

Certified Executive Chef®

MANUAL DEL CANDIDATO



American Culinary Federation
The Standard of Excellence for Chefs

Índice

Descripción general de la certificación y políticas generales

¿Por qué tornarse un ACF Certified Executive Chef® (CEC®)	4
Declaración de la misión	4
Propósito de la CEC®	4
Organismo de la certificación	4
Declaración de la misión de la Comisión de Certificación	4
Política de no discriminación	4
Conformidad de ADA	4
Código de ética	4

El proceso de certificación

Paso 1: Determinar la elegibilidad	5
Historial de trabajo	5
Educación y horas de educación continua (CEH)	5
Educación obligatoria	5
Paso 2: Completar la solicitud inicial de aprobación previa	5
Costo estimado de la certificación	5
Paso 3: Notificación de elegibilidad	6
Paso 4: Exámenes de certificación	6
Propósito de los exámenes	6
Parámetros de exámenes escritos	6
Parámetros de exámenes prácticos	6
Procedimientos de apelación	7
Confidencialidad	7
Paso 5: Solicitud final	7
Paso 6: Anuncio oficial de certificación	7
Política de uso de designación	7

Recertificación

Propósito	8
Paso 1: Completar los cursos de actualización requeridos	8
Paso 2: Determinar el número de CEH requeridas	8
Paso 3: Completar la solicitud de recertificación	8
Paso 4: Notificación de recertificación	8
Cómo ganar horas de educación continua (CEH)	8
Vencimiento de la certificación	9

Exámenes escritos de CEC® de un vistazo

Descripción de exámenes	9
Administración de exámenes	9
Requisitos de la institución de exámenes escritos	9
Administración de la prueba	9

Exámenes escritos de CEC® de un vistazo (continuación)

Qué esperar	10
Realizar el examen escrito	10
Resultados del examen	10
Política de reevaluación	10
Determinación del puntaje de aprobación	11
Entender su puntaje a escala del examen escrito	11
¿Qué son los puntajes a escala?	11
¿Por qué eliminar puntajes brutos?	11
Exámenes de práctica opcionales	11
Material de referencia recomendado	11
Especificaciones de exámenes escritos	12
Declaraciones de conocimiento	13
Análisis de trabajo - dominios/tareas/conocimiento	16
Ejemplos de preguntas de examen	19

Exámenes prácticos de CEC® de un vistazo

Descripción del examen	20
Registro de exámenes y tarifas	20
Requisitos de la institución de exámenes prácticos	20
Qué esperar	21
Criterios de evaluación	24
Certified Executive Chef® (cec®) — Especificaciones de exámenes prácticos	26
Pautas para exámenes prácticos	28
Examen práctico CEC® — Ficha de puntuación	28
Formulario de crítica escrita del candidato de examen práctico	28

Apéndices

Solicitud inicial (Paso 1)	30
Formulario de documentación de empleo	30
Formulario de registro de examen práctico	30
Solicitud final (Paso 2)	30
Informe de puntaje de ejemplo – Examen escrito de Comira	31
Formulario de aprobación de exámenes prácticos	31
CEH Aprobado	31
Solicitud de recertificación	31
Recertificación después de la política de vencimiento	32
Formulario de presentación de CEH	32

Descripción general de la certificación y políticas generales

¿Por qué tornarse un ACF Certified Executive Chef[®] (CEC[®])?

Con miles de chefs compitiendo en el mercado de trabajo, es esencial probar la competencia culinaria. La certificación a través de la American Culinary Federation demuestra destreza, conocimiento y profesionalismo en la industria del servicio de alimentos. La certificación fomenta la mejor consideración de la trayectoria y/o posición de la carrera culinaria.

La certificación muestra que los empleadores que un Certified Executive Chef[®] ha alcanzado un punto de referencia de habilidades y experiencias culinarias con altos estándares en la preparación de alimentos. Muestra que se ha demostrado el conocimiento práctico de la nutrición, la seguridad alimentaria, las condiciones sanitarias y gestión de supervisión. El certificador tiene el control del desarrollo profesional y la carrera, y esta mayor calidad, conocimiento y motivación se transmite al resto del personal. La certificación asegura a los consumidores que los alimentos que consumen están preparados al más alto nivel.

Declaración de la misión

La certificación Certified Executive Chef[®] (CEC[®]) está diseñada para identificar a esos chefs e informar al público sobre las personas que han demostrado alto nivel de competencia y experiencia culinaria a través de la educación, la experiencia, el conocimiento y las habilidades correspondientes al nivel de chef ejecutivo.

Propósito de la CEC[®]

La ACF (American Culinary Federation) otorga el título de Certified Executive Chef[®] y su sigla (CEC[®]) a personas que cumplen con los requisitos educativos, de experiencia y de prueba necesarios para esa certificación. Solo aquellos chefs que han cumplido con todos los requisitos de certificación tienen derecho a usar la credencial CEC[®].

Después de la certificación inicial, la ACF brinda una recertificación a aquellas personas que documentan el desarrollo profesional mejorado en conformidad con los requisitos de horas de educación continua (CEH).

Organismo de la certificación

La Comisión de Certificación de la ACF trabaja arduamente para agregar valor y credibilidad a las certificaciones de ACF. La Comisión se formó para guiar y fortalecer el programa de certificación a través de un proceso de acreditación.

Declaración de la misión de la Comisión de Certificación

La Comisión de Certificación de la American Culinary Federation, siendo una entidad autónoma dentro de la ACF, se compromete a desarrollar, implementar y supervisar un proceso validado de certificaciones reconocidas mundialmente, en base a las habilidades, conocimiento, integridad e igualdad, a través de un proceso accesible a todos los profesionales culinarios.

Política de no discriminación

La Comisión de Certificación no discrimina entre solicitantes o certificadores sobre ninguna base que viole las leyes aplicables, incluyendo raza, color, religión, credo, edad, sexo, origen nacional o ascendencia.

Si tiene dudas o inquietudes sobre la certificación, comuníquese con el Departamento de Certificación de la ACF Nacional llamando al **800-624-9458**.

Cumplimiento de ADA

La Comisión de Certificación de la ACF proporciona adaptaciones razonables de acuerdo con la Ley de Americanos con Discapacidades (ADA) para aquellas personas con discapacidades documentadas, que demuestren la necesidad de una adaptación. De acuerdo con la Ley de Americanos con Discapacidades, la ACF no discrimina a las personas con discapacidades y permite acceso a su programa de exámenes. La política completa de ley ADA se puede encontrar en el documento de Políticas y Procedimientos de la Comisión de Certificación que se puede consultar en el sitio web de la ACF o solicitarse a la Oficina Nacional de ACF.

Todas las solicitudes de adaptaciones deben ser presentadas por el solicitante completando el formulario de solicitud de adaptaciones especiales. Todas las solicitudes de adaptaciones especiales deben dirigirse a la Oficina Nacional de ACF, dirigidas al Departamento de Certificación.

Código de ética

El Código de ética de la certificación de ACF brinda orientación a cocineros y chefs profesionales en relación a su práctica profesional y conducta. Las acciones, comportamientos y actitudes de nuestros miembros y certificadores son consistentes con el compromiso de la ACF con la hospitalidad, el servicio de alimentos y la atención al público. Todas las personas que son miembros de pleno derecho y/o certificadas por la American Culinary Federation deberán cumplir con este código de ética de certificación. Cualquier acción que viole el propósito y los principios delineados por el código de ética de certificación se considerarán no éticos.

Los procedimientos de cumplimiento de las normas éticas están destinados a permitir una revisión justa de las presuntas violaciones del Código de ética profesional de la Certificación de la ACF u otras conductas erróneas, de una manera que proteja los derechos de las personas a la vez que promueva la comprensión y el comportamiento ético. Se puede consultar el Código de Ética de Certificación completo en el sitio web de la ACF o se puede solicitar a la Oficina Nacional de la ACF, al Departamento de Certificación.

El proceso de certificación

Paso 1: Determinar la elegibilidad

La elegibilidad se basa en la experiencia laboral y la formación académica del chef.

- **Historial de trabajo**

El candidato debe demostrar un mínimo de cinco años de experiencia laboral como Chef de Cocina, Sub Chef Ejecutivo, Chef de Pastelería o Chef a cargo de la producción de alimentos en una operación de servicio de alimentos, supervisando al menos a cinco personas de jornada completa en la preparación y producción de comida. Este historial de trabajo debe ser completo y estar actualizado durante los últimos 10 años.*

- **Educación y horas de educación continua (CEH)**

Un candidato puede avanzar en una variedad de caminos educativos para cumplir con los requisitos de educación. El candidato con un diploma de escuela secundaria o GED, también debe mostrar al menos 150 horas de educación continua. Si un candidato no tiene un diploma de escuela secundaria o un GED, se requiere que demuestre al menos 250 horas de educación continua. El candidato con un Grado Asociado a las Artes Culinarias no necesita CEH adicionales para cumplir con el requisito educativo. Los graduados de un programa de aprendizaje ACFEF deben tener 50 CEH adicionales para cumplir con los requisitos de elegibilidad. Las horas ganadas a través de cursos obligatorios y/o cursos de actualización se pueden contabilizar como horas requeridas de educación continua.

- **Completar cursos de educación obligatoria**

Los candidatos deben proporcionar documentación de cuatro cursos de 30 horas sobre nutrición, seguridad alimentaria, control sanitario y gestión de costos y de supervisión. Si estos cursos se tomaron hace más de cinco años, se requiere un curso de actualización de 8 horas en cada tema, excepto la gestión de control de costos. Si estos cursos se tomaron hace más de cinco años, se requiere un curso de actualización de 8 horas en cada materia. Estos cursos están disponibles (en línea) a través de proveedores aprobados por la ACF y/o cualquier institución académica.

** Si la experiencia no se desarrolló dentro de los últimos 10 años, pero el solicitante actualmente trabaja en la industria culinaria, se requiere documentación adicional para verificar la experiencia laboral para cumplir con los requisitos. Por favor, entre en contacto con el departamento de certificación para obtener más información.*

Paso 2: Completar la solicitud inicial de aprobación previa

Complete y envíe la solicitud de aprobación previa, incluida toda la documentación requerida.

- Los documentos de educación pueden ser copias de diplomas, transcripciones, certificados de finalización (incluyendo fechas y horas), etc.
- Los certificados de cursos de educación obligatoria deben incluirse en la solicitud. Los certificados deben incluir el título del curso, la fecha de finalización y la cantidad de horas ganadas.
- La documentación de experiencia pueden ser formularios de documentación de empleo o cartas de empleadores pasados o presentes presentada en papelería con membrete de la compañía. Si no están disponibles, son aceptables copias de los registros impositivos o W-2 indicando el marco de tiempo de trabajo junto con cartas validadas de ex colegas del área culinaria que den fe de su empleo, cargo, deberes y número de empleados manejados.
 - Como propietario de un negocio, la documentación de empleo puede ser una carta oficial con membrete de la empresa de un contador certificado o una copia de su documentación de impuestos de Programación C, K-1 o formulario 1120-S de cada año.

Envíe la solicitud y la documentación completa de los requisitos a la ACF para la aprobación previa.

Enviar la solicitud a: **American Culinary Federation**

**180 Center Place Way
St. Augustine, FL 32095
Fax: 904-940-0742
Email: certify@acfchefs.net**

Costo estimado de la certificación

Tasa de solicitud final y aprobación previa

Los candidatos interesados en obtener su certificación CEC® pagarán una tasa de pre-aprobación de miembro de la ACF, de \$50 (esta tasa no es reembolsable) o \$100 de tasa de pre-aprobación para no miembros de la ACF (la tasa no es reembolsable). Este costo se deduce de la tasa de certificación de \$210 para los miembros de ACF y de \$360 para los que no son miembros. El resto es pagadero al momento de la solicitud final.

Tasas de examen

Una vez que la solicitud del candidato ha sido aprobada, pueden registrarse para el examen escrito y práctico.

- La tasa de examen escrito es de \$75 y se debe pagar directamente a Comira.

- La tasa de examen práctico es de \$50 para los miembros de la ACF y \$100 para los que no son miembros.
 - Pueden existir tasas adicionales del sitio anfitrión encargado del examen práctico.
 - Los costos de los alimentos varían y no están incluidos en la tasa de examen. Los candidatos son responsables de comprar sus propios elementos/alimentos.

Tasa de solicitud	Tasa de examen escrito	Tasa de examen práctico	Tasa final	Total estimado
Costos estimados de los miembros				
\$50	\$75	\$50	\$160	\$335
Costos estimados para no miembros				
\$100	\$75	\$100	\$260	\$535

Paso 3: Notificación de elegibilidad

El Departamento de Certificación de la ACF revisará las solicitudes y la documentación (es decir, fechas de finalización, historial de trabajo y trabajo obligatorio de curso). Una vez que se le haya notificado que su solicitud de aprobación previa ha sido aprobada, puede programar los exámenes escritos y prácticos. La documentación de la prueba será necesaria para la aprobación final de la certificación. La certificación debe completarse dentro de un lapso de tres años a partir de la aprobación. Si la certificación no está completa en un lapso de tres años, se requerirá una nueva solicitud.

Paso 4: Exámenes de certificación

Se requieren dos exámenes para la Certificación CEC®: el examen escrito evalúa el conocimiento culinario y el examen práctico evalúa el dominio de las habilidades.

Propósito de los exámenes

El propósito de los exámenes de certificación de CEC® es medir objetivamente el conocimiento y las habilidades de un candidato para determinar si se cumplen los estándares requeridos para un nivel de entrada o CEC® mínimamente competente.

Parámetros de exámenes escritos

Los candidatos tienen 90 minutos para completar el examen de opción múltiple de 100 preguntas, que se puede realizar en cualquier sitio de pruebas aprobado por Comira. No se permiten materiales de soporte que no sean bolígrafos, lápices y calculadoras.

