CERTIPORT
A PEARSON VUE BUSINESS

Culinary Foundations
with World Association of Master Chefs

Objetivos de Examen

El examen de Fundamentos Culinarios certifica que el candidato ha demostrado con éxito los conocimientos y habilidades esenciales —incluidos los procedimientos de preparación, la seguridad e higiene alimentaria, la ejecución de recetas y la gestión del tiempo— necesarios para trabajar profesionalmente en una cocina comercial. Quien obtenga esta certificación estará cualificado para trabajar como cocinero en una cocina, ya sea en un restaurante, en una cocina de comida rápida, en una charcutería, en la línea de producción o en una estación de trabajo, o como ayudante de cocina. Se recomienda completar 150 horas o más de formación o experiencia práctica antes de realizar este examen.

1. Almacenamiento de alimentos

1.1 Determinar el almacenamiento adecuado de alimentos para los ingredientes

- Cámara frigorífica, despensa, congelador, organización en cada
- ¿Qué carne en conserva se va?
- Orden FIFO
- Identificar el flujo de alimentos en la industria.

1.2 Describa cómo etiquetar correctamente los artículos almacenados •

Marcado de fecha, nombre del producto.

2. Procedimientos de configuración

2.1 Definir mise en place • Tipos de mise

en place: equipo, ingrediente, mental

2.2 Diferencia entre los tipos de cuchillos y los usos principales de cada uno: • Cuchillos de chef/franceses,

para pelar, para deshuesar, para filetear, serrados

2.3 Reconocer los cortes básicos con cuchillo y los usos principales de cada uno.

- En dados (de diferentes tamaños), juliana, bastones, en diagonal, picado, en rodajas

2.4 Identificar los utensilios y equipos de cocina comunes y sus usos principales.
para cada

- Bandejas de hotel, hornos y refrigeradores comerciales, baño maría, ollas y sartenes, caldo ollas, sartenes, cacerolas, sartenes, sous vide, batidoras, rebanadoras, abatidores, procesadores de alimentos, bolas de masa, plegadoras, rodillos, laminadoras, batidoras (de inmersión), microplane, raspador de masa, herramientas manuales pequeñas, raspador de banco, espátulas y raspadores de goma

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

pue | academy

© 2024 Certiport, Inc. Certiport y el logotipo de Certiport son marcas registradas de Certiport Inc. Todas las demás marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de sus respectivos titulares.

2.5 Identificar ingredientes comunes • Proteínas animales
• Producir
• Productos húmedos y secos
• Lácteos
• Hierbas

2.6 Dada una receta, identifique los métodos, ingredientes, equipo, proceso y resultado.

• Interpretar los métodos que deben utilizarse.
• Siga los pasos en orden para mayor eficiencia.
• Utilice el equipo adecuado para cada receta.

2.7 Calcular cantidades para adaptar recetas y convertir entre diferentes medidas.

• Cantidad mínima de medición
• Conversión entre medidas métricas e imperiales
• Precisión de la medición

3. Seguridad e higiene alimentaria

3.1 Identificar los tiempos y controles de temperatura correctos • Descongelación, cocción, mantenimiento en caliente y en frío, enfriamiento, almacenamiento en frío, recalentamiento, zonas de peligro

3.2 Explicar la separación básica de alimentos por motivos de seguridad.

• Alérgenos, enfermedades transmitidas por los alimentos, contaminación cruzada, contacto cruzado

3.3 Identificar la higiene correcta en una operación alimentaria

• Limpieza general, exclusiones laborales e higiene y aseo personal.

4. Ambiente de la cocina

4.1 Describa la jerarquía de la cocina

• Ayudante de cocina, jefe de cocina, chef de cocina, chef ejecutivo, chef pastelero ejecutivo, sous chef

4.2 Identificar los riesgos de seguridad de los equipos

• Qué hacer con los cables deshilachados

4.3 Describa el mantenimiento básico de los equipos

• Cuchillos (incluido el ángulo de afilado), pequeños electrodomésticos, tablas de cortar, herramientas

4.4 Describir las prácticas básicas de seguridad en el lugar de trabajo • Evitar cortes, quemaduras, resbalones y caídas, seguridad contra incendios y seguridad eléctrica

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

pue | academy

© 2024 Certiport, Inc. Certiport y el logotipo de Certiport son marcas registradas de Certiport Inc. Todas las demás marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de sus respectivos titulares.

5. Métodos y terminología de cocina

5.1 Explicar los métodos de preparación

- Batir, cremar, método de los muffins, mezclar, doblar, preparar masas y rebozados

5.2 Explique los métodos de cocción con calor húmedo.

- Hervir, cocer al vapor, sancochar, precocer (escaldar)

5.3 Explique los métodos de cocción con calor seco.

- Asar, hornear, asar a la parrilla, saltear, freír (en sartén y freidora profunda), gratinar, sellar, dorar

5.4 Explique los métodos de cocción con calor combinado.

- Agriar, guisar

5.5 Explicar los métodos para hacer caldos, salsas y sopas • Elaboración de salsas:

desglasado, reducción

- Agentes y métodos espesantes

6. Limpieza

6.1 Reconocer los productos químicos y su almacenamiento, así como sus usos principales.

- Desengrasante vs. desinfectante
- Limpieza versus desinfección
- Artículos de limpieza en envase primario etiquetado

6.2 Identificar métodos de gestión de residuos y reciclaje

6.3 Identificar los equipos de limpieza y sus usos principales.

6.4 Identificar los tipos de fregaderos y sus usos principales.

- Lavado de manos, preparación, multiusos, tres compartimentos

HOSPITALITY & CULINARY ARTS CAREERS

pue | academy

© 2024 Certiport, Inc. Certiport y el logotipo de Certiport son marcas registradas de Certiport Inc. Todas las demás marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de sus respectivos titulares.