legislación vigente.

Nota: Los desempeños los realiza, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

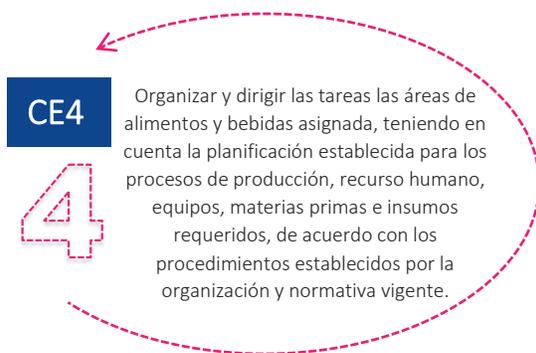
Producto:

- Bebida a base de café.
- Bebida a base de té
- Bebida a base de otra infusión.

Nota: Los productos los realiza de acuerdo con estándares de calidad establecidos por la organización, uso de equipo especializado, oferta gastronómica, ficha técnica y normativa vigente.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Realiza apertura y cierre de caja, mediante el uso de sistemas ofimáticos, según protocolo establecido por la organización y normativa vigente.
2. Aplica técnicas de promoción, venta y cobro para los servicios de bar y cafetería, según protocolos establecidos por la organización, oferta gastronómica y normativa vigente.
3. Aplica técnicas y protocolos para el servicio al cliente de forma individual o grupal, considerando sus necesidades y características y brindando asesoramiento.
4. Aplica principios de calidad en atención al cliente, según la normativa vigente.
5. Utiliza técnicas inclusivas en servicio al cliente, según los procedimientos establecidos por la organización.
6. Aplica normas de etiqueta y protocolo, según los requerimientos organizacionales.
7. Resuelve situaciones relacionadas con la atención al cliente, según la normativa vigente.
8. Aplica estrategias de comunicación asertiva en el servicio al cliente, según los requerimientos organizacionales.

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE4

Conocimientos: →

- Sistemas ofimáticos utilizados en la industria de los bares y las cafeterías.
- Métodos y técnicas de promoción, venta y cobro.

- Técnicas de servicio al cliente para bar y cafetería.
- Ley de servicios de alimentación al público, en cuanto a infraestructura, equipos, vestimenta y productos.
- Ley 7600 Igualdad de oportunidades para la persona con discapacidad, para la atención de clientes internos y externos en los servicios bar y cafetería.
- Ley de regulación y comercialización de bebidas con contenido alcohólico, para la atención de clientes internos y externos en los servicios de bar y cafetería.
- Ley para Proteger el Empleo de los Saloneros y Meseros, en cuanto al cumplimiento del 10% de servicio y propinas.
- Ley contra la explotación sexual comercial de personas menores de edad, para la atención de clientes internos y externos en los servicios de bar y cafetería.
- Ley General de Control del Tabaco y sus Efectos Nocivos en la Salud, para la atención de clientes internos y externos en los servicios de bar y cafetería.

Desempeño:

- Realiza la apertura y cierre de caja, que se utilizan en los bares y cafeterías.
- Aplica técnicas de venta y promoción de la oferta gastronómica en los bares y las cafeterías.
- Aplicar técnicas y protocolos para el servicio al cliente de forma individual o grupal.

Nota: Los desempeños los realiza, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la

organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

Producto: _____ >

- Facturación de cuenta de cliente.

Nota: Los productos los realiza, de acuerdo con protocolos establecidos por la organización, oferta gastronómica, ficha técnica y normativa vigente.

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas³

Salud ocupacional

- Aplica normas de inocuidad en el lugar de trabajo.
- Aplica las normas de salud ocupacional, según protocolos establecidos por la organización.
- Utiliza el equipo de protección personal durante la aplicación de los procesos en el desarrollo de su trabajo.

Gestión ambiental

- Aplica las regulaciones ambientales durante el proceso productivo.
- Dispone de desechos de manera responsable con el ambiente y acorde con las políticas de la organización.
- Atiende el plan ambiental de la organización en el cumplimiento de sus funciones.

Comunicación

- Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.
- Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.
- Establece una comunicación asertiva.

Autonomía

- Responde por el trabajo asignado.
- Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos, con supervisión directa.

³ Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: Autonomía y responsabilidad, interacción profesional, cultural y social. Además, se deben considerar para cada Estándar de Cualificación en particular, se requieren algunos de los siguientes: salud ocupacional, sostenibilidad ambiental, servicio a la clientela, calidad, emprendedurismo, innovación, entre otros. En este apartado se incluyen los resultados de aprendizaje de una lengua extranjera. Para efectos del diseño curricular, los resultados de aprendizaje transversales deben integrarse y evaluarse en cada competencia específica.

1013-15-03-2-01

23

- Toma decisiones en actividades propias y en aquellas que inciden en el quehacer de otros en contextos conocidos.

Trabajo en equipo

- Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.
- Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.
- Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

Resolución de conflictos

- Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.
- Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
- Coordina con los integrantes del equipo para la resolución de problemas.

Profesionalismo

- Atiende instrucciones de sus superiores.
- Actúa con ética a nivel personal, profesional y laboral.
- Trabaja con ética y profesionalismo en las actividades que realiza.