Registro de exámenes escritos: Para programar el examen escrito, llame a Comira al **800-947-4228**, o regístrese en el sitio de registro en línea de la ACF/Comira. Se requiere inscripción anticipada y no es reembolsable. El examen escrito cuesta \$75 y se paga directamente a Comira.

Puntuación del examen escrito:

- Se requiere un puntaje a escala de 300 para pasar
- El puntaje es válido por dos años.

Política de repetición del examen escrito: Se requiere un período de espera de 30 días antes de presentarse al examen CEC® por segunda vez si el candidato no aprueba el primer examen. Si el candidato no es aprobado durante el segundo examen, debe esperar un período de 90 días antes de su tercer intento. Las repeticiones de exámenes escritos están limitadas a tres intentos en un período de 12 meses. Las tasas de prueba se evalúan para cada intento.

Parámetros de exámenes prácticos:

El examen práctico de CEC® es de 3 horas y 15 minutos y se puede tomar en cualquier sitio de prueba aprobado por la ACF.

Registro de exámenes prácticos: Para programar el examen práctico, comuníquese con un sitio de prueba aprobado por la ACF y confirme la disponibilidad. Contacte a la Oficina Nacional de ACF para registrarse. El costo del examen de la ACF es de \$50 para los miembros de ACF y de \$100 para los que no son miembros. El pago debe hacerse antes de la fecha del examen.

Los candidatos recibirán la confirmación de registro después de que se procese el pago.

- Los sitios encargados de las pruebas pueden cobrar una tasa adicional que se paga a la organización que realiza el examen.
- El pago de las tasas aplicables del sitio anfitrión de la prueba es independiente del monto adeudado a la ACF y está coordinado por el administrador de dicho sitio de prueba.

Para facilitar el proceso de certificación, la American Culinary Federation (ACF) tiene sitios de exámenes en todo el país. Se debe contactar al administrador de la prueba para confirmar la hora de la misma, la tasa del sitio anfitrión y los detalles específicos sobre la instalación de prueba. Para la mayoría de los exámenes, esa información está disponible el registro en línea, o a través de la comunicación con la Oficina Nacional de la ACF para programar el examen práctico.

Puntaje de los exámenes prácticos:

- Se requiere un puntaje de 75% o más para aprobar
- El puntaje es válido por un año.

Política de repetición del examen práctico: No se requiere un período de espera para el examen práctico de CEC®. Las repeticiones de exámenes prácticos son ilimitadas. Las tasas de las pruebas se evalúan para cada intento y se pagan a la Oficina Nacional de la ACF y al sitio anfitrión de la prueba.

Procedimientos de apelación

Los candidatos y los certificadores tienen derecho a apelar las determinaciones realizadas por la Comisión de Certificación con respecto a:

1. la interpretación de las normas por parte de la Comisión, incluidas las determinaciones de elegibilidad de los candidatos y las determinaciones de recertificación de los certificados;
2. contenido del examen y/o respuestas clave a los ítems;
3. supuestos procedimientos inapropiados de administración de exámenes; y
4. supuestas condiciones de prueba lo suficientemente graves como para causar una interrupción del proceso de examen.

Los procedimientos de apelación se detallan en el documento de Políticas y Procedimientos, que está disponible en el sitio web de ACF y también puede solicitarse a la Oficina Nacional de ACF.

Confidencialidad

La naturaleza, formato, contenido y resultados de los exámenes administrados por la Comisión de Certificación y todos los materiales de solicitud se consideran informaciones confidenciales y se tratarán como tales, en conformidad con las políticas y procedimientos adoptados por la Comisión de Certificación, a menos que se obtenga el permiso correspondiente, que de alguna otra forma sea ordenado por un mandato judicial o gubernamental válido y legal o por un organismo administrativo autorizado. La política completa de confidencialidad se puede consultar en el sitio web de ACF o solicitarse a la Oficina Nacional de ACF. Debido a la política de confidencialidad, solo se puede verificar el estado actual de un certificador en su función como CEC®. Esto se puede hacer con la herramienta de verificación de certificación disponible en el sitio web de ACF en la página de Recursos o llamando a la Oficina Nacional de ACF.

Paso 5: Solicitud final

Una vez completados con éxito los exámenes escritos y prácticos, envíe la solicitud final, junto con la documentación correspondiente (formularios de aprobación de pruebas escritas y prácticas) y la tasa de certificación restante. Incluya toda la documentación de respaldo, no originales (solo copias).

Los cursos obligatorios de educación (es decir, nutrición, seguridad alimentaria, control sanitario y gestión de supervisión) deben estar actualizados al momento de la solicitud final; de lo contrario, se puede requerir un curso de actualización antes de finalizar y aprobar la certificación de CEC®.

Paso 6: Anuncio oficial de certificación

El Departamento de Certificación de ACF revisará la documentación final de la solicitud y el examen, antes de notificar la aprobación a los candidatos (se debe esperar de 2 a 3 semanas para el procesamiento). Se le notificará por e-mail que se recibió la solicitud. Una vez que se apruebe la certificación, la carta de certificación y el certificado serán enviados por correo. **Las certificaciones CEC® son válidas por cinco años.**

ACF desea compartir sus logros de certificación en las comunicaciones de ACF. Si desea compartir sus logros, siéntase libre de utilizar la herramienta **Brand You! Toolkit** disponible en el sitio web de ACF. Si prefiere que esta información no se comparta, asegúrese de marcar la casilla correspondiente en la solicitud final para cancelar esa posibilidad.

Para obtener más información, llámenos al **800-624-9458**, o envíe un e-mail a certify@acfchefs.net

Política de uso de designación

ACF tiene una política de uso de designación que los certificadores deben cumplir. Cada certificador acepta y asume la responsabilidad total de comprender y satisfacer los requisitos legales de la política de uso de designación de la ACF y los requisitos de procedimientos del uso de dicha designación, incluidos los requerimientos que se aplican al uso, exhibición y publicidad de cualquier designación de la ACF. Es responsabilidad de dichos certificadores asegurarse de que el uso de cualquier designación de la ACF respecto a materiales profesionales y relacionados con el ramo de negocios (por ejemplo, papelería, letreros, tarjetas de presentación, folletos, delantales de chef, páginas amarillas u otros anuncios y materiales de marketing) NO esté en conflicto con esta Política y Procedimiento o con las leyes a nivel nacional, estatal o local en el que esa persona o entidad realiza negocios. Se puede consultar la política de uso de designación completa en el sitio web de ACF o solicitarla a la Oficina Nacional de la ACF.

El proceso de recertificación

El propósito del programa de recertificación de CEC® es mejorar la competencia continua de los certificadores y reafirmar el conocimiento de certificación en seguridad alimentaria, control sanitario, nutrición y gestión de supervisión. La recertificación ACF se requiere cada cinco años. Para mantener su certificación de ACF, se requiere ganar un mínimo de 80 horas de educación continua (CEH) durante el período de certificación de cinco años. Se determinó el requisito de 80 CEH durante un período de cinco años, de modo que, en promedio, un chef completaría 16 CEH por año, manteniéndolas al día y actualizadas en relación a las tendencias y prácticas culinarias.

Las CEH (horas de educación continua) son experiencias que ayudan al desarrollo o la mejora de los conocimientos y habilidades directamente relacionados con la ocupación profesional del individuo. Recomendamos que se mantenga una carpeta o copias de sus certificados y cartas oficiales, registros de conferencias, transcripciones, etc. con el fin de mantener un registro de su progreso.

Como **Miembro Certificado de ACF**, también puede aprovechar el programa de seguimiento de CEH. Complete el formulario de envío de CEH y envíe sus certificados oficiales, cartas, registros de conferencias, etc. Una vez registrado, podrá verlos en línea a través de la lista de perfiles de miembros. Cuando llegue el momento de recertificar, simplemente imprima la lista de CEH del perfil de miembro y envíela junto con su solicitud.

Paso 1: Completar los cursos de actualización requeridos

En el primer ciclo de recertificación, se requieren los tres servicios de actualización obligatoria en materia de control sanitario, nutrición y gestión de supervisión como parte de su requisito de 80 CEH.

En los ciclos de recertificación posteriores, los candidatos solo deben completar la actualización obligatoria de control sanitario. Las 72 CEH restantes requeridas son autodirigidas en vistas a un plan de desarrollo profesional específico del chef.

Paso 2: Determinar el número de CEH requeridas

Si un candidato posee múltiples certificaciones, su requisito de CEH es de 80 horas para la primera certificación o primaria, 40 CEH para la segunda certificación y 20 CEH para cada designación de certificación subsiguiente. (Por ejemplo: La Chef Jones actualmente tiene certificación CEC®, CCE®, CCA®. Cuando está lista para la recertificación, deberá completar 80 CEH para su primera designación, CEC®, luego 40 para su segunda designación, CCE®, y 20 CEH para su tercera CCA®, que totalizarán 140 CEH.

Paso 3: Completar la solicitud de recertificación

Proporcione la documentación necesaria de sus Horas de Educación Continua (CEH). La documentación debe incluir el número de horas tomadas, la fecha de finalización y la materia educativa. Por favor no envíe certificados originales. Complete la solicitud, asegure toda la documentación e incluya el pago, ya sea mediante la información de la tarjeta de crédito en la solicitud o con un cheque o giro postal pagadero a la American Culinary Federation.

Paso 4: Notificación de recertificación

El Departamento de Certificación de ACF revisará la solicitud de recertificación y la documentación de CEH y notificará la aprobación (se deben esperar de 2 a 3 semanas para el procesamiento). Se le notificará por e-mail que se recibió la solicitud. Una vez que se apruebe la recertificación, recibirá una notificación por e-mail. Los certificados de recertificación se pueden imprimir a través de la página de perfil del miembro. Si desea que su certificado se imprima y se le envíe por correo, marque la casilla correspondiente de la solicitud de recertificación.

Las certificaciones CEC® son válidas por cinco años.

A ACF le gustaría compartir sus logros de certificación en las comunicaciones de ACF y publicaciones de la industria. Si prefiere que esta información no sea compartida, asegúrese de marcar la casilla correspondiente en la solicitud de recertificación.

Cómo ganar horas de educación continua (CEH)

Las CEH se pueden ganar a través de una variedad de actividades de desarrollo profesional. Las categorías generales de actividades de desarrollo profesional aprobadas se enumeran en el folleto de Horas de Educación Continua Aprobadas (CEH) de ACF. Además, el sitio web de ACF proporciona un servicio a los certificadores que enumera a los proveedores y cursos aprobados para ganar CEH. La ACF no requiere ningún curso o proveedor específico para ganar CEH. Las actividades y cursos aprobados por ACF ofrecidos por los proveedores para ganar CEH son de naturaleza variada y permiten el desarrollo profesional en base a las necesidades profesionales y culinarias.

Las CEH aprobadas mejoran la competencia de un CEC® en alguno de los dominios como se describe en el análisis de trabajo de CEC®. Esto vincula la competencia mejorada con los conocimientos básicos y habilidades requeridas para obtener la credencial de CEC®. Las CEH aprobadas mejoran las siguientes áreas:

- Alimentos, equipos y productos alimenticios
- Gerencia y dirección del equipo culinario
- Seguridad alimentaria y control sanitario

- Marketing, comercialización y relaciones públicas
- Finanzas y ética, asuntos profesionales y legales
- Organización, artesanía y habilidades relacionadas a productos terminados

Vencimiento de la certificación

Si un certificado permite que expire la certificación, se le concede un período de gracia de 90 días para finalizar y enviar su pago. Si el vencimiento de un candidato excede el período de gracia, debe cumplir con la recertificación de acuerdo a la política de caducidad. La política ofrece disposiciones vigentes que permiten a los chefs recertificarse en el caso de que sus certificaciones expiren en hasta 36 meses o menos. Si la fecha de vencimiento de la certificación tiene una caducidad mayor a 37 meses, los candidatos deben certificarse cumpliendo con los requisitos de elegibilidad actuales, incluidos educación, cursos obligatorios/repaso e historial laboral relevante (dentro de los diez años anteriores), así como los requisitos de evaluación (exámenes escritos y prácticos).

Exámenes escritos de CEC® de un vistazo

Descripción de exámenes

El examen escrito se desarrolló en función de los dominios, tareas y áreas de conocimiento determinadas durante un análisis de trabajo junto a un grupo de expertos en la materia (SME) de ACF. Los candidatos tienen 90 minutos para completar el examen de opción múltiple de 100 preguntas. No se permiten materiales de soporte que no sean bolígrafos, lápices y calculadoras no conectadas a la red. Los candidatos recibirán un puntaje a escala.

Administración de exámenes

Los exámenes escritos son administrados por Comira. Comira es un proveedor de servicios completos de pruebas enfocado en el cliente con más de 400 centros de pruebas en todo el país. Los candidatos pueden registrarse para el examen llamando al **800-947-4228**, opción 4, de lunes a viernes, de 6 a.m. a 5 p.m. hora del Pacífico, sábados, 8 a.m. a mediodía, hora del Pacífico, o inscribirse en línea 24 x 7 en el sitio web de inscripción de ACF/Comira.

- La tasa de examen escrito es de \$75 y se debe pagar directamente a Comira.
- Comira tiene una política de cancelación de 24 horas.
- Se requiere un número de ACF en el momento de la inscripción. Para solicitar un número de identificación de ACF, comuníquese con certify@acfchefs.net antes de registrarse.
- Los puntajes de los exámenes escritos son válidos por dos años.

