



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Código: HOT332_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria”

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 “UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria”.

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.

<i>APP1: Determinar los procesos de elaboración, conservación y envasado de la producción culinaria de un establecimiento de restauración, estableciendo el sistema de control de la calidad.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Determinar los procesos y procedimientos técnicos de elaboración, conservación y envasado de productos culinarios, en función de los medios disponibles y del tipo de establecimiento de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Determinar las materias primas, géneros, equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarias, concretando su nivel de calidad y en función de los procesos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Establecer las operaciones y fases básicas de los procesos de producción culinaria, determinando: <ul style="list-style-type: none">- Los parámetros de operación de los equipos.- Los puntos críticos de los procesos.- El tiempo asignado para la ejecución de los diversos procesos.- El cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Establecer el sistema de control de la calidad de los procesos de producción culinaria, determinando las pautas de inspección que incluyan: <ul style="list-style-type: none">- Operaciones y fases de control.- Dispositivos, instrumentos y parámetros de control.- Las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales.- Los criterios de aceptación/rechazo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Determinar los procesos de elaboración, conservación y envasado de la producción culinaria de un establecimiento de restauración, estableciendo el sistema de control de la calidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.5: Determinar los recursos humanos y materiales necesarios para el desarrollo del proceso, teniendo en cuenta la optimización de la producción y los niveles de calidad previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6 Elaborar los manuales de operaciones, o documentos equivalentes, para la asistencia y formación técnica de su equipo, de forma que proporcionen la información necesaria para la ejecución de las tareas asignadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Determinar los criterios de evaluación para el seguimiento de la labor efectuada por el personal a su cargo, de forma que permitan conocer su eficacia en el trabajo, colaborando en su formación técnica cuando le sea requerido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Organizar los procesos de elaboración culinaria, conservación y envasado en su área de responsabilidad, en función de los medios disponibles.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la disposición de equipos y máquinas, la distribución de las diversas áreas de producción, el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios en el área de su responsabilidad, logrando así los niveles de calidad previstos y la optimización de los procesos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Distribuir el espacio físico del área de trabajo, determinando la disposición de equipos y máquinas, la distribución de las diversas áreas de producción y el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios, en función de: <ul style="list-style-type: none">- La adaptación a los medios disponibles.- El establecimiento de un flujo de trabajo rápido.- La facilidad en contacto y comunicación personal- La optimización de las tareas y circulaciones, adaptándose a las directrices de la empresa, la capacidad del establecimiento, fórmula de restauración y tipo de oferta gastronómica, el presupuesto económico y la relación eficacia-coste de cada elemento así como los principios básicos de ergonomía, seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Organizar los procesos de elaboración culinaria, conservación y envasado en su área de responsabilidad, en función de los medios disponibles.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.3: Determinar planes específicos para la producción culinaria, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- Las características del establecimiento: fórmula de restauración, tipo de oferta gastronómica, capacidad, categoría, ubicación política de empresa, tipo de clientes y otras.- Los medios humanos y materiales disponibles.- La estructura organizativa establecida.- Los procesos y procedimientos definidos.- Las técnicas propias del área.- El sistema estandarizado de raciones y gramajes según necesidades nutricionales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Contratar al personal para cubrir las necesidades detectadas en los planes específicos de producción culinaria, participando en el reclutamiento y selección de los candidatos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Formular instrucciones para la distribución y asignación de tareas en el área de su responsabilidad, en función de las exigencias de producción, las prioridades establecidas, la captación y las características del personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.6: Determinar los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo, en función de las necesidades del servicio y conforme a la legislación laboral y convenios colectivos vigentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Prestar el servicio de la producción culinaria en el establecimiento de restauración en colaboración con el personal de sala.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Transmitir al personal de servicio la información sobre la composición del plato, las técnicas de elaboración, la presentación y el tiempo de servicio, conforme a los posibles requerimientos del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Transmitir al personal de servicio la información relativa a las prioridades de consumo u objetivos de venta para que éste los materialice, en función de los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Prestar el servicio de la producción culinaria en el establecimiento de restauración en colaboración con el personal de sala.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.3: Transmitir al personal de servicio la información relativa al protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, asegurando así un servicio conforme a dichas pautas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Controlar el tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del personal de servicio, asegurando que es lo más breve posible y no afecte a la temperatura del plato ni a los tiempos de espera por parte del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>