

CERTIFICADO DE EMPRESA

(HOTR0408: 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: Colaborar en la confección ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias.
- C2: Diferenciar las características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- C3: Colaborar en el cálculo de costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.
- C4: Colaborar en algunas de las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios y realizar otras, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- C5: Colaborar en aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.
- C6: Participar en, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

- C7: Colaborar en el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.
- C8: Colaborar en la puesta a punto y aplicación de las técnicas básicas de cocina y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.
- C9: Colaborar en poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias para su uso o consumo posterior.
- C10: Colaborar en el acabado de ciertas elaboraciones culinarias y efectuar operaciones de acabado de otras, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- C11: Cooperar en el análisis y aplicación de 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.
- C12: Colaborar en poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.
- C13: Colaborar en la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- C14: Colaborar en el diseño y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- C15: 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)