Requisitos de la institución de exámenes escritos

Para garantizar la coherencia a lo largo de todo el programa de pruebas de certificación, todas las instituciones de prueba ofrecerán a los candidatos un lugar de prueba de alto nivel. que incluye equipamientos adecuados y configuraciones de espacio como se especifica en las pautas a continuación:

- Ubicada en un edificio profesional, con interiores limpios y bien organizados, calefacción y ventilación y estacionamiento apropiado.
- El área de pruebas debe estar ubicada lejos del ruido y las distracciones y fuera del alcance de otras personas, con excepción del supervisor de pruebas y los examinados mientras realizan las pruebas.
- Se debe proporcionar iluminación adecuada para garantizar que los candidatos puedan leer fácilmente el material de prueba sin causar deslumbramiento a causa de las pantallas del monitor de las computadoras.
- Un mínimo de dos estaciones permanentes computarizadas para las pruebas.
- Un mínimo de 80 pies cuadrados (8X10) para cada dos candidatos. En ausencia de particiones entre las estaciones de prueba, se requiere un espacio mínimo de 5 pies de distancia entre los candidatos.
- Espacio de trabajo físico de al menos 42" de ancho, 36" de profundidad y 29" de alto.
- Debe ser accesible para discapacitados con las instalaciones adecuadas de baños.
- Computadoras equipadas con monitores a color SVGA de 17" o más.
- Conexión a internet de alta velocidad.
- Impresora

Administración de la prueba

Comira dirige la capacitación de todos los supervisores de exámenes escritos. A cada sitio/supervisor de prueba se le otorga un código de identificación de supervisor y un Manual de Supervisor.

Qué esperar

Cuando se llega al centro de pruebas escritas de Comira, el supervisor del examen escrito:

- Pide a los candidatos que proporcionen una identificación con foto.
- Hace que el candidato se registre en una hoja de registro diario.
- Entrega papel rayado y lápiz.

El candidato debe traer:

- Una calculadora básica de cuatro funciones no conectada a la red. Se prohíbe el uso de calculadoras electrónicas que incorporan circuitos de memoria de tipo permanente o continuo sin capacidad de borrado. El supervisor puede rechazar el uso de la calculadora del solicitante cuando no puede determinar la capacidad de borrado de la calculadora.
- Las formas aceptables de identificación con foto con firma son: Licencia de conducir, tarjeta de identificación del gobierno, pasaporte o tarjeta de residencia extranjera.
 - Los candidatos que no presenten una identificación válida en el momento de cita programada no podrán realizar el examen.

Realizar el examen escrito

El supervisor puede explicar el uso del hardware de computadora y ejecutar la prueba de demostración si así se lo solicita. El supervisor revisará la información personal del candidato en pantalla junto con el candidato. Todos los ítems deben ser correctos, de lo contrario, se deben realizar los cambios necesarios. El supervisor seleccionará la prueba del candidato. Si el candidato tiene dos o más exámenes, se debe seleccionar el examen que el candidato programó en primer lugar.

Se le pedirá al candidato que:

- Verifique el tipo de examen.
- Que complete una encuesta con la sección de comentarios al final del examen.
- Permanecer en la sala de examen El supervisor monitoreará la prueba y al candidato en todo momento.
- Tómese un descanso, si es necesario; sin embargo, el tiempo determinado para el examen continúa sin interrupciones.

El supervisor está disponible para responder cualquier pregunta del candidato relacionada con el software. El supervisor no debe expresar opiniones con respecto a las preguntas o respuestas de la prueba antes, durante o después de la sesión de prueba.

Certificación	Descripción	Duración del examen	Número de preguntas	Puntaje de aprobación
Certified Executive Chef®	Elección múltiple	90 minutos	100	Escala 300

Resultados del examen

El supervisor imprimirá los resultados del examen del candidato al finalizar la prueba, y también recogerá el borrador y los lápices. Se le pedirá al candidato que cierre la sesión en la hoja de registro diario.

Los resultados impresos servirán como su informe oficial de puntaje. Se enviará una copia de los informes del puntaje de aprobación del candidato con la solicitud final de CEC® de la ACF. El puntaje de aprobación es 300.

Además de proporcionar el puntaje general, el informe de puntaje también proporciona un análisis de cómo se desempeñó el candidato en cada una de las áreas de contenido del examen, para ayudarlos a actualizarse en el caso de que elijan volver a evaluarse. El candidato que recibió un puntaje insuficiente podrá volver a realizar la prueba según la nueva política de pruebas.

Política de reevaluación

Si el candidato no aprueba el primer examen, se requiere un período de espera de 30 días antes de presentarse al examen CEC® por segunda. Si el candidato no es aprobado durante el segundo examen, debe esperar un período de 90 días antes de su tercer intento. Las repeticiones de exámenes escritos están limitadas a tres intentos en un período de 12 meses. Las tasas de prueba se evalúan para cada intento.

Determinación del puntaje de aprobación

La metodología para determinar el puntaje de corte o punto de aprobación utilizado en este examen es un enfoque de referencia de criterios llamado técnica de Angoff modificada. La profesión de las pruebas considera que esta técnica es uno de los métodos más aceptables y se basa en criterios disponibles para establecer los puntos de aprobación. Se basa en los juicios agrupados de expertos en contenido. Por ejemplo, en este enfoque, se le pide a un grupo de expertos que juzgue cada ítem en la prueba. El criterio utilizado para juzgar cada elemento se convierte en una pregunta: "¿Cuál es la probabilidad de que un candidato 'mínimamente aceptable' responda a la pregunta correctamente?" Esta pregunta pide a los jueces que consideren un grupo de candidatos mínimamente aceptables y qué proporción de ese grupo responderá a cada ítem correctamente. El promedio de las proporciones o probabilidades, se multiplica por la cantidad total de ítems en la prueba. El resultado representa el puntaje "mínimamente aceptable". El puntaje de aprobación final para este examen se basa en este juicio conjunto e incluye un ajuste estadístico de error de la prueba.

Entender su puntaje a escala del examen escrito

Los programas de evaluación usan diferentes tipos de puntajes a escala. ACF usa un puntaje a escala que está entre 200 y 400, siendo 300 el puntaje de aprobación.

¿Qué son los puntajes a escala?

Los puntajes a escala proporcionan herramientas de medición útiles para los programas de evaluación y son particularmente útiles para proporcionar una base de comparación a largo plazo de los resultados de los exámenes. Los puntajes a escala son puntajes brutos transformados que utilizan un procedimiento numérico que involucra el promedio general de la prueba, la desviación estándar y el puntaje bruto original. Para cada puntaje bruto posible en un formulario de prueba, existe un puntaje a escala correspondiente. Cuando se utilizan formularios múltiples de una prueba o cuando se comparan los resultados de un año a otro, se necesitan puntajes a escala para ajustar las posibles diferencias en los formularios de prueba.

¿Por qué eliminar puntajes brutos?

Los puntajes a escala tienen la intención de hacer que los puntajes sean más significativos al definir una escala de medición que no está vinculada a una forma particular de prueba. Los puntajes a escala ayudan a resolver la confusión entre los usuarios de los informes de puntaje cuando hay cambios en el programa de pruebas.

Exámenes de práctica opcionales

Están disponibles para la compra los exámenes de práctica opcionales. No es necesario comprar o completar los exámenes de práctica para la certificación. Los exámenes prácticos están disponibles para acceso ilimitado de 30 días a los exámenes de certificación de práctica. Los exámenes de práctica de CEC® ofrecen dos exámenes de 50 preguntas cada uno. El examen de práctica se asemeja a exámenes reales en estilo y composición, pero no son exámenes reales. **Aprobar el examen de práctica no garantiza el éxito en la aprobación de los exámenes de certificación de ACF, aunque permiten una buena indicación de su preparación para realizar dichos exámenes.**

Materiales de referencia recomendados

Fundamentos de la culinaria

Autor: American Culinary Federation Publisher:
Pearson-Prentice Hall
Pub. Fecha 2006

Purchasing for Chefs: A Concise Guide

Author: Feinstein, A.H. & Stefanelli, J.M.
Editora: Wiley
Pub. Fecha 2007

NRAEF ManageFirst: Nutrition

Autor: National Restaurant Association
Editores: Pearson-Prentice Hall
Pub. Fecha 2006

Baking Fundamentals

Autor: American Culinary Federation, Masi N.,
Carolos, B.R.
Editora: Pearson-Prentice Hall
Pub. Fecha 2007

Successful Restaurant Management: From Vision to Execution

Autor: Wade, Donald
Editores: Thompson Delmar
Pub. Fecha 2006

Escoffier: The Complete Guide to the Art of Modern Cookery

Autor: Escoffier, A.
Editores: Wiley Editores
Pub. Fecha 1997

ServSafe Essentials (5th Edition)

Author: National Restaurant Association
(Asociación Nacional de Restaurantes)
Editora: National Restaurant Association Pub.
Fecha 2008

NRAEF ManageFirst: Human Resources Management & Supervision

Autor: National Restaurant Association
Education Foundation
Editora: Pearson-Prentice Hall
Pub. Fecha 2007

On Food & Cooking

Author: McGee, Harold
Editores: Scribner Pub.
Pub. Fecha 2004

Culinary Artistry

Autor: Dorenbury, A., & Page, K.
Editores: Wiley
Pub. Fecha 1996

NRAEF ManageFirst: Restaurant Marketing

Author: National Restaurant Association
Editores: Pearson-Prentice Hall
Pub. Fecha 2008

Especificaciones de exámenes escritos de CEC®

El examen escrito se desarrolló en función de los dominios, tareas y áreas de conocimiento determinadas durante un análisis de trabajo junto a un grupo de expertos en la materia de ACF.

Debido a que existen 100 preguntas de opción múltiple en el examen, los porcentajes también reflejan la cantidad real de preguntas en cada área.

Dominio 1: Alimentos, equipos y productos alimenticios		50%
Tarea 1: Desarrollar conceptos culinarios basados en datos de investigación de mercado		7%
Tarea 2: Desarrollar especificaciones (calidad, cantidad, nutrición, etc.)		9%
Tarea 3: Crear, seleccionar, probar y evaluar recetas		7%
Tarea 4: Presentación del alimento		7%
Tarea 5: Ejecución del producto (flujo de trabajo)		7%
Tarea 6: Diseminar información del producto internamente		4%
Tarea 7: Participar en el diseño de todas las áreas de las instalaciones (comedor, cocina, etc.)		4%
Tarea 8: Supervisar y producir directamente el horneado y pastelería		5%
Dominio 2: El equipo culinario		15%
Tarea 1: Desarrollar un plan de personal y descripciones de trabajo		3%
Tarea 2: Reclutar y seleccionar al equipo culinario		3%
Tarea 3: Entrenar al equipo culinario (atención al público y trastienda)		5%
Tarea 4: Supervisar y administrar el equipo culinario (monitorear, motivar, autorizar, delegar y evaluar)		4%
Dominio 3: Seguridad y control sanitario		10%
Tarea 1: Desarrollar y comunicar un plan de seguridad que abarque las instalaciones, los equipos, los productos químicos, contingencias de desastres, la seguridad de los empleados y clientes en situaciones de emergencia y eliminación de desechos.		3%
Tarea 2: garantizar el control sanitario adecuado evitando violaciones de tiempo/temperatura y contaminación cruzada		7%
Dominio 4: Marketing, comercialización y relaciones públicas estratégicas		5%
Tarea 1: Participar en el desarrollo de un plan de marketing		2%
Tarea 2: Promover el producto articulando y comunicando conceptos culinarios al mercado		3%
Dominio 5: Finanzas		15%
Tarea 1: Participar en el desarrollo de presupuestos		3%
Tarea 2: Interpretar informes financieros		3%
Tarea 3: Alcanzar los objetivos financieros mediante el control de los costos y maximizando la eficiencia		9%
Dominio 6: Ética, asuntos profesionales y legales		5%
Tarea 1: Realizar los deberes de la profesión de una manera consistente con profesionales culinarios de la American Culinary Federation Código		3%
Tarea 2: Realizar los deberes de la profesión de una manera consistente con las leyes, códigos y regulaciones vigentes		2%
Totales		100%

Glosario de declaraciones de conocimiento — CEC K1-K60

Código	Declaración	Definición
K-1	Datos demográficos del cliente	Características de una población objetivo que se utilizan para definir una base de clientes particular.
K-2	Análisis competitivo	Evaluación de las fortalezas y debilidades de los competidores actuales y potenciales en comparación con las fortalezas y debilidades de su organización.
K-3	Características del mercado	Descriptores, tales como la edad, origen étnico e ingresos que influyen en cómo los clientes potenciales se ajustan a un enfoque de mercado.
K-4	Tendencias	Identificar los deseos o necesidades del consumidor actual y futuro, como por ejemplo el estilo de servicio, dieta, nutrición, menú y la sostenibilidad.
K-5	Disponibilidad de producto	Determinar la adquisición de productos en su área en función de la calidad, el costo y la puntualidad de entrega.
K-6	Preferencias de comida	Comprender las características del mercado en términos de perfiles de sabor, composición y tendencias nutricionales.
K-7	Perfiles de sabor	Una descripción general de los sabores dominantes presentados en comidas, bebidas o cocina. El perfil puede identificar y describir los atributos individuales de los ingredientes, el orden en que aparecen y la intensidad del sabor.
K-8	Equipo culinario	Herramientas y máquinas que utilizan los profesionales en un entorno de servicio de alimentos.
K-9	Metodología culinaria	El estudio sistemático de métodos que son, pueden ser o han sido aplicados dentro de la industria del servicio de alimentos. La metodología incluye los siguientes conceptos: colección de teorías, conceptos o ideas; estudio comparativo de diferentes enfoques; y crítica de los métodos individuales. También se puede incluir una serie de procesos, actividades y tareas.
K-10	Limitaciones del equipo culinario	Expectativas prudentes de la capacidad, velocidad, precisión y productividad de un equipo de servicio de alimentos específico, antes de alcanzar un punto de rendimiento decreciente.
K-11	Limitaciones de las instalaciones	Expectativas prudentes del volumen, complejidad y velocidad de entrega que un establecimiento específico puede producir antes de alcanzar un punto de rendimiento decreciente.
K-12	Pesos y medidas	La cantidad, tamaño, peso, distancia o capacidad de una sustancia en comparación con un estándar designado.
K-13	Identificación de ingredientes	El acto de identificar una variedad de ingredientes utilizados en la industria del servicio de alimentos.
K-14	Especificaciones de compra	Descripciones detalladas de aquellos artículos a ser comprados de proveedores; generalmente incluye información sobre calidad, apariencia, peso, condición, tamaño e instrucciones para un procesamiento especial.
K-15	Principios de almacenamiento de alimentos	Políticas, procedimientos y estándares de la industria generalmente aceptados que promueven la seguridad y el control sanitario y la calidad de los productos alimenticios dentro de la fase de almacenamiento del flujo de alimentos.
K-16	Técnicas de documentación	Comprender las técnicas de documentación de las prácticas comerciales, tales como normas de procedimiento, políticas de recursos humanos, recetas y procedimientos financieros.
K-17	Contenido nutricional básico	Identificación de grasas, proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales y otras sustancias nutrientes relacionadas, contenidas o agregadas a alimentos que se compran o preparan.
K-18	Descripción del menú	Una explicación escrita de un elemento del menú que puede incluir los ingredientes, el proceso de cocción y el origen.
K-19	Estructura de la receta	Un formato predeterminado que permite que una receta se prepare de manera eficiente. El formato puede incluir el nombre/título, la categoría de la receta, la información de rendimiento, información de porciones, la lista de ingredientes, la información del equipo, el método de preparación, la información del servicio, los puntos críticos de control y más.
K-20	Análisis de costos	Un proceso de evaluación en el que el costo de un artículo se puede comparar con un resultado deseado. Varias ecuaciones aceptadas por la industria se utilizan para analizar muchos temas, incluido el costo de los alimentos, el precio de venta, el retorno de la inversión, el costo del plato.
K-21	Estándares para evaluar recetas	Crear e implementar protocolos de evaluación que se utilizarán para revisar recetas objetivamente dentro de una operación.