Disposición

- Cumple instrucciones para el cumplimiento de la labor asignada.
- Orienta a los pares en el cumplimiento de las instrucciones.
- Asume una actitud comprometida ante el desarrollo de las funciones y actividades.

Orientación a la calidad

1013-15-03-2-01

24

- Orienta las acciones hacia el logro de los objetivos organizacionales.
- Valora oportunidades de mejora en el campo laboral.
- Cumple e impulsa los estándares de calidad establecidos.

Aprendizaje permanente

- Asume un compromiso con la actualización en su campo laboral y con las demandas de la revolución 4.0.
- Mantiene una actitud positiva para el aprendizaje permanente.

Liderazgo

- Impulsa acciones y estrategias colectivas para el logro de objetivos comunes.
- Plantea y ejecuta acciones para la mejora continua y el alcance de los objetivos organizacionales.

Enfoque a resultados

- Cumple con los estándares de calidad y las normas técnicas establecidas en la organización.
- Ejecuta actividades correctivas para el logro de los estándares de calidad de acuerdo con los criterios de aceptación de la norma estandarizada.

Servicio al cliente

- Atiende al usuario con proactividad y comunicación asertiva, según normativa vigente y políticas organizacionales.
- Aplica principios de atención al cliente interno y externo de la organización.

En relación con la adquisición de una lengua extranjera (inglés) y la aplicación en la cualificación “1013-15-03-2-01 Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas”. La persona debe dominar las siguientes competencias lingüísticas:

Nivel Principiante.

Comprensión Auditiva:

- Comprende instrucciones, discursos que sean muy lentos, que estén articulados con cuidado y con las suficientes pausas para asimilar el significado.

Comprensión de Lectura:

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas

1013-15-03-2-01

25

- Comprende material escrito, informativo, descripciones y textos muy breves y sencillos, leyendo frase por frase, captando nombres, palabras y frases básicas y corrientes, y volviendo a leer cuando lo necesita.

Expresión Escrita:

- Redacta textos acerca de asuntos de interés personal usando vocabulario simple y expresiones básicas.

Expresión Oral:

- Describe personas y lugares utilizando expresiones y frases sencillas.

IV. Contexto laboral

16

Condiciones del contexto laboral:

- Trabajar con carga física.
- Trabajar con carga mental
- Trabajar con exposición de agentes biológicos.
- Trabajar jornada laboral mixta.
- Trabajar bajo supervisión de jefatura.
- Trabajar en jornadas extensas con postura de pie.
- Trabajar en ambientes abiertos y cerrados.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar con exposición de insumos con contenido alcohólico.

17

Ámbito de aplicación de la cualificación:

- Industrias biomédicas.
- Restaurantes.
- Bares.
- Discotecas.
- Cafeterías.
- Eventos Especiales.
- Empresas de Alojamiento.
- Departamento de Banquetes.
- Cruceros.
- Clubs.
- Instituciones.
- Salas VIP de aeropuertos.
- Sodas.
- Complejos turísticos.

18

Ocupaciones asociadas a este Estándar de Cualificación (EC) de acuerdo con Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR):

- COCR-2011 / 5132 Bartender.

19

Estándares de Cualificación vinculados y contenidos en el Catálogo de Cualificaciones de la EFTP-CR:

- 1013-15-03-1-01 Operaciones de servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-03-3-01 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-03-4-01 Organización de operaciones y servicios de alimentos y bebidas.
- 1013-15-03-5-01 Administración de servicios de alimentos y bebidas.

20

Estándares de Cualificación Internacionales relacionados:

INCUAL:

- HOT327_2 Servicios de bar y cafetería.
- HOT328_2 Servicios de restaurante.
- HOT679_2 Servicios de restaurante, bar y cafetería.
- HOT325_1 Operaciones básicas de catering.

V. Emisión de diploma

La persona que apruebe un Programa educativo que haya sido diseñado a partir del presente Estándar de Cualificación, según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, se hace acreedora al diploma de:

Operaciones de bar y cafetería para el servicio de alimentos y bebidas 1013-15-03-2-01	TÉCNICO 2
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a base de café, té y otros insumos, mediante técnicas y métodos para la preparación de bebidas, según fichas estandarizadas, uso de equipo, utensilios y menaje especializado, aplicando la normativa vigente y los procedimientos establecidos por la organización, con orientación a la calidad, responsabilizándose del trabajo asignado y personal a cargo, en respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Mixología:** es el arte o la habilidad de preparar bebidas mezcladas para crear cocteles.
- **Fichas estandarizadas:** es una herramienta con la que cuenta el servidor gastronómico para informar de manera estandarizada y sencilla las características de su producto.
- **Precedencia:** es el orden que asigna el protocolo a las autoridades, organismos, instituciones o comensales, en actos oficiales, servicios gastronómicos, bajo la idea de precedencia, es decir, qué persona u organismo es prioritario sobre otro.
- **Denominación de origen:** categorización que se le otorga a un producto por su origen geográfico como garantía de su procedencia y calidad.
- **Oferta gastronómica:** Es fundamental en la definición del tipo de restaurante, su posicionamiento en el mercado, el tipo de clientes y la capacidad de generar ventas, siendo sostenible a largo plazo.

Para más información
haga clic aquí 

www.cualificaciones.cr

Volver al
INICIO

 Retrocede

Volver al ÍNDICE