



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN
PASTELERÍA**

Código: HOT542_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería”

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 “UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería”.

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: Efectuar las operaciones de montaje o ensamblaje de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior y consumo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y productos elaborados y la puesta a punto de utensilios, equipos y maquinaria necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería, a partir de la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Efectuar las operaciones previas de acondicionamiento de materias primas y productos elaborados, originando la menor merma posible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Efectuar operaciones de preelaboración tales como fraccionamiento, racionamiento u otras, obteniendo el máximo aprovechamiento de los géneros en función de sus aplicaciones posteriores y de modo que resulten aptas para las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Ensamblar distintas elaboraciones de pastelería, tales como bizcochos, cremas y baños, entre otros, a partir de la ficha técnica del producto y de manera que conformen productos finales que cumplan con las especificaciones de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para el montaje, terminación, decoración y presentación de productos de pastelería racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Efectuar las operaciones de montaje o ensamblaje de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su utilización y/o distribución comercial posterior y consumo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.7: Supervisar la manipulación de todo tipo de géneros y productos acabados y decorados efectuado por parte de su personal dependiente, de modo que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración de distintos productos de pastelería y para su posterior consumo o distribución comercial.				

APP2: Efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su distribución comercial posterior y consumo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Diseñar el modelo decorativo, en caso necesario, para la presentación de todo tipo de productos de pastelería utilizando imaginación y creatividad, de modo que resulte atractivo el acabado y presentación del producto para el cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Seleccionar la técnica de decoración adecuada a cada elaboración de pastelería en función del producto, de modo que el resultado sea al gusto de los clientes y acorde a las tendencias actuales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Decorar elaboraciones de pastelería tales como tartas, pasteles y postres, a partir del diseño previamente definido y a las técnicas seleccionaras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4 Efectuar el envasado y conservación de todo tipo de masas, cremas y rellenos de pastelería: <ul style="list-style-type: none">- considerando las características de los productos en cuestión,- siguiendo los procedimientos establecidos,- en los envases y con los equipos asignados,- a las temperaturas adecuadas,- aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas o de congelación,- aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional, al vacío y/o con inyección de mezcla de gases,- presentando el producto de acuerdo con las especificaciones acordadas con el cliente en cuanto a envasado, cantidades, presentación y etiquetado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Efectuar las operaciones de presentación y decoración de productos de pastelería, conservándolos en condiciones idóneas hasta el momento de su distribución comercial posterior y consumo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.5: Supervisar el envasado y la conservación de productos de pastelería acabados efectuados por parte de su personal dependiente, garantizando que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.				
APS2.6: Limpiar los utensilios, equipos y maquinaria utilizados en el proceso, con la frecuencia, los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Actuar por medio de operaciones manuales sobre los reguladores de los equipos de frío y de calor durante los procesos, manteniéndolos así en las condiciones de temperatura requeridas de modo que resulten aptos para el ensamblaje de todo tipo de productos de pastelería	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.8: Utilizar los equipos, maquinaria y medios energéticos necesarios para envasar y conservar todo tipo de productos de pastelería racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.9: Supervisar el proceso de terminación y presentación de productos de pastelería, verificando que cumple con los estándares de calidad establecidos, evitando o corrigiendo posibles desviaciones respecto a su definición y coste del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>