



1. FORMATO DE AUTOEVALUACIÓN

IMPORTANTE:

La autoevaluación le permitirá identificar si reúne todos los requisitos para postular a la certificación. Todos ellos son indispensables. Para iniciar el proceso, deberá adjuntar los documentos que corresponden al punto de Dirección y Liderazgo.

CARTILLA PARA EVALUACIÓN DE CANDIDATOS

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social	
Ubicación	
Responsable del establecimiento	
Cargo	
Número de expediente	

EVALUACIÓN		SI	NO	OBSERVACIONES
I	ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA			
1.1	DIRECCIÓN Y LIDERAZGO			
1	Concepto del establecimiento			
2	Copia de licencia de funcionamiento			
3	Copia de licencia sanitaria			
4	Mapa de ubicación del local o funcionamiento del servicio			
5	Copia de la carta de menú incluyendo fotos de presentación de los platos.			
6	Copia de la nota de venta de ingredientes peruanos (últimos tres meses).			
7	Fotografía del frontis e interior del restaurante.			
1.2	PROVEEDORES E INGREDIENTES	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Proveedores			
2	Información actualizada de servicios, productos, precios.			
3	El proveedor garantiza alimentos de buena calidad.			
4	El proveedor garantiza su stock.			
II	IDENTIDAD CULTURAL	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1	Decoración y ambientación en general			
1	Uso de símbolos peruanos, manteniendo la armonía en el ambiente.			

2.2	Ingredientes peruanos	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Utiliza ingredientes típicos de la cocina peruana (ajíes, limones, zapallos, etc.) en un mínimo de 75% de los platos de la carta - menú			
2	Utiliza productos peruanos (quesos, chicha, pisco, etc.) en el menú.			
2.3	Métodos y técnicas de origen peruano en carta	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Uso de técnicas culinarias peruanas en un mínimo de 75% del menú			
III	OPERACIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Tiempo de operación del restaurante			
1	Más de seis meses			
3.2	Menú	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Platos peruanos con ingredientes originales.			
2	Guarniciones típicas peruanas			
3.3	Pericia en cocina peruana	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Acreditación por estudios y/o experiencia \geq 2 años (hoja de vida documentada del chef principal)			
3.4	Emprendimiento gastronómico	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Food truck, restaurante ambulatorio			
2	Salón, bar, etc.			
3	Restaurant (**)			
3.5	Tipo de restaurante***	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Restaurante Menú			
2	Restaurante Familiar			
3	Restaurante de Primera Categoría			

(*) Este requisito es indispensable para aplicar a la certificación.

(**) Sólo esta emprendimiento podrá aplicar a la certificación y sello distintivo. Otro tipo de emprendimiento sólo aplicará a la certificación.

(***) Tipos de restaurantes:

Restaurante de Primera Categoría: brinda la más alta calidad de servicios, comodidades, muebles y accesorios. La decoración de este tipo de restaurantes debe tener los materiales de la mejor calidad; las mesas, las sillas, las alfombras, las cortinas, los manteles, la loza y la cristalería deben ser cuidadosamente elegidos. En el caso de 'Restaurantes Auténtica Cocina Peruana' entran a la categoría aquellos elaborados con insumos de la mejor calidad, preparados al momento, escogidos a la carta y servidos a la mesa. El precio va de acuerdo al servicio y la calidad de las preparaciones. Al ser un restaurante de especialidad, ofrece una variedad de preparaciones peruanas con insumos, técnicas culinarias y/o fusiones entendidas como cocina peruana.

Restaurante Familiar: sirven preparaciones sencillas a precios accesibles. Servicio confiable, generalmente son franquicias. La decoración es elegante pero modesta. Los precios son moderados y la calidad de las preparaciones son óptimas. Ofrece preparaciones peruanas con insumos, técnicas culinarias y/o fusiones, entendidas como cocina peruana.

Restaurante Menú y/o buffet: los comensales pueden elegir entre una gran variedad de platillos cocinados y dispuestos para autoservicio o predeterminados en la carta del día. Suele tener un precio fijo por persona. Al igual que en los otros casos, debe utilizar insumos, técnicas culinarias y/o fusiones entendidas como cocina peruana.



GLOSARIO PALABRAS CLAVE

AMBIENTACIÓN	Uso de recursos que promuevan la cultura peruana a través del ambiente, la decoración, la música y uso de símbolos, permitiendo mantener una armonía y un equilibrio con el concepto que ofrecen.
AUTÉNTICO	Acreditado como original, y que se ciñe a las bases y tradiciones de la cocina peruana.
CALIDAD	Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a los ingredientes y preparaciones del menú, que mantienen un estándar de aceptación con respecto a lo establecido.
CERTIFICADO	Constancia y reconocimiento ante el cumplimiento de los estándares de la cocina peruana.
EMPREDIMIENTO GASTRONÓMICO	Negocio o actividad que genere ingresos a partir de la preparación de alimentos, comidas y/o bebidas en restaurantes, cafeterías, salón, bares, camiones de comida, autoservicios de comida rápida u otros.
INGREDIENTES PERUANOS	Insumos que se utilizan en la preparación de un plato o bebida, que deberán ser de origen peruano y que puede obtenerse en el lugar de origen o a través de la importación.
PLACA	Placa que se otorgará solo a restaurantes y será para identificar la categoría que ha obtenido (Oro, Plata o Bronce), en mérito a la evaluación de su menú.
PERICIA EN COCINA PERUANA	Experiencia y habilidad en cocina, respaldada por algún documento oficial, que acredite estudios y/o prácticas en cocina peruana.
RESTAURANTE	Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, a un precio precio, para ser consumidas en el mismo local.
SIMBOLO	Artículos que promueven la cultura peruana, como representaciones de cerámica, piedra, pintura, música, telares, etc. Incluye también a los símbolos patrios (bandera, escarapela, escudo y/o partes del mismo) y los colores blanco y rojo.
TÉCNICAS CULINARIAS PERUANAS	Conjunto de procedimientos y recursos del que se sirve el arte de la cocina peruana.