



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE BAR Y
CAFETERÍA**

Código: HOT327_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1046_2: Desarrollar los procesos de alimentos y bebidas en
barra y mesa”**

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 “UC1046_2: Desarrollar los procesos de alimentos y bebidas en barra y mesa”.

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>Ejecutar el proceso de apertura del bar-cafetería de acuerdo con las normas, características y tipo de servicio del establecimiento.</i> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS1.1: Ejecutar el proceso de apertura del local según el protocolo establecido. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.2: Cumplimentar los vales de aprovisionamiento interno según las necesidades del servicio. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.3: Desarrollar el montaje del bar-cafetería a partir de la orden de servicio del día ejecutando las diferentes operaciones establecidas, tomando en consideración las características y tipo de servicio del establecimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.4: Realizar la decoración y ambientación musical en función del tipo de bar-cafetería y la fórmula de restauración establecida. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS1.5: Analizar la oferta de platos, carta de bebidas y sugerencias del día para informar a los clientes. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP2: <i>Informar o concretar la venta satisfaciendo las expectativas del cliente.</i> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS2.1: Satisfacer demandas de los clientes atendiendo sus deseos, intenciones y peticiones. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.2: Transmitir una buena imagen de la empresa mediante la realización | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP2: Informar o concretar la venta satisfaciendo las expectativas del cliente. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| de las operaciones de servicio establecidas, teniendo una buena apariencia personal y atención continua al cliente. | | | | |
| APS2.3: Informar de la oferta gastronómica presentando la carta o lista de precios y concretando la venta mediante un proceso de comunicación. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP3: Ejecutar el desarrollo del servicio del bar-cafetería en barra y mesa conforme a las normas de servicio. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS3.1: Ejecutar el desarrollo del servicio conforme a las normas operativas y la fórmula de restauración del establecimiento, siguiendo la secuencia lógica del servicio. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.2: Servir alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa con la máxima rapidez y eficacia, tramitando las solicitudes según orden de petición, aplicando las técnicas de servicio, transporte y desbarasado apropiadas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP4: Efectuar el cobro del servicio en el bar-cafetería en función de las normas y procedimientos del establecimiento. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS4.1: Confeccionar el tique de caja o factura conforme a las normas y procedimientos del establecimiento y efectuar el cobro del mismo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.2: Informar al cliente sobre las tarjetas de crédito aceptadas por el establecimiento, comprobando la fecha de caducidad y la firma del cliente con un documento de identificación, además de la recepción del comprobante de pago por parte del cliente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS4.3: Despedir al cliente cortésmente comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la materialización de futuras ventas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP5: Ejecutar la recogida del servicio de bar-cafetería y adecuarlo para un posterior servicio. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS5.1: Almacenar y reponer géneros conforme a las normas operativas del establecimiento, las necesidades del servicio y el promedio de consumo. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.2: Adecuar el bar-cafetería para el siguiente servicio en función de las normas operativas del establecimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS5.3: Finalizar el servicio de bar-cafetería considerando las normas operativas del establecimiento, la limpieza y desinfección de útiles y equipos, la ventilación del local, la supervisión y desconexión de máquinas, procediendo al cierre de la instalación. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |