



REGISTRO DE LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Código de Esquema:</b>    | TYA-PAYB-201605 |
| <b>Versión de Esquema:</b>   | V-002           |
| <b>Fecha de elaboración:</b> | 12/04/2016      |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1. | <b>1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL OCUPACIONAL.</b> | <b>PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS EN BAR (BARMAN)</b>   |
|    | <b>1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA</b>             | <b>PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS EN BAR (BARMAN)</b>   |
| 2. | <b>ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN.</b>             | La Certificación debe realizarse en base al perfil completo (UC1 y UC2 y UC3)  |
|    | <b>3.1 Descripción del/los trabajo/s.</b>       | <p><b>UC1: Realizar las actividades previas a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mise en place) en función de requerimiento, carta o menú tomando en consideración las normas de salud, seguridad e higiene en el trabajo.</b></p> <p>1.1. Verificar los stocks registrados en el control de inventario de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>1.2 Verificar las condiciones del área de trabajo, equipos, cristalería y utensilios a utilizar tomando en consideración las normas de seguridad e higiene en el trabajo.</p> <p>1.3. Verificar las condiciones de apariencia e higiene personal de acuerdo a protocolos establecidos.</p> <p>1.4. Verificar los productos y/o insumos para preparar bebidas de acuerdo a la carta o menú del establecimiento, hoja de producción, almacenamiento, y estadísticas de venta por producto tomando en consideración los procedimientos establecidos.</p> <p><b>UC2: Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</b></p> <p>2.1 Recibe al cliente de acuerdo al protocolo establecido.</p> <p>2.2 Presentar al cliente la carta –de ser el caso- para la elección de la bebida y/ a preparar y servir.</p> <p>2.3 Elaborar la comanda de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p><b>UC3: Realizar la preparación y servicio de bebidas y/o cocteles tomando en consideración las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y bebidas establecidas.</b></p> <p>3.1. Preparar y servir bebidas y/o cocteles de acuerdo al contenido de las comandas elaboradas sobre la base de las necesidades de los clientes.</p> <p>3.2. Realizar el cierre de servicio de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> |
|    |   | <p><b>UC1: Realizar las actividades previas a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mise en place) en función de requerimiento, carta o menú tomando en consideración las normas de salud, seguridad e higiene en el trabajo.</b></p> <p>1.1 Verificar los stocks registrados en el control de inventario de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>1.1.1 Revisa el registro de novedades al cambio de turno –de ser el caso- y las reservas del día.</p> <p>1.1.2 Revisa los stocks registrados en el documento de control interno de insumos y productos del turno anterior –de ser el caso- (verifica físicamente) según especificaciones del establecimiento.</p> <p>1.1.3 Revisa los requerimientos de reposición de mercadería contra las necesidades del consumo (compara las estadísticas de venta por día) según especificaciones del establecimiento.</p> <p>1.2. Verificar las condiciones del área de trabajo, equipos, cristalería y utensilios a utilizar tomando en consideración las normas de seguridad e higiene en el trabajo.</p> <p>1.2.1 Dosifica los productos de limpieza (antitóxicos y antibacteriales) y los coloca en lugares destinados para ello.</p> <p>1.2.2. Realiza la limpieza y sanitización del área de trabajo y equipos de trabajo.</p> <p>1.2.3. Verifica el área de trabajo de acuerdo a la operación a ejecutar (ventilación, luminosidad, temperatura).</p> <p>1.2.4. Verifica condiciones operativas de los equipos de acuerdo a procedimientos establecidos (dispensador, máquinas de café, máquinas refrigeradas).</p> <p>1.2.5 Limpia, pulva y clasifica la cristalería y utensilios de acuerdo a sus características (cocteleros</p>   |



