



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: HOT325_1

NIVEL: 1

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de
mercancías procedentes de servicios de catering”**

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 “UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering”.

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: Preparar, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering los equipos, mercancías y posibles excedentes culinarios para su transporte al centro de origen, según el procedimiento establecido.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1 Clasificar los géneros y los posibles excedentes culinarios, en función de su posible uso posterior y atendiendo a la naturaleza de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Etiquetar los recipientes o equipos asignados para el transporte de vuelta de los excedentes clasificados, favoreciendo así su posterior distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Efectuar el control de las condiciones de temperatura para el transporte de vuelta de los posibles excedentes con los medios establecidos y siguiendo las instrucciones indicadas para tal fin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Lavar el material utilizado, en los casos establecidos, en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio de catering y disponer para su transporte de vuelta, según las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Colocar los materiales y equipos utilizados para el servicio de catering, tales como termos o cafeteras, en sus contenedores correspondientes para su transporte de vuelta, siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Revisar y disponer el material alquilado, como sillas o mesas, según lo acordado para su envío, informando a quien corresponda de las posibles roturas o incidencias surgidas durante el servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Recepcionar la carga procedente del servicio de catering de acuerdo con los procedimientos establecidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Recepcionar los equipos contenedores con la carga procedente del servicio realizado, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos, atendiendo a la referencia de su etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Almacenar o distribuir la carga procedente del servicio realizado a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que: - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se envían al departamento correspondiente. - El material, equipos y menaje utilizados se envían, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior. - El material no utilizado se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo. - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento de origen para que éste determine su uso posterior. - La lencería se envía a la lavandería del establecimiento o se dispone para su entrega a la empresa contratada para dicho fin, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Contar y anotar los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información, bajo supervisión, su cantidad en los documentos establecidos para tal fin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Comprobar el buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio, bajo supervisión, verificando las posibles roturas o disfunciones detectadas y cumplimentando los documentos establecidos para su control.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Recepcionar y ubicar los materiales y equipos procedentes del servicio de catering tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Clasificar y desechar los residuos generados según su naturaleza, favoreciendo así a su reciclaje.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Clasificar los materiales y equipos según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Proceder al lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para su posterior uso o almacenamiento, con las máximas garantías higiénico-sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.4: Utilizar las máquinas de lavado cumpliendo con las instrucciones de uso para favorecer el ahorro de agua y su aprovechamiento óptimo durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar el resultado de la limpieza de los materiales y equipos verificando que aquéllos que no cumplen las condiciones de higiene establecidas se someten a un nuevo lavado, en su caso, de forma manual.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Almacenar los artículos lavados en los lugares destinados para ello para futuros servicios, siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Contar las roturas y disfunciones que puedan ocurrir durante el proceso, cumplimentando con rigor los documentos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8: Mantener las máximas condiciones de higiene y seguridad durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria aplicable y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>