



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos
de las cocinas regionales de España y de la cocina
internacional”**

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ejecutar las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Verificar las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Ejecutar el acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Confeccionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Etiquetar las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Seleccionar la información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Diseñar los nuevos platos de cocina a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Incluir los productos de temporada en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Considerar las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, en la propuesta de nuevos platos de cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Utilizar las técnicas culinarias sencillas y novedosas en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Ejecutar las presentaciones artísticas y el acabado de platos se, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
CR 3.1 Proponer y/o determinar las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico, en función de: -Tipo de establecimiento. -Tipo de servicio. -Tipo de producto. -Tipología de cliente potencial. -Tendencias gastronómicas actuales y vigentes. - Clases y tipos de expositores. - Estacionalidad de los productos. - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Deducir en colaboración del responsable o con cierta autonomía, los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar el lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Disponer los géneros, productos y demás materiales en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Mantener el montaje realizado en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>