



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: HOT334_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio 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 “UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio 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: Ejecutar los procesos de pre servicio, de servicio y de pos servicio de alimentos y bebidas en restauración. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS1.1: Poner a punto el local donde se ofrece el servicio de restauración, de acuerdo con las normas establecidas, sus características y el tipo de servicio a prestar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.2: Verificar los equipos, mobiliario y menaje necesarios para ofrecer el servicio de restauración en cuanto a su funcionamiento, estado o existencias necesarias. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.3: Asesorar al cliente, ofreciendo la información relativa de la oferta gastronómica del establecimiento y resolviendo sus dudas sobre la misma, atendiéndoles con las normas básicas de cortesía. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.4: Efectuar la toma de comanda, concretando la venta de la oferta gastronómica solicitada por el cliente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.5: Servir los alimentos y bebidas en el local donde se ofrece el servicio de restauración, de acuerdo con las normas establecidas y los tipos de servicio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.6: Efectuar el cierre diario de producción y la liquidación de caja con los tiques de caja o facturas emitidos, conforme a las normas internas del establecimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.7: Efectuar las tareas de pos servicio en las instalaciones, equipos y géneros del local donde se ofrece el servicio, adecuándolos para servicios posteriores. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.8: Supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio garantizando así que se desarrollan de acuerdo con las normas establecidas y los tipos de servicio ofertados en el establecimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP1: Ejecutar los procesos de pre servicio, de servicio y de pos servicio de alimentos y bebidas en restauración. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS1.1: Poner a punto el local donde se ofrece el servicio de restauración, de acuerdo con las normas establecidas, sus características y el tipo de servicio a prestar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.2: Verificar los equipos, mobiliario y menaje necesarios para ofrecer el servicio de restauración en cuanto a su funcionamiento, estado o existencias necesarias. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS 1.9: Distribuir las tareas del preservicio, servicio y postservicio, coordinándolas entre el personal dependiente de acuerdo con el procedimiento establecido y con el fin de ofrecer un servicio eficaz al cliente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP2: Efectuar operaciones de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, ofreciendo un servicio acorde con la categoría del establecimiento. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS2.1: Efectuar la preparación y presentación de la oferta gastronómica a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.2: Aplicar métodos sencillos de regeneración, conservación y envasado a los géneros y elaboraciones culinarias, para su posterior consumo o distribución. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS2.3: Supervisar, en su caso, la preparación, manipulación, regeneración, conservación y envasado de la oferta gastronómica y de los géneros utilizados, garantizando así un servicio acorde a las normas establecidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| APP3: Efectuar operaciones de montaje de locales y expositores para géneros y elaboraciones culinarias en el establecimiento de restauración. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS3.1: Determinar la decoración de locales para la prestación de los servicios gastronómicos o evento especial en restauración, de acuerdo con las características del local y el tipo de servicio ofertado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.2: Establecer la exposición de géneros y elaboraciones culinarias de modo que su colocación resulte equilibrada y atractiva para los clientes. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



| APP3: <i>Efectuar operaciones de montaje de locales y expositores para géneros y elaboraciones culinarias en el establecimiento de restauración.</i> | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS3.3: Distribuir al personal dependiente, coordinándolo según las actividades propias del servicio o evento contratado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| APS3.4: Efectuar operaciones de montaje y puesta a punto de los equipos, mobiliario y menaje necesario para la prestación de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración o, en su caso, supervisando al personal dependiente . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |