



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN

Código: HOT331_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1102_3: Gestionar la logística de catering”

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 “UC1102_3: Gestionar la logística de catering”

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: Gestionar los procesos de acondicionamiento, ubicación y transporte de la oferta de restauración contratada como servicio de catering.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Recabar la información de la orden de servicio, acerca del tipo de servicio de catering contratado, como el horario, tipo de servicio, menú, cantidades y datos del cliente, identificando: <ul style="list-style-type: none">- Los departamentos implicados.- Los géneros y elaboraciones culinarias necesarias.- El material necesario.- Los equipos necesarios.- El transporte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Planificar los procesos implicados en la logística del servicio de catering, tales como carga, transporte y descarga de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material específico para el servicio contratado, obteniendo información directa del departamento o departamentos que corresponda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Organizar el plan de trabajo del servicio de catering contratado según la programación de los destinos previstos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Distribuir los transportes disponibles para el servicio de catering de la oferta de restauración del establecimiento, teniendo en cuenta el personal conductor y los vehículos disponibles en función de la programación de los destinos previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Asignar las cargas y descargas de los servicios de catering al personal del turno correspondiente, debiendo ser controladas en un determinado horario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Efectuar las modificaciones pertinentes para atender los posibles cambios que puedan producirse en los destinos asignados para el servicio de catering, habiendo analizado las posibles incidencias con el departamento de operaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Reorganizar el horario del personal para cumplir con el plan de pista o de trabajo ajustándolo a circunstancias excepcionales, como retrasos o cancelaciones de servicios de catering debido a problemas operativos o meteorológicos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Supervisar el transporte de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y el material preciso para el servicio de catering contratado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Gestionar los procesos de carga, descarga y el transporte de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material preciso en el servicio contratado de catering, evaluando el cumplimiento y aplicación de las normas establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Informar al personal responsable del servicio de catering del material y equipos específicos para cada compañía o cliente, según el medio de transporte y tipo de carga contratada y distribuyendo al personal implicado los diagramas de carga y descarga de cada tipo de avión, tren o medio de transporte utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Controlar los tiempos de carga y descarga de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material preciso del servicio de catering para no demorar la salida del avión, tren o medio de transporte utilizado, asegurando	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Supervisar el transporte de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y el material preciso para el servicio de catering contratado.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
la productividad del personal a su cargo.				
APS3.4: Verificar que la maquinaria y los equipos asignados son los necesarios para ofrecer el servicio de catering contratado, ubicándolos para su transporte de forma que no sufran desperfectos que afecten a su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Revisar el material necesario para el catering del servicio de restauración contratado, embalándolo de forma que no sufra desperfectos durante su transporte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Informar a quien corresponda de las posibles roturas o pérdidas de material durante su transporte, según procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Verificar el estado de los contenedores de géneros, elaboraciones culinarias y materiales antes de su transporte, anotando su contenido y la temperatura de salida de los alimentos según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Supervisar el registro de la recepción por parte del personal en destino de los géneros, elaboraciones culinarias y material para ofrecer el servicio de catering contratado comprobando la documentación generada durante el proceso, tal como: <ul style="list-style-type: none">- Registro de temperatura de los alimentos en el momento de la entrega.- Comprobante de la firma para asegurar la facturación del servicio contratado, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.9: Obtener información de la documentación referida al registro de incidencias habidas en el destino, solucionado y/o modificando los posibles errores cometidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Supervisar el estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de restauración contratada	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Verificar el estado de la flota de vehículos dedicada al transporte de la oferta de restauración contratada, coordinando las posibles reparaciones de los mismos con el departamento de mantenimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Calcular temporalmente las necesidades de la flota de vehículos, y en su caso posible ampliación, para la prestación de los servicios de catering ofrecidos y/o contratados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Actualizar la documentación, permisos, seguros e inspecciones de la flota de vehículos utilizada en el servicio de catering, en función de la legislación vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Informar de los posibles accidentes de la flota de los vehículos utilizados a las compañías de seguros, y al departamento de recursos humanos, en caso de posible negligencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>