



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE RESTAURANTE

Código: HOT328_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en
restauración.”**

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 “UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración”.

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>Calcular los gastos y tareas para la planificación y desarrollo de los servicios especiales en restauración rentabilizando los recursos propios, pudiendo ser ampliados según las necesidades del servicio y con el soporte documental pertinente para cada actuación.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Definir necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales para los servicios especiales en restauración siendo los necesarios para el montaje y decoración de los locales y expositores de alimentos y bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Ajustar necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales para los servicios especiales en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Completar necesidades de: medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales para la ejecución de los servicios especiales en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Calcular gastos para los servicios especiales en restauración precisando los recursos económicos que se van a utilizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Organizar el espacio físico para los servicios especiales en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Formalizar la documentación necesaria para el desarrollo de la prestación de los servicios gastronómicos especiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Transmitir información a otros departamentos, personas responsables o proveedores externos para ejecutar servicios especiales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Calcular los gastos y tareas para la planificación y desarrollo de los servicios especiales en restauración rentabilizando los recursos propios, pudiendo ser ampliados según las necesidades del servicio y con el soporte documental pertinente para cada actuación.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
según procedimiento contratado del servicio especial a seguir.				

APP2: Establecer los recursos para la composición de la decoración prediseñada, de locales y expositores de alimentos y bebidas en el marco de todo tipo de servicios especiales en restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Seguir las orientaciones recibidas para la composición de la decoración prediseñada, en caso de haber un superior jerárquico, de todo tipo de servicios especiales en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Seleccionar previamente las técnicas y elementos decorativos para la composición de la decoración prediseñada, de todo tipo de servicios especiales en restauración teniendo en cuenta: tipo de establecimiento, tipo de oferta gastronómica, géneros y productos gastronómicos objeto de exposición, tipo de servicio o evento, tipo de clientela y sus gustos, clase de expositores, estacionalidad y programa de ventas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Escoger los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para la composición diseñada de todo tipo de servicios especiales en restauración resultando aptos para aplicar la técnica decorativa diseñada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Definir previamente y emplear los equipos y utensilios para el montaje de todo tipo de servicios especiales en restauración adecuándose a las existencias y necesidades del momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Establecer el lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales de la composición de la decoración de todo tipo de servicios especiales en restauración siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: Ejecutar con creatividad e imaginación la composición de la decoración prediseñada de todo tipo de servicios especiales en restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Manipular alimentos en la ejecución de la composición de la decoración prediseñada aplicando la normativa específica higiénica-sanitaria durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Ordenar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales de la composición de la decoración prediseñada de todo tipo de servicios especiales en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Ubicar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales de la decoración prediseñada de todo tipo de servicios especiales de restauración siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Emplear elementos decorativos en el montaje de la decoración adecuándose a la composición diseñada previamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Aplicar las técnicas decorativas seleccionadas en el montaje de la decoración adecuándose a la composición diseñada previamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Plasmar con creatividad e imaginación el boceto o modelo gráfico que detalla la composición de la decoración de todo tipo de servicios especiales en restauración teniendo en cuenta el motivo decorativo seleccionado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Ejecutar la composición diseñada de la decoración de todo tipo de servicios especiales en restauración habiéndose previsto con antelación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Desarrollar con procedimientos de control de calidad servicios especiales propuestos a partir de la puesta a punto y montaje de los elementos necesarios para su prestación, cumpliendo durante todo el proceso con el sistema APPCC implantado en el establecimiento y dejando instalaciones y equipos utilizados en óptimas condiciones para posteriores usos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Aprovisionarse de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo de los servicios gastronómicos y eventos especiales atendiendo a la	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Desarrollar con procedimientos de control de calidad servicios especiales propuestos a partir de la puesta a punto y montaje de los elementos necesarios para su prestación, cumpliendo durante todo el proceso con el sistema APPCC implantado en el establecimiento y dejando instalaciones y equipos utilizados en óptimas condiciones para posteriores usos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.				
APS4.2: Seguir procedimientos establecidos en el montaje y puesta a punto de servicios y eventos especiales en restauración teniendo en cuenta los recipientes y equipos asignados, las temperaturas necesarias, las normas higiénico-sanitarias y la decoración del conjunto, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Decorar el local, expositores de alimentos y bebidas y demás equipos para este tipo de servicios o eventos especiales efectuándose con sentido artístico, en el marco de los estándares y límites económicos fijados por la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Efectuar la puesta a punto y montaje de este tipo de servicios y eventos especiales en restauración teniendo en cuenta las características del tipo de servicio o evento en cuestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Actuar sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados manteniendo la temperatura requerida durante el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Registrar datos en los cuadrantes del sistema establecido de APPCC cumplimentando las hojas de registros de temperaturas de los equipos de calor y de frío utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Aplicar normativa de manipulación de alimentos durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.8: Utilizar racionalmente los equipos y medios energéticos evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.9: Prestar procesos de servicios especiales propuestos consiguiendo mayor eficacia aplicando los medios disponibles y/o previstos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.10: Limpiar utensilios, equipos y mobiliario utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: <i>Desarrollar con procedimientos de control de calidad servicios especiales propuestos a partir de la puesta a punto y montaje de los elementos necesarios para su prestación, cumpliendo durante todo el proceso con el sistema APPCC implantado en el establecimiento y dejando instalaciones y equipos utilizados en óptimas condiciones para posteriores usos.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.11: Determinar la capacidad y eficacia de los procesos de prestación de servicios especiales estableciendo procedimientos de control de calidad de prestación de servicios especiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>