3.2 Descripción de las/s  
tarea/s.

- 1.2.5. Limpia, pule y clasifica la cristalería y utensilios de acuerdo a sus características (coctelerías, vasos, vasos mezcladores, pica hielos- entre otros-), cumpliendo normas de higiene y seguridad.
- 1.2.6. Abastece la estación de servicio con los implementos necesarios para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (servilletas, porta vasos, sorbetes, removedores – entre otros-).
- 1.3. Verificar las condiciones de apariencia e higiene personal de acuerdo a protocolos establecidos.
  - 1.3.1. Utiliza el uniforme completo y limpio de acuerdo a las especificaciones del establecimiento.
  - 1.3.2. Realiza el lavado de manos con jabón líquido y la sanitización con desinfectantes (gel antiséptico).
  - 1.3.3. Mantiene el cabello corto o recogido, uñas cortas y limpias.
- 1.4. Verificar los productos y/o insumos para preparar bebidas de acuerdo a la carta o menú del establecimiento, hoja de producción, almacenamiento, y estadísticas de venta por producto tomando en consideración los procedimientos establecidos.
  - 1.4.1. Selecciona y realiza la sanitación de los productos a utilizarse en la elaboración de las decoraciones según las especificaciones del establecimiento (naranjas, piñas, limones, frutillas, cerezas – entre otros-).
  - 1.4.2. Selecciona los insumos a utilizarse en la elaboración de pre mezclas tomando en consideración las normas de seguridad e higiene (jarabe de azúcar, jugo de limón, jugo de naranja- entre otros-).
  - 1.4.3. Etiqueta y almacena los productos y/o insumos preparados tomando en consideración la temperatura, tiempo de exposición, tipos de envase de acuerdo a normas de seguridad, salud e higiene en el trabajo.

**UC2: Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.**

- 2.1 Recibe al cliente de acuerdo al protocolo establecido.
  - 2.1.1 Da la bienvenida al cliente y se presenta de manera cortés y amable.
  - 2.1.2. Consulta las preferencias y necesidades del cliente, aplicando las técnicas y protocolos establecidos.
- 2.2 Presentar al cliente la carta –de ser el caso- para la elección de la bebida y/ a preparar y servir.
  - 2.2.1 Sugiere al cliente las ofertas del día o bebidas - de ser el caso- de acuerdo a su preferencia.
  - 2.2.2. Brinda información – de ser el caso- sobre los ingredientes, tiempo y forma de preparación de las bebidas seleccionados.
  - 2.2.3. Resuelve las inquietudes del cliente de acuerdo a sus necesidades.
- 2.3 Elaborar la comanda de acuerdo a procedimientos establecidos.
  - 2.3.1 Toma el pedido y anota en la comanda-de ser el caso- los diferentes tipos de bebidas y/ solicitados.
  - 2.3.2. Complementa y verifica la comanda tomando en consideración el número de orden de cada bebida y/o coctel, número de personas, nombre de la bebida y/o coctel.

**UC3: Preparar y servir bebidas y/o cocteles tomando en consideración las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y bebidas establecidas.**

- 3.1. Preparar y servir bebidas y/o cocteles de acuerdo al contenido de las comandas elaboradas sobre la base de las necesidades de los clientes.
  - 3.1.1. Identifica los productos e insumos para utilizarlos en la preparación de las bebidas y/o cocteles.
  - 3.1.2. Prepara en serie y/o de manera simultánea las bebidas y/o cocteles de acuerdo a los procedimientos establecidos o requerimiento.
  - 3.1.3. Manipula y utiliza el tipo de cristalería según el tipo de bebida así como utensilios, materias primas e insumos requeridos.
  - 3.1.4. Sirve las bebidas y/o cocteles de acuerdo al orden de las comandas elaboradas y protocolos de atención al cliente.
- 3.2. Realizar el cierre de servicio de acuerdo a procedimientos establecidos.
  - 3.2.1. Informa al cliente sobre el cierre del establecimiento – de ser el caso-. (Last call).
  - 3.2.2. Receta y Registra en el libro de novedades reclamos y/o sugerencias de los clientes, novedades sobre el mantenimiento de equipos- entre otros-.
  - 3.2.3. Informa y registra sobre las bebidas y/o cocteles devueltos o mal elaborados, y productos de cortesía ofrecidos en el reporte establecido (comanda; electrónico).
  - 3.2.4. Elabora la hoja de producción o requerimientos de reposición de mercadería y cierre de caja a cada cambio de turno, de ser el caso-.



|                        |                                       |  |
|------------------------|---------------------------------------|--|
|                        |                                       | <p>cada cambio de turno de ser el caso.</p> <p>3.2.5. Almacena los productos, materias primas e insumos no utilizados de acuerdo a las normas de inocuidad establecidas.</p>   |
| 4. CAPACIDAD REQUERIDA | 4.1 Capacidades o Habilidades.        | <p>Manejo de Recursos Materiales del área de bar<br/>Control de inventario y productos.<br/>Trabajo en Equipo<br/>Orientación de Servicio<br/>Expresión oral<br/>Inglés básico hotelero<br/>Trabajo bajo presión</p>   |
|                        | 4.2 Conocimiento.                     | <p><b>UC1: Realizar las actividades previas a la preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mise en place) en función del requerimiento, carta o menú tomando en consideración las normas de salud, seguridad e higiene en el trabajo.</b><br/>Técnicas de corte, merma y porción de Frutas.<br/>Manejo de inventarios<br/>Office básico<br/>Normas de Seguridad Alimentaria para el área de bar.<br/>Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mixiología)<br/>Conocimientos básicos y generales del código del trabajo<br/>Normas de Seguridad y Salud en el trabajo.</p> <p><b>UC2: Presentar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas del establecimiento de acuerdo al protocolo de atención al cliente.</b><br/>Servicio de atención al cliente<br/>Principios básicos de enología y del servicio de vinos<br/>Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mixiología)<br/>Inglés básico hotelero<br/>Vocabulario técnico relativo al servicio de alimentos y bebidas<br/>Conocimientos básicos de técnicas de venta y consumo responsable de bebidas en el área de servicio y bar<br/>Normas de Seguridad Alimentaria para el área de bar</p> <p><b>UC3: Preparar y servir bebidas y/o cocteles tomando en consideración las técnicas de preparación y manipulación de alimentos y bebidas establecidas.</b><br/>Servicio de atención al cliente<br/>Principios básicos de enología y del servicio de vinos<br/>Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (mixiología)<br/>Inglés básico hotelero<br/>Vocabulario técnico relativo al servicio de alimentos y bebidas.<br/>Conocimientos básicos de técnicas de venta y consumo responsable de bebidas en el área de servicio y bar<br/>Normas de Seguridad Alimentaria para el área de bar</p> |
| 5.                     | LAS APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).   | N/A  |
| 6.                     | PRE- REQUISITOS (CUANDO CORRESPONDA). | <p><b>Nivel de Formación:</b> Bachiller</p> <p><b>Experiencia:</b> 1 año de Experiencia avalado por Certificados de trabajo.</p> <p><b>Capacitación:</b> 40 Horas de capacitación en técnicas para preparación de las bebidas alcohólicas, y coctelería<br/>40 Horas de capacitación para Servicio, atención al cliente y consumo responsable de alcohol</p>   |



|     |   |  |
|-----|---|--|
| 7.  | <b>CÓDIGO DE CONDUCTA (CUANDO CORRESPONDA).</b>                                     | Será considerado por el OEC, conforme Norma de Reconocimiento SETEC.   |
| 8.  | <b>CRITERIOS PARA LA CERTIFICACIÓN.</b>   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aplicación completa y firmada</li><li>2. Evidenciar cumplimiento con pre-requisitos físico y digital</li><li>3. Cancelar cuota de ser el caso</li><li>4. Resultar "competente" en la evaluación del perfil ocupacional</li><li>5. Firmar código de ética y conducta determinado por el OEC.</li></ol> |
| 9.  | <b>MÉTODOS DE EVALUACIÓN INICIAL DE LA CERTIFICACIÓN.</b>                           | Práctico.- 100% de la evaluación<br>Teórico.- Rendir el examen teórico, 75% de respuestas acertadas  |
| 10. | <b>TIEMPO DE VIGENCIA</b>   | 5 AÑOS   |
| 11. | <b>MÉTODO DE VIGILANCIA (DE SER EL CASO)<br/>CRITERIO, TIEMPO,<br/>FRECUENCIA,.</b> | Conforme lo determine el OEC, en función Norma de Reconocimiento.  |
| 12. | <b>CRITERIO PARA SUSPENDER O RETIRAR LA CERTIFICACIÓN</b>                           | Resolución N.SE-01-003-2016 Norma de Reconocimiento OEC, establecida en el capítulo V  |
| 13. | <b>CRITERIOS PARA CAMBIOS DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN DE SER EL CASO.</b>       | Si existe alguna modificación al perfil ocupacional o norma técnica u otro elemento normativo superior, determinado por el Organismo regulador.  |
| 14. | <b>FECHA APROBACIÓN POR EL COMITÉ DE ESQUEMA.</b>                                   | <b>18/04/17</b>  |