



Japan. "Oishii" to the world.  
Washoku



# Sistema de Certificación de Habilidades en Cocina Japonesa

Guía de Convocatoria para Organizaciones Certificadas



# ¿Se anima participar del “Sistema de Certificación de Habilidades en Cocina Japonesa” para mejorar las capacidades de los cocineros de comida japonesa?

Buscamos “organizaciones certificadas” que formen cocineros de comida japonesa de nacionalidad extranjera, y certifique a aquellos que alcancen cierto nivel, con el objetivo de mejorar el ambiente que envuelve a la cocina japonesa, y colaborar con la formación de personas que se enfrenten con entusiasmo a la cocina japonesa.

Gracias al auge de la comida japonesa en el extranjero, los restaurantes de comida japonesa vienen en aumento alrededor del mundo. Como consecuencia, no son pocos los casos de cocineros trabajando sin haber aprendido los fundamentos de la cocina japonesa. Para mejorar esta situación, y apoyar al crecimiento de las personas que se enfrentan con entusiasmo a la cocina japonesa, es necesario ir entrenando a cocineros del extranjero en los conocimientos y habilidades requeridas para la cocina japonesa.

En abril del 2016, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca promulgó los “Lineamientos para la Certificación de las Habilidades en Cocina Japonesa en el Extranjero”. Nosotros en TOW Co., Ltd., como organización que opera y administra el “Sistema de Certificación de Habilidades en Cocina Japonesa”, estamos en la búsqueda de “organizaciones certificadas” que a su vez se encarguen en certificar a cocineros de comida japonesa dentro y fuera de Japón sobre la base de dichos lineamientos. No dude en postular.

## Quiénes pueden postular

- Escuelas de cocina, empresas relacionadas con alimentos, etc.

## Ventajas de ser una organización certificada

- Mejorando la capacidad de aprendizaje de conocimientos y habilidades en cocina japonesa de cocineros extranjeros, se contribuye con la mejora de las habilidades culinarias, la higiene, y otros aspectos del entorno de la cocina japonesa.
- El reconocimiento otorgado como organización certificada permite diferenciarla de otras organizaciones y escuelas de cocina.
- Las escuelas de cocina que han sido certificadas atraen a más alumnos potenciales de cocina japonesa al ser conocidas como “escuelas que forman cocineros certificados”

## Ventajas de ser un cocinero certificado

- Recibir una certificación permite mostrar de forma externa que se ha mejorado las habilidades como cocinero de comida japonesa. Oportunidad de mejor trato y condiciones laborales.
- Los establecimientos con cocineros certificados ganan atención y confianza de los clientes, y se diferencian de los demás establecimientos.
- Oportunidad de mejorar las habilidades como cocinero haciendo uso de entrenamiento y exámenes de certificación realizados por organizaciones certificadas.



# Flujo de las Operaciones

Las “organizaciones certificadas” se encargan de certificar a las personas que han alcanzado cierto nivel de conocimientos y habilidades en cocina japonesa principalmente dentro de su país, sobre la base de los lineamientos promulgados por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, y bajo el liderazgo y orientación de la organización que opera y administra.



# Lineamientos para la Certificación de las Habilidades en Cocina Japonesa en el Extranjero

(promulgado en abril de 2016 por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)

## Tipos de certificación

## Requerimientos

## Conocimientos y habilidades por adquirir



### Oro

Personas con unos 2 años de experiencia real

Personas con **cerca de 2 años** de experiencia real en **restaurantes de comida japonesa en Japón dirigidos por un cocinero japonés**, que se pruebe que hayan adquirido los conocimientos y habilidades en cocina japonesa determinados por los lineamientos.

