



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones
culinarias sencillas y platos significativos de la zona”**

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 “UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona”.

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: <i>Determinar la oferta gastronómica sencilla con los productos rurales y de la zona del alojamiento rural rentabilizando los objetivos económicos del establecimiento.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Definir ofertas gastronómicas sencillas, ruedas de menú y sugerencias propias del entorno rural o de la zona, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- Las necesidades y gustos de los clientes reales y potenciales,- El patrimonio gastronómico de la zona,- La dieta de montaña, si procede,- Las posibilidades de abastecimiento,- Los medios físicos, humanos y económicos del alojamiento,- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes,- El valor nutritivo de los alimentos,- La estacionalidad de los productos,- La rotación de artículos o productos de temporada,- Las normas de dietética y nutrición cuando es necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Establecer el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas sencillas y propias de los alojamientos de entornos naturales y rurales según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Formalizar la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas propias de los entornos naturales y rurales teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos y la imagen corporativa del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Concretar la venta de la oferta gastronómica sencilla elaborada con los productos de la zona del alojamiento rural, informando al cliente sobre las características de la misma.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Informar a la clientela de la oferta gastronómica sencilla elaborada con productos locales, de forma que se satisfaga su curiosidad, resulte atractiva y se potencie su venta, comprobando que tienen la lista de precios a su disposición.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Presentar varias alternativas de la oferta gastronómica sencilla solicitada por el cliente, en caso de no poder ofrecer su servicio y procurando que se adapte a los gustos del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Concretar la venta de la oferta gastronómica sencilla elaborada con productos de la zona de acuerdo con los procedimientos establecidos, asegurándose verbalmente de los pedidos de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Confeccionar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos, poco complejos de la zona en función de las necesidades del servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Praelaborar las materias primas que se van a utilizar para la confección de las elaboraciones culinarias sencillas aplicando las técnicas apropiadas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Efectuar la preparación y presentación de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos, poco complejos, del entorno rural y natural de acuerdo con la definición del producto, las técnicas sencillas de elaboración y adaptados a peticiones específicas y sencillas de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Envasar productos gastronómicos artesanales, aplicando las técnicas correspondientes de elaboración y conservación, cuidando su presentación comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Confeccionar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos del entorno rural, cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.5: Efectuar la Limpieza, mantenimiento y puesta a punto de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, los productos y los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Utilizar racionalmente los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Servir alimentos y bebidas en alojamientos rurales de acuerdo a las normas elementales de protocolo en el servicio de alimentos y bebidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Efectuar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio de alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales respetando las normas higiénico-sanitarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Montar mesas y elementos de apoyo necesarios para el servicio de desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona, en función de las necesidades del servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Servir alimentos y bebidas en alojamientos situados en entornos rurales y naturales teniendo en cuenta el desarrollo lógico del servicio, las normas elementales de protocolo, asegurándose que se corresponden con la solicitud del cliente y manteniendo satisfechas las expectativas de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Transportar los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.5: Transportar el material desbarasado a la cocina con rapidez y eficacia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.6: Efectuar las operaciones de postservicio conforme a los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>