Glosario de declaraciones de conocimiento — CEC K1-K60 (continuación)

Código	Declaración	Definición
K-22	Presentación para los sentidos	Efectivamente producir técnicas de preparación de alimentos estándar que desencadenen respuestas sensoriales en los huéspedes, como el color, el sabor, la textura y el sonido.
K-23	Recipientes	Elegir el contenedor adecuado para el uso, entendiendo cómo los recipientes de almacenamiento hechos de diferentes materiales tales como acero inoxidable, aluminio, madera, etc. interactúan con los productos alimenticios.
K-24	Composición	Presentación adecuada y atractiva de los alimentos en platos, bufés u otros lugares culinarios.
K-25	Integridad alimentaria	El concepto de preparar alimentos en un marco de principios consistente internamente aceptado por la sociedad en general.
K-26	Velocidad de servicio	Capacidad de trabajar a un ritmo apropiado de acuerdo al entorno.
K-27	Expectativas de volumen	Producir resultados cuantitativos de manera oportuna.
K-28	Equilibrio de productividad	Posibilidad de producir resultados en varios niveles simultáneamente mientras se gestionan numerosas tareas.
K-29	Mise en place	"Colocar en el lugar", término utilizado en las cocinas para referirse a los ingredientes, como cortes de carne, salsas, sabores, ítems parcialmente cocidos, especias, verduras recién cortadas y otros componentes que un cocinero requiere para los elementos del menú que espera preparar durante su turno.
K-30	Comunicación tecnología y técnicas	Mantenerse al tanto de los avances tecnológicos de comunicación actuales y utilizarlos para mantener el contacto con miembros a través de la de la industria.
K-31	Roles, responsabilidades y requisitos departamentales	Comprender la posición del chef dentro del establecimiento, incluida su responsabilidad como miembro de la gerencia y los requisitos de la posición asignada.
K-32	Flujo de trabajo	Designar áreas de cocina y servicio para mantener los alimentos seguros, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada, el tiempo en la zona de peligro de temperatura y la facilidad de limpieza y control sanitario.
K-33	Códigos	Comprender los códigos locales de construcción, salud, servicio de alimentos y seguridad y tener la capacidad de implementarlos dentro de su operación.
K-34	Planes	Documentos que describen la estructura de la instalación y los sistemas de construcción.
K-35	Pastelería básica	Comprender los elementos básicos de los ingredientes de la panadería, las características de los productos de levadura, panes rápidos y la creación de panes de corazón y panes especiales.
K-36	Panadería básica	Comprender los elementos básicos de postres, pastelería y dulces, así como leche y otros productos lácteos.
K-37	Planes de negocios	Documentos que respaldan el plan de negocios y su operación exitosa.
K-38	Técnicas de entrenamiento	Métodos estándar para presentar, implementar y mantener procedimientos operativos estándar para los empleados, asegurando el desempeño consistente.
K-39	Técnicas de evaluación	La capacidad de evaluar el rendimiento de un individuo o equipo durante la ejecución de sus deberes.
K-40	Mercados de trabajo	Los organismos existentes que componen la fuerza de trabajo disponible (tradicional y no tradicional) en un mercado determinado.
K-41	Técnicas de entrevistas y selección	Técnicas utilizadas antes de contratar a un empleado para discernir la probabilidad de que un individuo sea productivo y exitoso en su puesto.
K-42	Credenciales culinarias	Credenciales estándar disponibles, relativas a la educación, capacitación y certificación, así como el valor de experiencia de la industria en relación con la trayectoria profesional de un posible empleado.
K-43	Programas de entrenamiento culinario	Programas diseñados para maximizar la productividad del equipo culinario y garantizar alta calidad y preparación consistente del producto.
K-44	Trayectorias profesionales	La trayectoria de un individuo desde la educación hasta el nivel ejecutivo en una exitosa carrera en el sector de los servicios de alimentos.
K-45	Técnicas de disciplina	Seguir los pasos apropiados de disciplina progresiva y entender las responsabilidades asociadas con este proceso.

Glosario de declaraciones de conocimiento — CEC K1-K60 (continuación)

Código	Declaración	Definición
K-46	Técnicas de coaching, motivación y liderazgo	Conocimientos requeridos para desarrollar y estimular a un equipo para completar con éxito sus objetivos.
K-47	Atuendo culinario	Conocer cuál es la vestimenta estándar y habitual para la industria culinaria. Comprender cómo equipar a los equipos en diferentes situaciones teniendo en cuenta la seguridad y el control sanitario.
K-48	Equipamiento de protección personal	Ropa, equipo y vestimenta habitual y requerida que respalda las prácticas de seguridad de los empleados.
K-49	Fichas de datos de seguridad de los materiales	Hojas informativas que contienen el protocolo de seguridad y primeros auxilios en relación a los productos químicos utilizados en una instalación.
K-50	Sistemas de extinción contra incendios	Comprensión básica de los usos y las necesidades relacionadas con los sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales.
K-51	Alergias alimentarias	Conocimiento y comprensión de las alergias alimentarias comunes, así como la comprensión profunda de cómo atender a los huéspedes con alergias alimentarias una vez alertados.
K-52	Medios	Comprender los distintos tipos de medios disponibles para promocionar y comercializar un negocio y los tipos de mercados que cada uno puede alcanzar.
K-53	Comercialización	Las técnicas y métodos utilizados para presentar un producto a la venta.
K-54	Presupuestos	Comprender las prácticas comunes de formación de presupuestos, incluida la importancia del presupuesto, los usos de documentos y cómo un chef debe participar en la construcción de este dispositivo de planificación.
K-55	Elementos de un informe financiero	Las diversas partes de los documentos de rendimiento estándar asociados con la evaluación periódica de un negocio
K-56	Técnicas de control de costos	Diversas ecuaciones matemáticas y métodos operativos utilizados para identificar, analizar y pronosticar áreas donde los gastos pueden controlarse.
K-57	Costos laborales	Gastos directos e indirectos que resultan de los salarios y beneficios de los recursos humanos.
K-59	Código de los profesionales de la American Culinary Federation	Una declaración de adhesión a estándares profesionales que promueven el intercambio de conocimientos y habilidades para mejorar continuamente la industria del servicio de alimentos.
K-59	Leyes y regulaciones	Reglas establecidas por la autoridad, la sociedad o la costumbre. Especial atención al trabajo, la inmigración, la discriminación y el acoso sexual.
K-60	Diversidad cultural	Diferencias identificadas entre las personas que se relacionan con sus marcos de referencia étnicos, religiosos, geográficos, políticos y una variedad de otras referencias.

[illegible]

Dominio I

Alimentos, productos
y equipos

Datos demográficos del cliente
Análisis competitivo
Características del mercado
Tendencias del mercado
Disponibilidad de producto
Preferencias de alimentos
Preferencias de sabor
Equipo culinario
Metodología culinaria
Limitaciones del equipo culinario
Limitaciones de las instalaciones
Pesos y medidas
Ingredientes e identificación
Especificaciones de compra
Principios de almacenamiento de alimentos
Técnicas de documentación
Contenido nutricional básico
Descripción de menú
Estructura de la receta
Análisis de costos
Estándares para evaluar recetas
Presentación para los sentidos
Recipientes
Composición
Integridad alimentaria
Velocidad de servicio
Expectativas de volumen
Equilibrio de productividad
Configuración
Tecnología de la comunicación y técnicas
Roles departamentales responsabilidades y requisitos
Flujo de trabajo
Códigos
Planes
Planes e negocios
Panadería y pastelería básica
Técnicas de entrenamiento
Técnicas de evaluación
Mercados de trabajo
Técnicas de entrevistas y selección
Credenciales culinarias
Programas de entrenamiento culinario
Trayectorias profesionales culinarias
Técnicas de disciplina
Técnicas de coaching y motivación y liderazgo
Atuendo culinario
Equipamiento de protección personal
Fichas de datos de seguridad del material
Sistemas de extinción contra incendios
Alergias alimentarias
Medios
Comercialización
Presupuestos
Elementos de un informe financiero
Técnicas de control de costos
Costos laborales
Código de los profesionales culinarios de ACF
Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación inmigratoria, acoso sexual, etc
Diversidad cultural

Dominio II

El equipo culinario

Reclutar y seleccionar el equipo culinario	Flujo del equipo culinario	Reclutar y seleccionar el equipo culinario	Desarrollar la descripción del personal y el trabajo	Dominio II El equipo culinario
			●	Datos demográficos del cliente
			●	Análisis competitivo
			●	Características del mercado
			●	Tendencias del mercado
				Disponibilidad de producto
				Preferencias de alimentos
				Preferencias de sabor
●	●	●	●	Equipo culinario
●	●	●	●	Metodología culinaria
●	●		●	Limitaciones del equipo culinario
●	●	●	●	Limitaciones de las instalaciones
	●			Pesos y medidas
	●			Ingredientes e identificación
	●			Especificaciones de compra
●		●		Principios de almacenamiento de alimentos
	●			Técnicas de documentación
	●		●	Contenido nutricional básico
				Descripción de menú
				Estructura de la receta
				Análisis de costos
	●			Estándares para evaluar recetas
	●			Presentación para los sentidos
	●			Recipientes
	●			Composición
	●		●	Integridad alimentaria
			●	Velocidad de servicio
			●	Expectativas de volumen
	●		●	Equilibrio de productividad
●				Configuración
●			●	Tecnología de la comunicación y técnicas
			●	Roles departamentales responsabilidades y requisitos
		●	●	Flujo de trabajo
			●	Códigos
●		●	●	Planes
●	●		●	Planes e negocios
●	●		●	Panadería y pastelería básica
●	●		●	Técnicas de entrenamiento
●		●		Técnicas de evaluación
●		●		Mercados de trabajo
●		●		Técnicas de entrevistas y selección
●		●		Credenciales culinarias
●				Programas de entrenamiento culinario
●				Trayectorias profesionales culinarias
●				Técnicas de disciplina
				Técnicas se coaching y motivación y liderazgo
				Atuendo culinario
				Equipamiento de protección personal
				Fichas de datos de seguridad del material
				Sistemas de extinción contra incendios
				Alergias alimentarias
				Medios
				Comercialización
				Presupuestos
				Elementos de un informe financiero
				Técnicas de control de costos
				Costos laborales
				Código de los profesionales culinarios de ACF
				Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación migratoria, acoso sexual, etc
				Diversidad cultural

Garantizar el control sanitario adecuado evitando infracciones en el cumplimiento del tiempo/temperatura y contaminación cruzada	Desarrollar y comunicar un plan de seguridad que abarque instalaciones, equipos, productos químicos, posibles desastres, emergencias, la seguridad de los empleados y de los clientes	
		Dominio III
		Seguridad y control sanitario
		Datos demográficos del cliente
		Análisis competitivo
		Características del mercado
		Tendencias del mercado
		Disponibilidad de producto
		Preferencias de alimentos
		Preferencias de sabor
		Equipo culinario
		Metodología culinaria
		Limitaciones del equipo culinario
		Limitaciones de las instalaciones
		Pesos y medidas
		Ingredientes e identificación
		Especificaciones de compra
		Principios de almacenamiento de alimentos
		Técnicas de documentación
		Contenido nutricional básico
		Descripción de menú
		Estructura de la receta
		Análisis de costos
		Estándares para evaluar recetas
		Presentación para los sentidos
		Recipientes
		Composición
		Integridad alimentaria
		Velocidad de servicio
		Expectativas de volumen
		Equilibrio de productividad
		Configuración
		Tecnología de la comunicación y técnicas
		Roles departamentales responsabilidades y requisitos
		Flujo de trabajo
		Códigos
		Planes
		Planes e negocios
		Pandería y pastelería básica
		Técnicas de entrenamiento
		Técnicas de evaluación
		Mercados de trabajo
		Técnicas de entrevistas y selección
		Credenciales culinarias
		Programas de entrenamiento culinario
		Trayectorias profesionales culinarias
		Técnicas de disciplina
		Técnicas de coaching y motivación y liderazgo
		Atuendo culinario
		Equipamiento de protección personal
		Fichas de datos de seguridad del material
		Sistemas de extinción contra incendios
		Alergias alimentarias
		Medios
		Comercialización
		Presupuestos
		Elementos de un informe financiero
		Técnicas de control de costos
		Costos laborales
		Código de los profesionales culinarios de ACF
		Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación inmigratoria, acoso sexual, etc
		Diversidad cultural

