



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: UC1101_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración”

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 “UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración”.

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



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

APP1: Determinar las características de la situación del mercado de posible ubicación del negocio de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Identificar las características del mercado de la zona de posible ubicación de la actividad del negocio de restauración, analizando los campos de influencia como tipología de ofertas, tipología clientes, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Analizar las características de los negocios de restauración de la competencia en la zona (precios, ofertas, diseño, entre otros) para mantener la competitividad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.3: Determinar las características del establecimiento de restauración (identidad: diseño, instalaciones, recursos materiales y personales, entre otros), en función del análisis de la situación realizado para lograr los objetivos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.4: Adaptar la oferta del negocio de restauración teniendo en cuenta los cambios que se producen en la zona de influencia en cuanto al público definido y basándose en las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades que se detecten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Fijar los precios y tarifas de la oferta de restauración diseñada para el establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Diseñar la oferta de restauración del negocio establecido en función de: <ul style="list-style-type: none">- Criterios de mercado, tales como las necesidades y gustos de los clientes potenciales y de los destinatarios finales.- Criterios económicos, tales como los medios físicos, humanos y económicos disponibles para la producción y el servicio.- Criterios organizativos, tales como las características del material, tipo de transporte en catering, horario en que se va ofrecer el servicio y el tiempo que media entre la elaboración y el consumo de la oferta o las posibilidades de suministro de las materias primas y la estacionalidad de los productos.- Criterios gastronómicos, tales como el tipo y la frecuencia de servicio que se va a realizar, un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes o el valor nutritivo de los alimentos.- Aplicando las normas de dietética y nutrición con el objetivo del logro de una alimentación saludable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.2: Establecer el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas, tales como menús, cartas o análogos de productos y servicios del negocio de restauración, de forma que se permita su cambio según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.3: Verificar la formalización de la presentación impresa de las ofertas gastronómicas del establecimiento, teniendo en cuenta la categoría del establecimiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Concretar los precios o tarifas de las ofertas diseñadas, así como los cargos adicionales aplicables, basándose en el producto y/o servicio ofrecido y en la oferta y la demanda para competir en condiciones óptimas en el mercado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Comercializar la oferta de restauración del establecimiento, en función de las expectativas del cliente y optimizando la rentabilidad del negocio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Identificar las motivaciones del cliente potencial con el objetivo de satisfacer las mismas, ofreciendo una atención que cumpla con sus expectativas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Asesorar al cliente en el servicio de venta de la oferta de restauración del establecimiento que mejor se adapte a sus necesidades, con la intención de satisfacerlas y de alcanzar los objetivos operativos del negocio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Gestionar la reserva de los servicios o productos solicitados por el cliente, dando respuestas a sus necesidades y ofreciendo alternativas en caso contrario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Gestionar las actividades de promoción de la oferta de restauración del establecimiento, despertando el interés del cliente habitual y potencial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1: Crear bases de datos de clientes actuales y potenciales, incorporando información sobre sus preferencias, demandas, niveles de gasto y otras de interés comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.2: Programar acciones de promoción de la oferta de restauración del establecimiento encaminadas a fidelizar a los clientes actuales y a captar nuevos clientes, desarrollando los elementos de soporte más idóneos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.3: Ejecutar las acciones de promoción de la oferta de restauración del establecimiento: <ul style="list-style-type: none">- efectuando un seguimiento de las mismas,- evaluando el resultado obtenido,- confeccionando los informes correspondientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.4: Negociar acuerdos con clientes actuales o potenciales, para la venta de los servicios ofertados por el establecimiento, dentro del marco de la política y directrices comerciales de la entidad y de su marco de su responsabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Gestionar las actividades de promoción de la oferta de restauración del establecimiento, despertando el interés del cliente habitual y potencial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.5: Disponer los elementos de promoción organizados en las zonas concretas de exposición, con criterios de dinamismo y atracción para los visitantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>