

CERTIFICADO DE EMPRESA

(HOTR0108: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA)

D/DÑA

con NIF , en calidad de

de la empresa con CIF

CERTIFICA:

Que D/Dña

con NIF , ha trabajado o trabaja en la empresa anteriormente

citada, durante meses, con un total de horas, trabajadas desde:

Fecha inicio:

Fecha fin:

Actividades desarrolladas durante este periodo: (marcar lo que corresponda)

- C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- C2: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- C3: Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.
- C4: Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- C5: Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- C6: Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

C7: Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

C8: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

C9: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

_____, _____ de _____ de 20__

(Firma y sello de la empresa)