Promover los productos, articular y comunicar conceptos culinarios al mercado	Participar en el desarrollo de un plan de marketing	
		Dominio IV
		Relaciones públicas y marketing
		Datos demográficos del cliente
		Análisis competitivo
		Características del mercado
		Tendencias del mercado
		Disponibilidad de producto
		Preferencias de alimentos
		Preferencias de sabor
		Equipo culinario
		Metodología culinaria
		Limitaciones del equipo culinario
		Limitaciones de las instalaciones
		Pesos y medidas
		Ingredientes e identificación
		Especificaciones de compra
		Principios de almacenamiento de alimentos
		Técnicas de documentación
		Contenido nutricional básico
		Descripción de menú
		Estructura de la receta
		Análisis de costos
		Estándares para evaluar recetas
		Presentación para los sentidos
		Recipientes
		Composición
		Integridad alimentaria
		Velocidad de servicio
		Expectativas de volumen
		Equilibrio de productividad
		Configuración
		Tecnología de la comunicación y técnicas
		Roles departamentales responsabilidades y requisitos
		Flujo de trabajo
		Códigos
		Planes
		Planes e negocios
		Pandería y pastelería básica
		Técnicas de entrenamiento
		Técnicas de evaluación
		Mercados de trabajo
		Técnicas de entrevistas y selección
		Credenciales culinarias
		Programas de entrenamiento culinario
		Trayectorias profesionales culinarias
		Técnicas de disciplina
		Técnicas de coaching y motivación y liderazgo
		Atuendo culinario
		Equipamiento de protección personal
		Fichas de datos de seguridad del material
		Sistemas de extinción contra incendios
		Alergias alimentarias
		Medios
		Comercialización
		Presupuestos
		Elementos de un informe financiero
		Técnicas de control de costos
		Costos laborales
		Código de los profesionales culinarios de ACF
		Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación inmigratoria, acoso sexual, etc
		Diversidad cultural

Cumplir los objetivos financieros controlando costos y maximizando la eficiencia	Interpretar informes financieros	Participar en el desarrollo de presupuestos			
			Dominio V		Dominio VI
			Finanzas		Ética, asuntos profesionales y legales
			Datos demográficos del cliente		Datos demográficos del cliente
			Análisis competitivo		Análisis competitivo
			Características del mercado		Características del mercado
			Tendencias del mercado		Tendencias del mercado
			Disponibilidad de producto		Disponibilidad de producto
			Preferencias de alimentos		Preferencias de alimentos
			Preferencias de sabor		Preferencias de sabor
			Equipo culinario		Equipo culinario
			Metodología culinaria		Metodología culinaria
			Limitaciones del equipo culinario		Limitaciones del equipo culinario
			Limitaciones de las instalaciones		Limitaciones de las instalaciones
			Pesos y medidas		Pesos y medidas
			Ingredientes e identificación		Ingredientes e identificación
			Especificaciones de compra		Especificaciones de compra
			Principios de almacenamiento de alimentos		Principios de almacenamiento de alimentos
			Técnicas de documentación		Técnicas de documentación
			Contenido nutricional básico		Contenido nutricional básico
			Descripción de menú		Descripción de menú
			Estructura de la receta		Estructura de la receta
			Análisis de costos		Análisis de costos
			Estándares para evaluar recetas		Estándares para evaluar recetas
			Presentación para los sentidos		Presentación para los sentidos
			Recipientes		Recipientes
			Composición		Composición
			Integridad alimentaria		Integridad alimentaria
			Velocidad de servicio		Velocidad de servicio
			Expectativas de volumen		Expectativas de volumen
			Equilibrio de productividad		Equilibrio de productividad
			Configuración		Configuración
			Tecnología de la comunicación y técnicas		Tecnología de la comunicación y técnicas
			Roles departamentales responsabilidades y requisitos		Roles departamentales responsabilidades y requisitos
			Flujo de trabajo		Flujo de trabajo
			Códigos		Códigos
			Planes		Planes
			Planes e negocios		Planes e negocios
			Panadería y pastelería básica		Panadería y pastelería básica
			Técnicas de entrenamiento		Técnicas de entrenamiento
			Técnicas de evaluación		Técnicas de evaluación
			Mercados de trabajo		Mercados de trabajo
			Técnicas de entrevistas y selección		Técnicas de entrevistas y selección
			Credenciales culinarias		Credenciales culinarias
			Programas de entrenamiento culinario		Programas de entrenamiento culinario
			Trayectorias profesionales culinarias		Trayectorias profesionales culinarias
			Técnicas de disciplina		Técnicas de disciplina
			Técnicas de coaching y motivación y liderazgo		Técnicas de coaching y motivación y liderazgo
			Atuendo culinario		Atuendo culinario
			Equipamiento de protección personal		Equipamiento de protección personal
			Fichas de datos de seguridad del material		Fichas de datos de seguridad del material
			Sistemas de extinción contra incendios		Sistemas de extinción contra incendios
			Alergias alimentarias		Alergias alimentarias
			Medios		Medios
			Comercialización		Comercialización
			Presupuestos		Presupuestos
			Elementos de un informe financiero		Elementos de un informe financiero
			Técnicas de control de costos		Técnicas de control de costos
			Costos laborales		Costos laborales
			Código de los profesionales culinarios de ACF		Código de los profesionales culinarios de ACF
			Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación inmigratoria, acoso sexual, etc		Leyes y regulaciones pertenecientes a trabajo, discriminación inmigratoria, acoso sexual, etc
			Diversidad cultural		Diversidad cultural

Preguntas de exámenes escritos de CEC®

1. ¿Cuál de las siguientes categorías de productos distingue a la India de otras cocinas asiáticas?
 - a. Lácteos
 - b. Frutos de mar
 - c. Carne
 - d. Granos
2. ¿Cuál de los siguientes es un pez magro o de baja actividad?
 - a. Lenguado
 - b. Char ártico
 - c. Mero
 - d. Atún
3. Si se usan 7 onzas de carne de res para una entrada, ¿cuántas libras de carne se necesitan para hacer 325 porciones?
 - a. 108 libras
 - b. 124 libras
 - c. 143 libras
 - d. 156 libras
4. Peso combinado de la comida = 150
Gramos de proteína = 20%
Carbohidratos = 70%
Lípidos = 10%
Con base en la información proporcionada arriba, ¿cuál es el porcentaje de calorías de la grasa?
 - a. 10%
 - b. 15%
 - c. 20%
 - d. 25%
5. ¿Cuál de los siguientes es un costo variable en el presupuesto de un restaurante?
 - a. A. Reparaciones de equipos
 - b. B. Seguro
 - c. C. Mantenimiento del contrato
 - d. D. Pagos por arrendamiento de equipos
6. Inventario inicial = \$10.000
Ventas = \$25.500
Compras = \$15.500
Finalizar el inventario = \$9.875
Dada la información anterior, ¿cuál es el costo del porcentaje de ventas de bienes?
 - a. 56,48%
 - b. 61,27%
 - c. 65,42%
 - d. 67,84%
7. ¿Cuál de los siguientes productos alimenticios puede almacenarse a una temperatura de 45 °F?
 - a. Huevos frescos
 - b. Lácteos
 - c. Aves
 - d. Carne

Respuestas a ejemplos de preguntas de prueba: 1. A; 2. A; 3. C; 4. C; 5. A; 6. B; 7. A.

Exámenes de práctica de CEC® de un vistazo

Descripción de exámenes

El sitio de pruebas selecciona la fecha y programa la prueba. Los candidatos son responsables de registrarse en la ACF y ponerse en contacto con el sitio anfitrión para obtener información sobre tarifas adicionales (si corresponde). El administrador de pruebas es responsable de seleccionar tres evaluadores de certificación de una lista actual de evaluadores publicada en el sitio web. Se requieren tres evaluadores de certificación por cada seis candidatos; de los tres evaluadores, dos no deben estar afiliados con el candidato del examen.

ACF define 'afiliación' como una relación que consiste en un interés adquirido, un subordinado directo de empleo, un beneficio monetario o cualquier relación que pueda beneficiar personalmente al evaluador como resultado de que un candidato apruebe el examen.

Registro de exámenes y tarifas

Se requiere el registro de exámenes de práctica tanto para en el sitio anfitrión de prueba como la Oficina Nacional de ACF. El administrador del sitio de prueba puede cobrar a los candidatos las tasas propias del sitio anfitrión para cubrir los gastos directos relacionados con el examen. La tarifa del sitio anfitrión de la prueba es responsabilidad y criterio de dicho sitio aprobado para los exámenes. Los candidatos deben registrarse ante la ACF y pagar una tasa de examen de práctica de \$50 si es miembro y \$100 si no lo es. El sitio anfitrión de la prueba también puede requerir una tasa de cancelación a su discreción.

Los candidatos recibirán una confirmación de inscripción de la Oficina Nacional de ACF por correo postal o electrónico, una vez que se procese el pago. Dicho mensaje confirmará su registro ante el administrador de prueba.

Antes de la fecha del examen, el administrador del sitio de prueba se comunicará con los candidatos sobre el horario y otros detalles del examen.

Requisitos de la institución de exámenes de práctica

Para garantizar la coherencia a lo largo de todo el programa de pruebas de certificación, todas las instituciones de prueba ofrecerán a los candidatos un lugar de prueba de alto nivel, que incluye equipamientos adecuados y configuraciones de espacio como se especifica en las pautas a continuación:

El sitio de la prueba debe ser capaz de proporcionar un amplio espacio para incluir refrigeración, área de trabajo, sumideros, hornallas y espacio de horno para cada candidato. Se debe proporcionar suficiente acceso a freidoras y parrillas, aunque los candidatos pueden compartir estos equipos. Un reloj grande debe ser visible en el área de examen para acompañar el tiempo exacto. Debe existir un área de estantes para el candidato para el registro de ingredientes por parte de los evaluadores. Equipos y materiales de primeros auxilios deben estar disponibles si es necesario.

Como mínimo, cada sitio de prueba deberá proporcionar lo siguiente:

- 1 cocina de 4 hornallas con horno estándar por candidato (hornallas portátiles no son aceptables)
- espacio útil de 45 pies cuadrados para mesas/mostradores por candidato
- 4 pies cúbicos de espacio de refrigeración por candidato cerca de la estación de trabajo
- suministro adecuado de cubos de hielo
- un fregadero de manos con agua fría y caliente por cada tres candidatos
- un fregadero para el lavado de la loza con agua caliente y frío por cada cuatro candidatos
- 2 tomacorrientes por candidato, ubicados en su estación de trabajo
- amplios receptáculos para residuos colocados en cada estación y un receptáculo común dentro de las instalaciones de prueba
- balanzas de medición/porción disponibles para los candidatos, balanza para pastelería, medición en onzas y libras
- mostrador de mármol y horno de microondas necesarios para los candidatos de pastelería
- un mezclador de cinco cuartos por candidato a pastelería
- tablas de cortar
- la mesa del evaluador debe incluir: platería, servilletas, vasos de agua, portapapeles, almohadillas, lápices, calculadora, engrapadora, cámara digital y una copia de Le Guide de Cuisine
- un amplio suministro de equipo de limpieza apropiado que incluya escobas, trapeadores y toallas de papel
- envoltura de plástico, papel de aluminio, detergente, desinfectantes y baldes

Cada estación debe contar con un conjunto básico de ollas, sartenes y herramientas de mano (ver lista). Se debe suministrar equipo de cocina adicional en un área común. En el caso de que un sitio de prueba no pueda suministrar a todas las estaciones un conjunto completo de equipos de la estación, se le puede pedir al candidato que traiga algunos de los elementos necesarios para completar ese conjunto. **El administrador del sitio de prueba deberá notificar al candidato sobre este requisito al momento de registrarse.**

Equipo individual:

- (2) tazones de mezcla de 3 cuartos
- (2) sartenes pequeñas
- (1) sartén mediana
- (1) sartén grande
- (1) sartén mediano
- (2) sartenes pequeñas
- (2) pequeños insertos de baño maría
- (1) espátula de goma
- (1) cuchara de sólidos
- (1) cucharón de 2 onzas
- (1) cucharón de 6 onzas
- (1) batidor pequeño
- (1) cuchara de madera

La cocina comunitaria:

La cocina comunitaria debe incluir pequeños electrodomésticos que puedan ser compartidos por todos los candidatos. Los suministros de seguridad y control sanitario deben ser provistos por el sitio de prueba. Se espera que los candidatos traigan sus propios guantes de plástico, si es necesario, para la producción o el servicio. Como mínimo, cada sitio de prueba deberá proporcionar lo siguiente en la cocina de comunitaria:

- Chinoise
- Procesadores de alimentos
- Microonda
- Mezcladores de alimentos
- Parrilla
- Balanzas de porciones
- Caja de prueba
- Balanzas
- Freidora
- Recipientes de medición
- Licuadoras de alimentos

Ingredientes

Los candidatos deben traer al examen sus propios ingredientes; sin embargo, un sitio de prueba puede elegir proporcionar productos básicos y opcionales para los candidatos. Esta lista de elementos básicos comunes y opcionales se pondrá a disposición de todos los candidatos registrados en el momento de la inscripción.

