



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE RESTAURANTE**

**Código: HOT328\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1053\_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente”**

#### 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 “UC1053\_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente”.

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.

<b>APP1:</b> <i>Aprovisionar materias primas, útiles y equipos para elaborar y acabar platos a la vista del cliente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Abastecerse de géneros y productos a partir de la ficha técnica de preparación. Realizando la puesta a punto de útiles y equipos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Preparar equipos y utensilios, partiendo de la comanda o procedimiento que la sustituya y de acuerdo con la ficha técnica de elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Aplicar la normativa de manipulación de alimentos durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2:</b> <i>Aplicar técnicas básicas de manipulación y cocinado de alimentos en crudo o cocidos para elaborar platos a la vista del cliente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Elaborar platos a la vista del cliente, aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo; utilizando en su caso, las técnicas de cocción establecidas; preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Elaborar el plato de forma correcta y elegante con los instrumentos adecuados, no molestando al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Desarrollar el proceso de manipulación de alimentos, utilizando los instrumentos adecuados de manera elegante y sin molestar al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2:</b> <i>Aplicar técnicas básicas de manipulación y cocinado de alimentos en crudo o cocidos para elaborar platos a la vista del cliente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.4: Manipular alimentos ante el cliente aplicando las técnicas básicas de tratamiento de alimentos en crudo o cocidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Acabar y decorar el plato finalizando el proceso de elaboración y de acuerdo con las normas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Comunicar de forma fluida con los clientes mejorando el servicio y el nivel de satisfacción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> <i>Finalizar el servicio de elaboración del plato a la vista del cliente.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Ejecutar operaciones de servicio, atendiendo a las peticiones del cliente teniendo en cuenta la apariencia personal y de acuerdo con las normas establecidas trasmitiendo una buena imagen de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Ejecutar el servicio de elaboración con la máxima rapidez y eficacia, aplicando las técnicas de servicio apropiadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Prestar información sobre ingredientes, composición o procesos de elaboración siempre que sea requerida por el cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comunicar, de forma fluida con los clientes mejorando el servicio y el nivel de satisfacción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Finalizar el servicio teniendo en cuenta las normas operativas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>