- Conocimientos relacionados con la cultura culinaria japonesa:** La cultura culinaria japonesa, conocimientos de comida japonesa, estilo de comidas, **conocimientos sobre sake**, **conocimientos sobre té**
- Conocimientos sobre gestión sanitaria:** Tipos de intoxicación alimentaria y prevención, vestimenta, manejo de los ingredientes, lavado y métodos de esterilización de utensilios de cocina, insumos e ingredientes que necesitan tratamiento térmico
- Habilidades:** Forma de usar los utensilios japoneses, forma de elegir los ingredientes, forma de cortar y pelar los ingredientes, procedimiento y tiempo de preparación, relación de condimentos, apilamiento, métodos de preservación, mecanismos de calentamiento y control del fuego, extracción de caldos, **elaboración de la carta**
- “Omotenashi”:** Modales, forma de colocar la comida, **expresiones, saludos, actitud**



### Plata

Graduados de escuelas de cocina japonesa, o personas con 1 año de experiencia real

- A** Personas que han participado de un curso sobre comida japonesa de **cerca de 1 año en escuelas de cocina dentro o fuera de Japón**, que hayan seguido un programa de estudios relacionado con los conocimientos y habilidades de cocina japonesa establecidos por los lineamientos, habiéndose graduado de los mismos.
- B** Personas con **cerca de 1 años de experiencia real en restaurantes de comida japonesa en Japón dirigidos por un cocinero japonés**, que se pruebe que hayan adquirido los conocimientos y habilidades en cocina japonesa determinados por los lineamientos.

- Conocimientos relacionados con la cultura culinaria japonesa:** La cultura culinaria japonesa, conocimientos de comida japonesa, estilo de comidas
- Conocimientos sobre gestión sanitaria:** Tipos de intoxicación alimentaria y prevención, vestimenta, manejo de los ingredientes, lavado y métodos de esterilización de utensilios de cocina, insumos e ingredientes que necesitan tratamiento térmico
- Habilidades:** Forma de usar los utensilios japoneses, forma de elegir los ingredientes, forma de cortar y pelar los ingredientes, procedimiento y tiempo de preparación, relación de condimentos, apilamiento, métodos de preservación, mecanismos de calentamiento y control del fuego, extracción de cald
- “Omotenashi”:** Modales, forma de colocar la comida



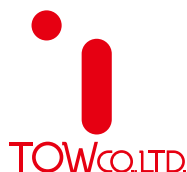
### Bronce

Personas que han participado de cursos cortos de cocina

Personas que han participado de **cursos cortos realizados por organizaciones privadas, escuelas de cocina dentro o fuera de Japón, habiendo participado en clases relacionadas con conocimientos y habilidades en cocina japonesa establecidos por los lineamientos, y pasado el examen de certificación realizado por la organización certificada.**

- Conocimientos relacionados con la cultura culinaria japonesa:** La cultura culinaria japonesa
- Conocimientos sobre gestión sanitaria:** Prevención de intoxicación alimentaria, vestimenta, manejo de los ingredientes, lavado y métodos de esterilización de utensilios de cocina, insumos e ingredientes que necesitan tratamiento térmico
- Habilidades:** Forma de usar los utensilios japoneses, forma de elegir los ingredientes, forma de cortar y pelar los ingredientes, procedimiento y tiempo de preparación, relación de condimentos, apilamiento, métodos de preservación
- “Omotenashi”:** Modales

## Acerca de las organización que opera y administra



**Nombre: TOWCO., LTD**

**<http://www.tow.co.jp>**

**Ubicación de casa matriz: Ed. Hulic Kamiyacho Piso 3, 4-3-13 Toranomom, Minato-ku, Tokio**

TOW Co., Ltd., se dedica a operaciones de difusión de la cultura culinaria japonesa en el extranjero mediante la colaboración con organismos públicos y demás relacionados con la cocina japonesa.

### Casos recientes

- Programa de Formación de Personal de Difusión de la Comida y Cultura Culinaria Japonesa (2016 – en curso; actividades del 2016 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)
- Celebración de la Semana de la Cultura Culinaria Japonesa y la Recepción y Simposio por el 150mo Aniversario del Establecimiento de las Relaciones entre Italia y Japón (2016, Italia; actividades del 2016 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)
- Realización del Seminario y Recepción de Comida y Cultura Culinaria Japonesa (Bolivia, actividades del 2016 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)
- “Japan Day Reception” de la Exposición Internacional Mirano (2015, Italia)
- Celebración de la Semana de la Cultura Culinaria Japonesa (2015, Francia; actividades del 2015 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca), entre otras.

### Contáctenos :

Oficina de TOW, organización de operación y administración de la certificación de habilidades en cocina japonesa

**Correo electrónico:** [nihonshoku.ginou@tow.co.jp](mailto:nihonshoku.ginou@tow.co.jp)