Qué esperar

El examen de práctica puede ser una experiencia gratificante si se prepara adecuadamente. ACF quiere hacerle saber "qué esperar". ¡Le deseamos mucho éxito!

El día de su examen

Tendrá hasta 30 minutos para configurar antes de la hora de inicio designada o antes de la hora de la reunión previa al examen si está comenzando primero.

Reunión de orientación previa al examen

La reunión previa al examen de 15 minutos se llevará a cabo antes de los exámenes de la mañana. La reunión incluirá:

- Completar la parte administrativa
- Hacer el pago final (pagar las tasas necesarias: del sitio anfitrión de la prueba y ACF)
- Presentación de menús a los evaluadores
- Los evaluadores estarán disponibles para responder preguntas de último minuto

El examen

El examen de práctica de CEC® es de 3 horas más una ventana de 15 minutos, que se puede tomar en cualquier sitio de prueba aprobado por la ACF. Se requiere un puntaje de 75% o más para aprobar. Los puntajes de exámenes de práctica son válidos por un año.

- Espere en el área designada hasta alcanzar su tiempo de preparación/inicio asignado en el que puede comenzar a cocinar.
- Puede anticipar que los evaluadores del examen y evaluadores de aprendices caminen alrededor con portapapeles y tomando notas. También espere que hablen entre sí, le hagan preguntas, miren su comida y la examinen más en profundidad. Esto no pretende ser una distracción o una táctica de intimidación, sino que es parte del proceso de evaluación.
- Recuerde, no estará solo en la cocina mientras prepara su comida para el examen. Espere que otros tres participantes compartan la misma cocina cuando prepare su comida trabajando en estrecha proximidad durante su actividad.
- El papel de un ayudante de cocina es ayudar a mantener la cocina limpia, limpiar los platos, etc. Deben reportarse directamente al administrador de pruebas. A veces, ellos pueden asistirlo. Solo se permitirán ayudantes autorizados de cocina durante el examen. Si tiene alguna duda, pregunte. El sitio de pruebas puede asignar 1 lavadora de ollas y 1 escurridor por cada 4 candidatos de prueba o por cocina, aunque no necesariamente se le requiere este tipo de asistencia.
 - El asistente del candidato solo puede ayudar con la carga y el desglose, es posible que no se comuniquen con el candidato durante el examen y no se permite su entrada en la cocina hasta que todos los candidatos hayan completado el examen.
- **¡No se olvide de la seguridad alimentaria!** Recuerde, no se permite el contacto con los alimentos listos para comer con las manos desnudas. Esto significa utilizar los utensilios adecuados para el trabajo correcto en cada oportunidad. Recuerde, las medidas preventivas contra el abuso de tiempo/temperatura y contaminación cruzada.
- Debe presentar su comida a los evaluadores en el momento designado. Sea cortés, tranquilo y recogido.

Después de finalizar en la cocina

Debe lavar su propio equipo, utensilios y porcelana cuando termine el examen. Debe limpiar y estar fuera de su área de cocina dentro de un lapso de ½ hora luego de la finalización. Es posible que haya otro participante esperando para la preparación de su examen.

Evaluación y crítica

Al finalizar el examen, los candidatos recibirán una explicación verbal de su desempeño, que se utilizará para documentar los resultados del mismo. El administrador de la prueba entregará a los candidatos que hayan completado con éxito el examen, un formulario de aprobación de examen de práctica de ACF para sus registros. Las fichas de puntuación individuales originales, la hoja de calificaciones resumidas y los cuestionarios del candidato deben enviarse al Departamento de Certificación de la Oficina Nacional de ACF.

Cualquier candidato que no apruebe el examen es bienvenido a realizarlo nuevamente. No hay un período de espera, aunque él o ella debe presentar un nuevo formulario de registro y pago.

Entrenamiento de evaluador

Un evaluador de certificación aprobado se ha colocado en posición para evaluar en forma justa a los candidatos que realizan el examen de práctica mediante nivel de certificación, experiencia, solicitud aprobada y finalización de la capacitación requerida y aprendizaje. ACF confirma que este individuo ha alcanzado el más alto nivel de confianza, profesionalismo, respeto y confianza ética de sus pares.

Pautas generales de exámenes prácticos

1. *Los candidatos deben proporcionar todos los ingredientes para su uso durante el examen práctico de certificación como se describe en los componentes del examen para cada nivel. Se permitirá una excepción en aquellos sitios de prueba que elijan proporcionar los ingredientes. (consulte al administrador de prueba).*
2. Los circuladores de inmersión estarán permitidos durante el examen, sin embargo, no se cuentan como método de cocción y se consideran equipos personales.
3. No se permite la preparación ni la cocción previa con la excepción de lo siguiente: se pueden pelar las verduras; las ensaladas pueden limpiarse y lavarse, pero no cortarse ni darles forma de ningún tipo; y los frijoles pueden remojarse previamente.
4. Ítems que requieren largos tiempos de marinado pueden traerse pre-marinados; sin embargo, el candidato debe demostrar todo el proceso de marinado y/o fabricación durante el examen.
5. Los candidatos pueden traer solo materiales completos y materias primas. No se permiten salsas terminadas; sin embargo, caldos básicos (de carne de vaca, ternera, pollo, vegetales o pescado) pueden traerse según sea necesario para la asignación. No se permiten caldos o bases producidas comercialmente. No se permiten consomés clarificados.
6. *Los candidatos deberán traer sus herramientas personales, incluyendo cuchillos, utensilios pequeños y porcelana (platos, bandejas, cuencos, etc.) para exhibir los platos terminados. Se hará una excepción para los sitios de prueba que decidan proporcionar la porcelana. (consulte al administrador de prueba).*
7. Recipientes de residuos secos y húmedos, así como los recipientes de recortes, deben mantenerse y presentarse a los evaluadores al finalizar el examen.

8. El equilibrio nutricional básico en el desarrollo de recetas significa que el candidato debe usar las siguientes pautas para formular una receta equilibrada y nutricionalmente sólida.

La ingesta diaria de calorías debe oscilar entre 1300 y 3000 calorías por día con:

- 45% a 65% de las calorías provenientes de carbohidratos
- 20% a 35% de calorías provenientes de grasa con menos de 10% de grasas saturadas
- 10% a 35% de las calorías provenientes de proteínas
- 300 mg o menos de colesterol
- 2400 mg o menos de sodio

Pautas de sabor

- Los ingredientes y guarniciones deben armonizar con la parte principal del plato y cumplir con los estándares contemporáneos de valores nutricionales.
- Deben evitarse los ingredientes innecesarios y deben aplicarse métodos de cocción prácticos, aceptables.
- Aderezar los bordes del plato da como resultado una apariencia inaceptable.
- Los jugos de carne y vegetales no deben hacer que el plato parezca poco apetecible.
- Las verduras deben cortarse o girarse en forma uniforme.
- Los arreglos y decoración del plato deben ser prácticos pero atractivos y deben cumplir con los estándares diarios.
- En general, el peso de la porción debe estar en consonancia con las normas de la práctica aceptada y el equilibrio nutricional.
- Las porciones en los platos deben ser proporcionales al plato en sí y a la cantidad de personas especificadas.
- Se debe proporcionar a los evaluadores un menú por escrito que describa cada plato que será preparado.
- Todos los ítems presentados serán evaluados en base a la metodología de cocción, sabor, presentación, grado de cocción y medidos según los estándares aceptables de la industria.
- La ejecución de los fundamentos y la gestión de cocina generará los factores principales para la evaluación; consulte las fichas de puntaje para una comprensión clara de lo que se evaluará.

Consejos y asesoramientos útiles de estudio

- Lea atentamente esta sección de Exámenes de práctica de CEC® de un vistazo.
- Desarrolle un plan y una línea de tiempo, y luego observe de cerca dichas instancias.
- Estudie el material escrito aplicable para:
 - Los procesos ordenados
 - Procesos que decida realizar
- Practique diez veces.
- Consulte las pautas acerca de los ítems que puede y no puede traer
- Recuerde, usted tiene el control de seleccionar los ingredientes, así que asegúrese de que satisfagan sus necesidades y las necesidades del examen.
- El equipo básico se proporcionará como se describe en la guía de administración de exámenes prácticos de la ACF; sin embargo, si practica con sus propias ollas y sartenes, herramientas pequeñas, etc., deseará llevarlos y usarlos. De esta forma ya conoce los matices y no tiene que enfrentarse a sorpresas de último minuto.
- Traiga su propia porcelana. (*consulte al administrador de prueba*).
- Practique, practique, practique.
- Las habilidades de control sanitario serán monitoreadas en todo momento para observar el cumplimiento de las reglas estándar, las infracciones de saneamiento podrían llevar a la reprobación de un examen.
- Todos los candidatos deben usar un delantal blanco de cocinero, toca blanca, pantalones negros o a cuadros negros y blancos, zapatos de cuero o zuecos, y deben tener un delantal limpio y toallas laterales.
- Haga preguntas antes del examen, ¡prepárese! Si tiene alguna duda, pregunte. Contacte al Departamento de Certificación de la Oficina Nacional de ACF llamando al 800-624-9458 o visite www.acfchefs.org y contacte a un evaluador de certificación o entrenador evaluador de certificación en su región, quien le indicará cómo practicar.

Criterios de evaluación

La evaluación de las pruebas prácticas de certificación se divide en cuatro áreas generales: Capacidades de seguridad alimentaria y control sanitario; organización; habilidades artesanales y habilidades de productos terminados.

Las habilidades del candidato se evalúan durante el período de examen a través de un monitoreo frecuente por parte de los evaluadores. Se toman notas durante el examen como referencias para la evaluación. El examen práctico se califica en general como aprobado o reprobado. Los puntos se calculan en varias áreas y se calcula una puntuación numérica total. Un puntaje promedio total de 75% (75 puntos) o mejor se considera aprobado.

Dominio 1: Las capacidades de seguridad y control sanitario se medirán utilizando los estándares industriales requeridos. El candidato es evaluado en su capacidad para trabajar dentro de las pautas establecidas para la seguridad alimentaria y control sanitario en todo momento.

Puntaje: Las habilidades de seguridad alimentaria y control sanitario se evalúan como aceptables o inaceptables. Un puntaje inaceptable en este área por dos o más evaluadores se considera una falla general, independientemente del puntaje total logrado por el candidato. Los evaluadores pueden descalificar a cualquier candidato por infracciones en relación a estas pautas. La limpieza del equipo, tanto durante como después de la prueba, será responsabilidad del candidato.

La siguiente es una guía general sobre habilidades de seguridad alimentaria y control sanitario que el candidato debe seguir:

- a. **Seguridad alimentaria y control sanitario:** La prevención del abuso de tiempo/temperatura y la contaminación cruzada son las dos áreas más importantes en las que el candidato necesita demostrar un conocimiento profundo del trabajo. Durante el examen, en el caso en que un examinador perciba una posible infracción de cualquiera de estas dos áreas, el candidato podrá ser cuestionado en cuanto al conocimiento de estos conceptos. Las infracciones de abuso de tiempo/temperatura o contaminación cruzada pueden hacer que el candidato no apruebe el examen.

Las tablas de cortar deben estar escrupulosamente limpias y desinfectadas. Los cuchillos deben estar afilados. Las bolsas de herramientas/equipo de cuchillos deben estar limpias e higienizadas por dentro. La solución desinfectante debe titularse correctamente y se debe utilizar adecuadamente para desinfectar las manos y el equipo entre usos. Los candidatos deben usar las toallas correctamente y no limpiar residuos de una mesa y luego limpiar un cuchillo o un plato con la misma toalla. Los candidatos no deben usar sus delantales como toallas para las manos. Los productos deben almacenarse a la temperatura correcta. Los guantes deben usarse cuando se produce el último contacto con los alimentos, por ejemplo, al montar el plato. Los puntajes y cortes deben ser tratados y cubiertos adecuadamente. Las áreas deben mantenerse desinfectadas, especialmente durante las transiciones entre pescados a la carne a los vegetales o los lácteos. Se deben lavar y desinfectar las manos con frecuencia.

Dominio 2: Habilidades de organización se evaluarán utilizando los estándares de la industria en relación a lo siguiente:

- Organización y flujo de trabajo
- Uso apropiado de todos los ingredientes
- Tiempo de servicio y seguimiento

Puntaje: Las habilidades de organización se evalúan según la configuración, el desarrollo de la receta, la utilización de los ingredientes y el uso del tiempo asignado, con un total posible de 20 puntos.

Las siguientes son pautas generales para la organización y el flujo de trabajo que el candidato debe observar:

- a. **Organización:** La tabla se mantiene libre de elementos no esenciales, como por ejemplo equipo que no se necesita para la tarea en cuestión. El candidato trabaja sistemáticamente en una tarea a la vez, utilizando los movimientos de corte correctos y el cuchillo correcto para el tarea, organizando los productos correctamente en un refrigerador, bastidor, carrito, cuchillo u otro equipo de almacenamiento. El candidato entiende cómo los restos utilizables se almacenan adecuadamente. Los derrames sobre el piso se limpian rápidamente. El candidato no está utilizando el área de platos como fregadero de almacenamiento. El candidato tiene un retiro organizado de la cocina, dejando todo tan limpio como lo encontró.
- b. **Flujo de trabajo:** El candidato practica transiciones sin estrés de una tarea a otra. El candidato tiene una progresión lógica de las tareas; por ejemplo, pica hierbas o el ajo al mismo tiempo. El candidato mantiene el tiempo adecuado de los ítems del menú.
- c. **La utilización apropiada de todos los ingredientes** se evalúa según el uso eficiente de los productos por parte del candidato. Todos los alimentos y todos los restos no alimenticios se mantendrán en la estación con el candidato hasta la finalización de la prueba. Se deben mantener dos recipientes separados: uno para los restos de comida y otro para restos no alimenticios. El candidato puede solicitar que se vacíen los restos no alimenticios durante la prueba, solo después de que el contenido del contenedor haya sido revisado por el evaluador. Al finalizar el examen, el evaluador deberá revisar el contenedor de residuos de alimentos para determinar la eficiencia del trabajo del candidato. Se puede reducir el puntaje del candidato si se observan infracciones graves relacionadas con el uso de los productos. En el caso del subproducto cocido, como por ejemplo pollo asado, solo se debe presentar una porción apropiada. El subproducto cocido debe tratarse y almacenarse adecuadamente como si fuera para otro uso.
- d. **El tiempo de servicio y seguimiento** se evalúa en el tiempo requerido dado al candidato para el nivel de examen que intenta. El candidato será notificado de su "ventana" de tiempo de presentación al inicio de su preparación. Si el candidato no puede presentar el menú completo durante el tiempo asignado, se pueden deducir puntos.

