



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos”**

#### 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 “UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos”.

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: Definir y/o adaptar, estructurar y formalizar cartas de vinos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Definir y estructurar la carta de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Establecer un sistema de rotación de la carta de vinos de un establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Formalizar la presentación impresa de la carta de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP2: Establecer operaciones de compra de vinos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la calidad y los tipos de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Establecer operaciones de compra de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Establecer una disposición lógica de los vinos en la bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Controlar la conservación y reposo de los vinos en bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Comprobar las existencias mínimas de vinos en bodega mediante inventarios, el libro de bodega y los sistemas informáticos comunicándolo a la persona adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Establecer operaciones de compra de vinos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.6: Notificar bajas de existencias por mal estado o rotura en el libro de bajas de bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.7: Mantener las condiciones adecuadas de limpieza de la bodega.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3: Aprovisionar de vino la bodega o cava de día.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Realizar el aprovisionamiento interno de la bodega o cava de día.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Formalizar los vales o documentos de control interno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Disponer los vinos en los lugares previstos y apropiados controlando las temperaturas de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Comprobar las existencias mínimas de vinos de la cava del día y comunicándolo a la persona adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Controlar el funcionamiento y temperatura de los equipos y máquinas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4: Sugerir vinos a los clientes para concretar la venta.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Recomendar vinos a los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Dar información completa al cliente sobre el vino que se recomienda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Cuidar la apariencia personal teniendo en cuenta la deontología elemental de la profesión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Concretar la venta del tipo de vino elegido o seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4: Sugerir vinos a los clientes para concretar la venta.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.5: Comunicarse de forma fluida e interaccionar con los clientes, mejorando el servicio y aumentando su nivel de satisfacción.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5: Prestar el servicio de distintos tipo de vinos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Verificar la comanda de vino comprobando la correspondencia, antes de servir, entre el vino y la petición solicitada por el cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Establecer y caracterizar el desarrollo del servicio de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Servir diferentes tipos de vinos teniendo en cuenta el protocolo de servicio del vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Comunicarse fluidamente con los clientes durante el servicio de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP6: Realizar catas de vinos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS6.1: Disponer de los útiles necesarios para la cata dependiendo del tipo de cata, tipo de vinos a catar y número de vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.2: Analizar el aspecto visual de los vinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.3: Ejecutar la fase olfativa de la cata de vinos siguiendo el protocolo de fase olfativa en la cata de vinos, en lugares exentos de aromas u olores utilizando la copa reglamentaria, removiéndola e introduciendo la nariz en la copa, detectando olores o aromas, e identificando las familias de aromas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.4: Analizar el vino en la fase gustativa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS6.5: Formalizar las fichas para la valoración de los vinos en la cata.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>