



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SUMILLERÍA

Código: HOT337_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de
vinos”

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 “UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos”.

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:

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: Llevar a cabo las tareas del pre servicio especializado de vinos siguiendo los procedimientos determinados por el establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.1 Utilizar los procedimientos establecidos para comprobar la higiene y puesta a punto de superficies, equipos y útiles implicados en el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.2 Supervisar la aplicación de las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, con el fin de evitar su posible toxicidad y contaminación ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.3 Aplicar las instrucciones relativas al mantenimiento de los equipos y útiles permitiendo de esta manera su conservación y cuidado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.4 Informar y/o solucionar las posibles averías observadas en el funcionamiento o estado de los equipos y útiles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Recomendar al cliente la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta la oferta gastronómica solicitada y el objetivo de cumplir los estándares de calidad establecidos por la organización.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Informar al cliente, asesorándole sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento en aspectos como: <ul style="list-style-type: none">- Tipo de vino- Características- Origen o zona vinícola- Marca de etiqueta- Edad o añada, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.2: Recomendar los vinos que mejor armonicen con el menú a solicitud del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.3: Aplicar el programa de ventas del establecimiento teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- Tipo de cliente y gustos manifestados por éste- Tipo de aperitivos- Tipo de platos- Estación o tiempo atmosférico- Momento del día- Ocasión o celebración, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Prestar el servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo del vino y las normas operativas del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Presentar la oferta de vinos del establecimiento al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Efectuar la toma de comanda de los vinos solicitados por el cliente siguiendo las normas operativas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Presentar el vino al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.4: Supervisar y/o efectuar el servicio especializado de vinos con suma atención y siguiendo las pautas del protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Prestar el servicio especializado de vinos siguiendo las normas de protocolo del vino y las normas operativas del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.5 Decantar los vinos solicitados que requieran una oxigenación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.6 Determinar las copas adecuadas para cada tipo de vino con suma atención y siguiendo las pautas del protocolo del vino establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.7 Utilizar las copas determinadas para cada tipo de vino.				
APS 3.8 Cambiar la copa de vino cuando el cliente solicita distintos tipos de vino.				
APS 3.9 Asistir al personal dependiente formándole técnicamente.				

APP4: Desarrollar el proceso de post-servicio especializado de vinos según las normas operativas del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1: Desbarasar la cristalería y enseres utilizados por los clientes, en el servicio especializado de vinos empleando la bandeja de camarero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.2: Transportar la cristalería y enseres desbarasados al office, para su limpieza facilitando su clasificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.3: Transportar y colocar la cristalería y enseres limpios, en sus respectivos armarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.4: Reponer los útiles y enseres, en caso de deterioro o pérdida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.5: Reponer los vinos consumidos en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5: Efectuar operaciones del servicio de alimentos en coordinación con el personal de sala, apoyando cuando así le fuera requerido	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 5.1: Coordinar las tareas propias de sumillería con las del personal de sala ofreciendo así, un servicio eficaz y acorde con la categoría del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.2: Transmitir las indicaciones al personal de sala de forma clara y asegurándose de su perfecta comprensión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.3: Transmitir las instrucciones al personal auxiliar de sumillería para la localización de vinos en la bodega del día de forma clara evitando así errores durante el servicio.				
APS 5.4: Asistir en el desarrollo del servicio de alimentos en la sala, cuando así le sea requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.5: Aplicar las técnicas apropiadas del servicio de alimentos durante la prestación del servicio.				