Exceder un tiempo razonable asignado puede resultar en la pérdida de puntos y puede o no resultar en la reprobación.

Dominio 3: Las habilidades artesanales se evaluarán utilizando los estándares de la industria en relación a lo siguiente:

- La creatividad, habilidades y artesanía se evalúan en función de la capacidad del candidato para ejecutar correctamente cortes clásicos de cuchillo y técnicas de cocción adecuadas, al mismo tiempo que utilizan el método correcto de preparación de cualquier ítem dado. Además, la variedad de técnicas ejecutadas correctamente se tendrá en cuenta en este puntaje.
- La medida de las porciones se evalúa en el ítem principal y los componentes complementarios en el tamaño y cantidades correctas siguiendo los estándares nutricionales requeridos. Cuando el ítem principal no está dentro de los límites prescritos, ya sea por debajo o por encima de los valores esperados, se pueden deducir puntos. Del mismo modo, cada ítem de acompañamiento que no esté dentro de la medida aceptable de la porción podría ocasionar la pérdida de puntos.

Puntaje: Las habilidades artesanales se evalúan en base a la ejecución apropiada de técnicas de cocción, capacidades y conceptos fundamentales a través de la creatividad, alcanzando un total de 40 puntos posibles.

Las siguientes son algunas pautas generales sobre habilidades y técnicas de cocina que el candidato debe seguir:

- Técnicas y habilidades de cocina:** El candidato debe prestar atención a los detalles, como se describe en la técnica de cocción fundamental especificada. El candidato debe usar las técnicas adecuadas según lo establecido en los criterios de la prueba, como por ejemplo cocinar los alimentos apropiadamente en una sartén, en lugar de simplemente agregar vino o un líquido; dorar debidamente la mezcla salteada de vegetales, no solo calentarla; asar y rociar correctamente el producto según se necesite, no solo colocarlo en el horno; o realizar correctamente el escaldado, en lugar de hervir a fuego lento. El candidato debe usar la metodología y las técnicas correctas para preparar carnes y demostrar una variedad de técnicas diferentes.
- Habilidades de carnicería y deshuesado:** El candidato debe ser eficiente y rentable en la remoción de músculos de las carcasas de carnes, aves o pescado. Se evaluarán los métodos correctos de eliminación de tendones y/o grasa y habilidades para atar.

Dominio 4: Las habilidades de productos finales se evaluarán utilizando los estándares de la industria en relación a lo siguiente:

- Presentación general, incluido el uso de guarniciones apropiadas
- Balance nutricional general
- Compatibilidad de los ingredientes
- Sabor, aromas, textura y punto de cocción

Puntaje: Las habilidades del producto final se evalúan en función del sabor, la textura, la presentación, la compatibilidad de los ingredientes y el equilibrio nutricional alcanzando un total de 40 puntos posibles.

Las siguientes son algunas pautas generales sobre las habilidades del producto terminado que el candidato necesita observar:

- Métodos y presentación de los platos: La comida caliente debe ser ¡Caliente! y la comida fría debe ser ¡Fría!** (incluyendo los platos)
La presentación se evalúa con respecto a las temperaturas correctas de los ítems servidos, incluida la vajilla, los condimentos visibles y las guarniciones, presentación de los ítems y el atractivo estético general de los alimentos presentados. La comida debe ser fresca y colorida, visiblemente sazonada, presentada con algo de altura, fácil de comer y agradable a la vista. Las rebanadas de carne/pescado deben ser uniformes, rectas y uniformemente rizadas. Los ítems se deben colocar juntos para ayudar a mantener la temperatura y para evitar que el plato se asemeje a una "cara sonriente" o a una "decoración de fiesta en el plato". El uso de porcelana blanca es muy recomendable.
- Tamaño de la porción y equilibrio nutricional:** Los componentes de la comida deben estar equilibrados de modo que el ítem principal se complemente en tamaño/cantidad con la(s) guarnición(es) y/o salsa de acompañamiento. El candidato debe adherir a los estándares nutricionales. El peso de la proteína debe estar dentro de los límites establecidos.
- Compatibilidad de los ingredientes:** La compatibilidad de los ingredientes y el equilibrio nutricional se evalúan en el uso armonioso de ingredientes, métodos de cocción y colores, que deben seguir las pautas de equilibrio nutricional. Los colores de los ingredientes deben armonizar. Las cantidades de ingredientes deben estar correctamente divididas para proporcionar una armonización perfecta. ¿Alguno de los ingredientes ha sido duplicado?
- Sabor, aromas, textura y punto de cocción:** El sabor y la textura se evalúan en el uso adecuado de sabores y condimentos en cada elemento del menú y/o componente, con una variedad de texturas de alimentos contrastantes que se presentan para juzgar. Los sabores deben ser profundos y asociarse típicamente con los ingredientes alimenticios específicos del menú. Por ejemplo, el caldo de pato debe saber a pato. Las temperaturas de punto de cocción deben ser correctas. Los cortes de los vegetales indicados deben ser correctos. Las técnicas de cocción indicadas se deben aplicar correctamente. Las texturas deben corresponderse con lo que fue sugerido en la receta. El sabor de la salsa o vinagreta debe reflejar lo establecido en la receta y debe tener la consistencia correcta. Se deben demostrar los grados correctos de caramelización.

Especificaciones de exámenes prácticos de CEC®

El examen práctico se basa en los dominios y habilidades determinados durante un análisis de trabajo con un grupo de expertos en la materia de ACF.

Dominio 1: Seguridad alimentaria y control sanitario

Las capacidades de control sanitario se observan y evalúan en el curso de la realización de las habilidades realizadas en los dominios 2, 3 y 4. El incumplimiento de las normas de control sanitario dará lugar a la reprobación independientemente del grado de habilidades organizacionales, de artesanía y de productos terminados demostrados.

Capacidades:

- Trabajar y controlar el entorno sanitario
- El manejo de alimentos que evite violaciones de tiempo/temperatura y contaminación cruzada

Dominio 2: Capacidades organizativas

20%

- Capacidad 1: Flujo de trabajo
- Capacidad 2: Configuración (crear, mantener y administrar)
- Capacidad 3: Almacenamiento de alimentos
- Capacidad 4: Pesos y medidas
- Capacidad 5: Identificar ingredientes
- Capacidad 6: Compras
- Capacidad 7: Uso de equipo
- Capacidad 8: Uso del tiempo
- Capacidad 9: Analizar costos
- Capacidad 10: Usar ingredientes y desarrollar recetas
- Capacidad 11: Uso del área

Dominio 3: Capacidades artesanales

40%

- Capacidad 12: Ejecución de metodologías y procedimientos de cocción fundamentales
- Capacidad 13: Carnicería
- Capacidad 14: Manejo de cuchillos
- Capacidad 15: Desmenuzar los alimentos
- Capacidad 16: Uso de calor y frío
- Capacidad 17: Emulsificación
- Capacidad 18: Preparación de salsas
- Capacidad 19: Fundamentos de repostería y panadería

Dominio 4: Capacidades de productos terminados

40%

- Capacidad 20: Desarrollar perfiles de sabor
- Capacidad 21: Construir perfiles
- Capacidad 22: Determinando el punto de cocción
- Capacidad 23: Alcanzar las texturas deseadas
- Capacidad 24: Alcanzar los colores deseados
- Capacidad 25: Mantener la integridad alimentaria
- Capacidad 26: Balance nutricional general

Especificaciones de exámenes prácticos de CEC® (continuación)

El examen práctico se basa en los dominios y habilidades determinados durante un análisis de trabajo con un grupo de expertos en la materia de ACF.

Capacidad 27: Servir los alimentos a la temperatura deseada

Capacidad 28: Presentar los alimentos estéticamente

Capacidad 29: Presentar los alimentos con colores

Capacidad 30: Elegir recipientes

Capacidad 31: Colocación de los alimentos

Capacidad 32: Conseguir presentar el menú indicado

Capacidad 33: Presentación del menú

Pautas de exámenes prácticos

- Los candidatos son responsables de traer todos los ingredientes al examen.
- Las capacidades de control sanitario serán monitoreadas en todo momento para cumplir con las reglas estándar.
- Las infracciones del control sanitario podrían llevar a la reprobación.
- Uniforme profesional: Todos los candidatos deben usar un delantal blanco de cocinero, toca blanca, pantalones negros o a cuadros negros y blancos, zapatos de cuero o zuecos, y deben tener un delantal limpio y toallas laterales.
- Los candidatos deben presentar un menú escrito a máquina a los examinadores antes del comienzo del examen.
- Los candidatos deben traer sus propio platos a menos que el sitio de prueba haya aceptado proporcionarlos.

Tiempo de examen: 3 horas más una ventana de servicio de 15 minutos (tiempo total de 3 horas y 15 minutos)

Durante el tiempo asignado para el examen, los candidatos deben preparar y exhibir las siguientes capacidades, terminar cada una de acuerdo con los estándares de la industria y presentar los productos finales a los evaluadores.

El candidato deberá exhibir lo siguiente:

Utilizar todos los ingredientes en la cesta de mercado, preparar un menú de tres platos, que incluya pescado, ensalada y plato principal, y todos los acompañamientos apropiados. Preparar y presentar los platos en cuatro porciones para cada curso. Presentar una copia escrita de su menú al examinador antes del comienzo del examen. Cada ingrediente debe usarse al menos una vez. Las cantidades proporcionadas solo se sugieren como una pauta. Es posible que no necesite usar todas las cantidades que se enumeran:

Cesta de mercado:

- 1 pez globo entero (por ejemplo, char ártico, pargo, branzino o trucha)
- 2 langostas vivas de Maine de 1,25 libras cada una
- 1 pollo entero con un promedio de 4.5 libras **con demostración de 2 métodos de cocción. No se puede usar pollo adicional.**
- 2 onzas de tocino ahumado o panceta
- 1 libra de acelga suiza o espinaca fresca
- **Elija 1 de las siguientes variedades de hojas amargas** – Endivias belgas, radicheta y frisee
- **Elija 1 de las siguientes variedades de hojas tiernas** – Bibb, hojas rojas o verdes, o Lola Rosa
- **Elija 1 de las siguientes verduras de raíz (1 libra)** – zanahoria, remolacha, nabos, raíz de apio o colinabo
- 3 patatas de Russet o Yukon
- 2 alcachofas Globo
- Cualquier variedad manzana o pera
- **Elija 1 de las siguientes variedades de tomates (1 pinta):** – uva, Roma o heirloom

***Las variedades bebé o petite de cualquiera de los ítems de la cesta de mercado no son aceptables.**

Los tres cursos incluirán:

- Plato de pescado (incluidos los dos frutos de mar) presentado como una porción de aperitivo
- Plato de ensalada (sacudida, con aderezo adicional servido como guarnición) como parte de una comida de tres platos
- Plato principal (con dos o más vegetales y carbohidratos de acompañamiento) que utilice aproximadamente 6 a 7 onzas de proteína

La comida debe incluir al menos:

- 4 cortes clásicos de vegetales (es decir, Julienne, Tournee, Brunoise, Alumette, dados pequeños, Paysanne y Batonette)
- 4 métodos diferentes de cocción (freír, asar, saltear, asar, hervir, escaldar, cocer al vapor o asar a la parrilla)
 - 2 métodos de cocción deben ser utilizados en el pollo en particular
- El acompañamiento apropiado de vegetales y carbohidratos para el plato principal (puede traer ingredientes adicionales y prepararlos para acompañar el plato) preparado y presentado durante el examen.
- Una vinagreta emulsionada hecha a mano (los ingredientes deben ser llevados a la cocina del examen)
- 2 salsas diferentes usando diferentes métodos (es decir, basado en roux, reducción o mantequilla)

Notas:

- El candidato puede agregar ingredientes de apoyo o de "cocina común" a los comestibles que se necesitan.
- Las habilidades apropiadas de organización, seguridad alimentaria y control sanitario contribuyen enormemente al éxito de cada candidato.
- Los candidatos no pueden presentar sus alimentos fuera de la ventana de servicio, a menos que el supervisor o el administrador de la prueba lo indiquen específicamente.
- Se recomienda a los candidatos que pre-marinen cualquier proteína y sirvan esas proteínas en el examen, siempre y cuando se demuestre el proceso de carnicería y pre-adobo durante el examen. Por ejemplo, el día anterior al examen, se carnea el pollo y se lo marinará para el día siguiente. Durante el examen, demuestre el proceso en otro pollo entero y luego almacene adecuadamente el producto para "uso futuro".

Resultados del examen:

Al finalizar un examen práctico, los candidatos recibirán una opinión verbal y por escrito de su desempeño en cada una de las áreas de contenido del examen. El evaluador principal del examen facilitará la revisión y hará comentarios por escrito sobre el formulario de opinión escrita para candidatos de examen práctico. Esto se proporcionará a todos los candidatos, tanto aprobados como reprobados. Esto permitirá a los candidatos revisar las áreas de desarrollo en el caso de que decidan volver a evaluar. Los candidatos que no aprueben el examen práctico pueden volver a realizar la prueba según la política de reevaluación.

