



ANEXO

LISTADO DE EQUIPAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO PARA EJERCER COMO CENTRO DE CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN EL PERFIL OCUPACIONAL DE ATENCIÓN EN SALÓN DE COMIDAS Y BEBIDAS/EVENTOS'	
INFRAESTRUCTURA	
Unidad 1: Preparar el salón para el servicio, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
1	Ambiente – salón, con iluminación y ventilación adecuada (espacio mínimo: una (1) mesa, cuatro (4) sillas y un (1) mueble de estación de mozos).
Unidad 2: Servir al cliente, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
2	Ambiente – salón, con iluminación y ventilación adecuada (espacio mínimo: una (1) mesa, cuatro (4) sillas y un (1) mueble de estación de mozos). (*)
Unidad 3: Organizar y supervisar el servicio de atención al cliente, en el salón o evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
3	Ambiente – salón, con iluminación y ventilación adecuada (espacio mínimo: una (1) mesa, cuatro (4) sillas y un (1) mueble de estación de mozos). (*)
Unidad 4: Gestionar el servicio de atención al cliente en el salón y evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
4	Ambiente – salón, con iluminación y ventilación adecuada (espacio mínimo para un (1) escritorio o módulo de cómputo y una (1) silla).
EQUIPAMIENTO	
Unidad 1: Preparar el salón para el servicio, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
5	Un (1) juego de vajilla (plato de fondo, plato hondo, plato para entrada, plato para taza y taza).
6	Una (1) copa.
7	Un (1) vaso.
8	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña para postre.
9	Un (1) plato para postre o dulcera.
10	Una (1) jarra (de vidrio o plástico).
11	Un (1) paquete de servilletas.
12	Un (1) individual. (**)
13	Un (1) salero.
14	Un (1) pimentero.
15	Un (1) azucarero.
16	Un (1) servilletero.
17	Un (1) mantel. (**)
18	Un (1) azafate.
19	Un (1) pulidor de menaje. (**)
20	Un (1) cono de papel toalla.
21	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros).
22	Un (1) rociador. (**)
23	Un (1) carrito para postres. (**)
Unidad 2: Servir al cliente, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
24	Un (1) juego de vajilla (plato de fondo, plato hondo, plato para entrada, plato para taza y taza). (*)



25	Una (1) copa. (*)
26	Un (1) vaso. (*)
27	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña para postre. (*)
28	Un (1) plato para postre o dulcera. (*)
29	Una (1) jarra (de vidrio o plástico). (*)
30	Un (1) paquete de servilletas. (*)
31	Un (1) individual. (**)
32	Un (1) salero. (*)
33	Un (1) pimentero. (*)
34	Un (1) azucarero. (*)
35	Un (1) servilletero.
36	Un (1) mantel. (**)
37	Un (1) azafate. (*)
38	Un (1) cono de papel toalla. (*)
39	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros). (*)
40	Un (1) rociador. (**)
41	Un (1) porta cuentas.
42	Un (1) porta comandas.
43	Un (1) paquete de comandas.
44	Una (1) caja de lapiceros.
45	Un (1) sacacorchos.
46	Un (1) destapador.
47	Un (1) encendedor o fósforo. (**)
48	Un (1) dispositivo POS. (**)
49	Un (1) carrito para postres. (**)
Unidad 3: Organizar y supervisar el servicio de atención al cliente, en el salón o evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
50	Un (1) juego de vajilla (plato de fondo, plato hondo, plato para entrada, plato para taza y taza). (*)
51	Una (1) copa. (*)
52	Un (1) vaso. (*)
53	Un (1) juego de cubiertos: cuchara de sopa, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara pequeña para postre. (*)
54	Un (1) plato para postre o dulcera. (*)
55	Una (1) jarra (de vidrio o plástico). (*)
56	Un (1) paquete de servilletas. (*)
57	Un (1) individual. (**)
58	Un (1) salero. (*)
59	Un (1) pimentero. (*)
60	Un (1) azucarero. (*)
61	Un (1) servilletero. (*)
62	Un (1) mantel. (**)
63	Un (1) azafate. (*)
64	Un (1) cono de papel toalla. (*)
65	Un (1) juego de paños de varios tipos (secadores, paños absorbentes u otros). (*)
66	Un (1) porta cuentas. (*)



67	Un (1) porta comandas. (*)
68	Un (1) paquete de comandas. (*)
69	Una (1) caja de lapiceros. (*)
70	Un (1) sacacorchos. (*)
71	Un (1) destapador. (*)
72	Un (1) encendedor o fósforo. (**)
73	Una (1) computadora. (**)
74	Una (1) impresora. (**)
75	Un (1) teléfono. (**)
76	Un (1) dispositivo POS. (**)
Unidad 4: Gestionar el servicio de atención al cliente en el salón y evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
77	Una (1) computadora.
78	Una (1) impresora.
79	Un (1) teléfono.
80	Dos (2) archivadores o folders para documentos.
MOBILIARIO	
Unidad 1: Preparar el salón para el servicio, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
81	Una (1) mesa.
82	Cuatro (4) sillas.
83	Una (1) estación de mozos: Mueble (mesa, estante, alacena u otro) de madera, aluminio u otro material que sirve para colocar los implementos de trabajo de los mozos, tales como: cubiertos, servilletas, saleros, entre otros.
Unidad 2: Servir al cliente, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
84	Una (1) mesa. (*)
85	Cuatro (4) sillas. (*)
86	Una (1) estación de mozos: Mueble (mesa, estante, alacena u otro) de madera, aluminio u otro material que sirve para colocar los implementos de trabajo de los mozos, tales como: cubiertos, servilletas, saleros, entre otros. (*)
Unidad 3: Organizar y supervisar el servicio de atención al cliente, en el salón o evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
87	Una (1) mesa. (*)
88	Cuatro (4) sillas. (*)
89	Una (1) estación de mozos: Mueble (mesa, estante, alacena u otro) de madera, aluminio u otro material que sirve para colocar los implementos de trabajo de los mozos, tales como: cubiertos, servilletas, saleros, entre otros. (*)
Unidad 4: Gestionar el servicio de atención al cliente en el salón y evento, de acuerdo a los procedimientos establecidos, las BPM y la normativa vigente.	
90	Escritorio o módulo de cómputo.
91	Una (1) silla.

(*) Se considera "SI" y se le otorga un punto ya que ha sido calificada en primera unidad del mismo perfil.
(**) Opcional, debido a que forma parte del 20% que puede ser omitido en esta sección.

¹ Perfil Ocupacional de Atención en Salón de Comidas y Bebidas/Eventos actualizado con Resolución Directoral N° 084-2016-MTPE/3/19