Además del formulario de opinión escrita para candidatos de examen práctico, que reciben todos los candidatos, aquellos candidatos que aprueben recibirán un formulario de aprobación del examen práctico de ACF, que incluirá con su formulario de solicitud final y el formulario de examen escrito aprobado en la Oficina Nacional de ACF.

ACF CEC® Practical Exam Evaluation Review

Candidate Name: _____ ACF ID #: _____

Location: _____ Date: _____

Domain I - Safety and Sanitation

Domain II - Organizational Skills

Domain III - Craftsmanship Skills

Domain IV - Finished Product Skills

Evaluation review should support the candidates test results (outcome).
This review is to be given to the candidate at the conclusion of the Practical Exam.

ACF CEC® Practical Exam Evaluation Score Sheet

Name: _____ ACF ID #: _____

Location: _____ Date: _____

Domain I - Safety and Sanitation ☐ Acceptable ☐ Unacceptable

Comments: Required if unacceptable.

Rating Scale

Score	Comments
1 - 2.5	Unacceptable
2.6 - 5	Major Deficiencies
5.1 - 7.4	Minor Deficiencies
7.5 - 10	Acceptable

Domain II - Organizational Skills - 20%	Eval #1 Score (1-10)	Eval #2 Score (1-10)	Eval #3 Score (1-10)	Weighted Value (calculated)	COMMENTS (required if score is 7.4 or less)
Waste in place/ Work flow	s			#DIV/0!	
Use of time/ Use of area	s			#DIV/0!	
Food storage	s			#DIV/0!	
Identifying ingredients/Using ingredients and recipe development	s			#DIV/0!	
Domain II Possible Points				20.0	
Points Received				#DIV/0!	

Domain III - Craftsmanship Skills - 40%	Eval #1 Score (1-10)	Eval #2 Score (1-10)	Eval #3 Score (1-10)	Weighted Value (calculated)	COMMENTS (required if score is 7.4 or less)
Use of equipment/Weighing and measuring	s			#DIV/0!	
Knife handling/ Butchering	s			#DIV/0!	
Preparing sauces/Emulsification	se			#DIV/0!	
Fundamental cooking procedures & methodologies	se			#DIV/0!	
Domain III Possible Points				40.0	
Points Received				#DIV/0!	

Evaluator: _____ 1

Ficha de puntaje de examen práctico de CEC®

Haga clic aquí para descargar

www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/cec_score_sheet.xls

Formulario de opinión escrita de candidato al examen práctico

Haga clic aquí

www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/practical_exam_review.pdf

Apéndices

Step 1: Initial CEC® Pre-Approval Application
Certified Executive Chef®

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Tel: (904) 844-0458 • Fax: (904) 844-0782 • www.acfchefs.org

Once completed email to certify@acfchefs.net or mail this form and payment to the address above.

PERSONAL INFORMATION
First Name: _____ MI: _____ Last Name: _____ ACF #: _____
Home Phone: _____ Cell Phone: _____ Email: _____
Home Address: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____

MANDATORY REQUIREMENTS
Include proof of education and work experience with application. Acceptable documents include copies of official transcript, diplomas and employment verification letters on company letterhead. Do not send originals.

1. Education

Education	Date Completed	Documentation Included
High School Diploma (GED) plus 150 CEHs or	_____	<input type="checkbox"/>
*250 Continuing Education Hours or	_____	<input type="checkbox"/>
Associate's Degree in Culinary Arts or	_____	<input type="checkbox"/>
ACFEP Apprenticeship Program plus 50 CEHs	_____	<input type="checkbox"/>
Courses		
30-Hour Culinary Nutrition	_____	<input type="checkbox"/>
30-Hour Food Safety & Sanitation	_____	<input type="checkbox"/>
30-Hour Culinary Supervisory Management	_____	<input type="checkbox"/>
Eight hour refresher course required if initial 30-hour courses are older than five years.		
8-Hour Refresher Culinary Nutrition	_____	<input type="checkbox"/>
8-Hour Refresher Food Safety & Sanitation	_____	<input type="checkbox"/>
8-Hour Refresher Supervisory Management	_____	<input type="checkbox"/>
*50 hour courses in Nutrition, Food, Food Safety and Sanitation, & Supervisory Management counts toward the 150 or 250 hours of continuing education.		

2. Work Experience: Five years as a Chef de Cuisine, Executive Sous Chef or chef in charge of food production in a foodservice operation. Must have supervised at least five full time people in the preparation of food. Experience must be within the past 10 years.

Place of Employment: _____ Title: _____ Identify: _____ Identify: _____
_____ _____ _____ _____
_____ _____ _____ _____

American Culinary Federation
Employment Documentation Form

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Tel: (904) 844-0458 • Fax: (904) 844-0782 • www.acfchefs.org

The certification program of American Culinary Federation, Inc. (ACF) recognizes those individuals who have demonstrated that they meet the minimum standards set for each level of certification. Those who earn certification are viewed as highly competent, respected professionals who are knowledgeable in their positions.

Please complete the information below on behalf of the individual applying for certification. Acceptance into the ACF certification program is, in part, contingent on documentation and verification of past and present employment.

PLEASE TYPE OR PRINT CLEARLY
To: The ACF Certification Commission Date: _____
This letter will verify that _____ to _____ was employed by this establishment from _____ to _____
His/Her official position/title during this period was _____
and he/she supervised a minimum of _____ full-time personnel in the performance of food preparation responsibilities.

DUTIES AND RESPONSIBILITIES

I attest that the above information is true and understand that any misinformation provided may adversely affect the candidacy of stated certification applicant.

Printed Name: _____
Diploma Photo: _____ Email: _____ Title: _____
Name of Establishment: _____
Address of Establishment: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____
Signature: _____
A blank copy of this form should be sent to each employer.

Solicitud inicial (Paso 1)

Haga clic aquí

www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/app_pre-approval_cec.pdf

Formulario de documentación de empleo

Haga clic aquí

www.acfchefs.org/download/documents/certify/ACF_Certification_Employment_Documentation.pdf

American Culinary Federation
Practical Exam Candidate Registration Form

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Tel: (904) 844-0458 • Fax: (904) 844-0782 • www.acfchefs.org

Please complete application, attach documentation and email to certify@acfchefs.net or mail this form and payment to the address above.

PERSONAL INFORMATION
First Name: _____ MI: _____ Last Name: _____ ACF #: _____
Home Phone: _____ Cell Phone: _____ Email: _____
Home Address: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____
Exam Location: _____ Exam Date: _____

Certification level you are testing for

<input type="radio"/> Certified Culinarian® (CC®)	<input type="radio"/> Certified Pastry Culinarian® (CPC®)
<input type="radio"/> Certified Sous Chef® (CSC®)	<input type="radio"/> Certified Working Pastry Chef® (CWPC®)
<input type="radio"/> Certified Chef de Cuisine® (CCC®)	<input type="radio"/> Certified Executive Pastry Chef® (CEPC®)
<input type="radio"/> Certified Executive Chef® (CEC®)	<input type="radio"/> Personal Certified Executive Chef® (PCEC®)
<input type="radio"/> Personal Certified Chef® (PCC®)	

PAYMENT INFORMATION
☐ \$50.00 ACF Member Practical Exam Fee ☐ \$100.00 Non-Member Practical Exam Fee
☐ I have enclosed a check made payable to the American Culinary Federation (ACF).
☐ Please bill me: ☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Amex ☐ Discover
Account Number: _____ Exp Date: _____ Amount: _____
Billing Address: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____
Name on Account: _____ Signature: _____

If you need to cancel an exam after you have registered, you must contact both the ACF office and the test site administrator within two weeks of the test date. The ACF registration fee may be transferred to a new test date within six months or will be forfeited. Host sites may charge an additional fee that is payable to the test site administrator hosting the exam. If applicable, Host site fees are separate from the amount due to the American Culinary Federation. Contact the test administrator to confirm test time, host site fee and other specifics about the facility and/or test.

American Culinary Federation
Step 2: Final CEC® Application
Certified Executive Chef®

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Tel: (904) 844-0458 • Fax: (904) 844-0782 • www.acfchefs.org

Once completed email to certify@acfchefs.net or mail this form and payment to the address above.

PERSONAL INFORMATION
First Name: _____ MI: _____ Last Name: _____ ACF #: _____
Home Phone: _____ Cell Phone: _____ Email: _____
Home Address: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____
Name (as it should appear on certificate): _____ Job Title: _____

TEST REQUIREMENTS
1. Written Exam (score valid for 2 years)
Location: _____ Date: _____ Score Sheet Included: ☐
2. Practical Exam (score valid for 1 year)
Location: _____ Date: _____ Score Sheet Included: ☐

PAYMENT INFORMATION
☐ \$160.00 ACF Member ☐ \$260.00 Non-Member
☐ I have enclosed a check made payable to the American Culinary Federation (ACF).
☐ Please bill me: ☐ Visa ☐ MasterCard ☐ Amex ☐ Discover
Account Number: _____ Exp Date: _____ Amount: _____
Billing Address: _____
City: _____ State: _____ Zip: _____
Name on Account: _____ Signature: _____

CERTIFICATION AGREEMENT
With this application, I verify the information provided is truthful and accurate. I grant the ACF permission to investigate employment and education, and release from liability of persons and companies supplying such information. I agree to adhere to the ACF Certification Code of Ethics, Designation Usage and policies of the certification program and agree to accept the ACF Certification Commission's determination on all certification decisions. Certification is awarded for five years and recertification is required to maintain certification designation. I acknowledge that false statements or misrepresentation may result in the revocation of this application and/or approved certification. I agree to allow ACF to share my certification accomplishment in ACF communications and with local newspapers and industry publications.
☐ Check this box if you do not want your certification accomplishments included in ACF communications or shared with media.
Signature: _____ Date: _____
Retention Policy: Certification documents will be retained for seven years after certification expiration.

Formulario de registro de examen práctico

Haga clic aquí

www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/practical_exam_candidate.pdf

Solicitud final (Paso 2)

Haga clic aquí

www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/app_final_cec.pdf

Apéndices



American Culinary Federation
Recertification After Expiration Policy

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Toll-free (800) 624-8455 • Fax: (904) 940-0792 • www.acfchefs.org

If expiration date is 1-3 months prior to today's date:
Candidates will be granted, upon request, a 90 day grace period, without any additional fees or requirements to complete the recertification process.

If expiration date is 4-18 months prior to today's date:

- Refreshers up to date (all three if first cycle, sanitation only on second and subsequent cycles).
- 80 CEHs + 2 per month for each month late (after 90 day grace period).
- Do not need to re-document work experience so it may be more than 10 years old.
- In addition to published recertification fee, an extension fee of \$25 per month for each month late, if expired 4-18 months (after 90 day grace period) will apply.

This option provides the benefit of not resubmitting some paperwork, not requiring a practical exam and the ability to recertify even if work experience is older than 10 years. Written exam score from initial certification still valid.

If expiration date is 19-36 months prior to today's date:

- Refreshers up to date (all three if first cycle, sanitation only on second and subsequent cycles).
- 80 CEHs +2 per month for each month late (after 90 day grace period).
- Do not need to re-document work experience so it may be more than 10 years old.
- Practical exam required if not taken during initial certification process. Written exam score from initial certification still valid.
- In addition to the published recertification fee, an extension fee of \$475 if 19-27 months expired or \$575 if 28-36 months expired will apply.

This option provides the benefit of not resubmitting some paperwork and the ability to recertify even if their work experience is older than 10 years.

If expiration date is more than 36 months prior to today's date:

- Candidates must certify based on all current eligibility and testing requirements.

Once Approved
Upon successful completion of recertification, 5 years will be added to the expired recertification date regardless of when you recertify within the 36 month period.

642911117

Recertification After Expiration Policy

Haga clic aquí
http://www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/recertification_policy.pdf



American Culinary Federation
Continuing Education Hour (CEH) Submission Form

American Culinary Federation, Inc. • 180 Center Plaza Way • St. Augustine, FL 32085 • Toll-free (800) 624-8455 • Fax: (904) 940-0792 • www.acfchefs.org

As an ACF certified member, you can monitor your continuing education hours (CEHs) for recertification on your ACF Member Profile Page. Log in at www.acfchefs.org.

CEHs can be scanned, hand, or mailed to ACF Certification Department. Electronic submissions are preferred. Please include one (1) CEH Submission Form for each activity/document to insure proper recording. Upon approval, these CEHs will be added to your member profile. Please allow 3-4 weeks for processing.

CEH ACTIVITY INFORMATION

First Name: _____ MI: _____ Last Name: _____ ACF #: _____

Number of CEHs requested: _____ Date of CEH Activity: _____

Type of Activity (please select one)

☐ Refresher Course - minimum of 8 CEHs for Nutrition, Sanitation (i.e., ServSafe certificate), or Supervision

☐ Chapter Meeting Education ☐ Employer In-Service Training

☐ Seminar/Conference ☐ Presentation/Demonstration (other than place of employment)

☐ Online Education ☐ NCR Quiz

☐ Other: _____

Description of CEH Activity: _____

PLEASE NOTE

- We are unable to award CEHs for volunteered time.
- Transcripts should be submitted at time of Recertification (these cannot be uploaded).
- If submitting CEH documents with your Recertification application, a CEH Submission Form is not required.

Forms are not required for the following CEHs as ACF uploads this information directly:

- ACF Competitions (Participation, Modeling, Coaching, Judging)
- Practical Exam Evaluators & Administrators
- ACF National & Chapter Officers members terms
- Accreditation Site Visits
- Attendance at ACF Regional Conferences or National Convention

064291111

Formulario de presentación de CEH

Haga clic aquí
www.acfchefs.org/download/documents/certify/certification/CEH_Submission.pdf