



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

Código.

UC0259_2

Nivel.

2

Cualificacións profesionais e títulos de formación profesional asociados á unidade de competencia.

Cualificación profesional.

Cociña

Código.

HOT093_2

Nivel.

2

Título de formación profesional.

Servizos en restauración

Cociña e gastronomía

Código.

MHOT02

Nivel.

Grao medio

MHOT01

Grao medio

Por favor, lea atentamente as instrucións seguintes.

Conteste a este cuestionario de xeito sincero. A información recollida nel ten carácter reservado, ao estar protexida polo disposto na Lei orgánica 15/1999, do 13 de decembro, de protección de datos de carácter persoal.

O seu resultado servirá soamente de axuda, orientando en que medida posúe a competencia profesional da unidade de competencia.

Non se preocupe, con independencia do resultado desta autoavaliación, vostede ten dereito a participar no procedemento de avaliación, sempre que cumpra os requisitos da convocatoria.

, de de 201

A persoa candidata

O asesor ou a asesora

Sinatura: nome, apelidos e DNI

Sinatura: nome, apelidos e DNI



Instrucións para cubrir o cuestionario.

Cada actividade profesional principal (APP) componse de varias actividades profesionais secundarias (APS). Lea atentamente cada APP e a continuación as súas APS. En cada APS marque cunha cruz o indicador de autoavaliación que considere máis axustado ao seu grao de dominio das APS. Eses indicadores son os seguintes:

1. Non o sei facer.
2. Pódoo facer con axuda.
3. Pódoo facer sen precisar axuda.
4. Pódoo facer sen precisar axuda, e mesmo podería formar outro traballador ou traballadora.

APP1 Concretar e presentar ofertas gastronómicas sinxelas, segundo as normas establecidas de dietética e nutrición.

- APS1.1 Concretar ofertas gastronómicas sinxelas.
- APS1.2 Confeccionar roda de menús e suxestións dunha oferta gastronómica sinxela.
- APS1.3 Elaborar ofertas gastronómicas sinxelas aplicando as normas de dietética e nutrición.
- APS1.4 Establecer sistema de rotación das ofertas gastronómicas sinxelas.
- APS1.5 Actualizar ofertas gastronómicas sinxelas.
- APS1.6 Presentar ofertas gastronómicas sinxelas impresas.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2 Elaborar as fichas de especificación técnica de cada un dos produtos utilizados na oferta gastronómica sinxela.

- APS2.1 Determinar a calidade das materias primas e dos produtos utilizados nunha oferta gastronómica sinxela.
- APS2.2 Elaborar as fichas de especificación técnica dos produtos utilizados nunha oferta gastronómica sinxela.
- APS2.3 Identificar as características cuantitativas e cualitativas de cada un dos produtos utilizados na elaboración dunha oferta gastronómica sinxela.
- APS2.4 Actualizar as fichas de especificación técnica dos produtos utilizados nunha oferta gastronómica sinxela.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3 Formalizar pedidos utilizando un soporte documental específico, tendo en conta as existencias e as previsións de consumo.

- APS3.1 Solicitar a compra para elaborar ofertas gastronómicas sinxelas.
- APS3.2 Recibir os artigos solicitados ao proveedor ou departamento correspondente para elaborar ofertas gastronómicas sinxelas.
- APS3.3 Comprobar a correspondencia entre as materias primas recibidas e o pedido solicitado.
- APS3.4 Establecer diferenza entre as fases de solicitude, compra e recepción de mercadorías.
- APS3.5 Comunicar á persoa responsable as incidencias observadas na recepción de mercadorías.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4 Almacenar as mercadorías recibidas atendendo á súa natureza, e comprobar a idoneidade dos almacéns para facilitar o seu aprovisionamento e a súa distribución.

- APS4.1 Almacenar as mercadorías e os artigos recibidos para elaborar unha oferta gastronómica sinxela.
- APS4.2 Distribuír as mercadorías e os artigos recibidos para elaborar unha oferta gastronómica sinxela.
- APS4.3 Formalizar a ficha de almacén para o control e rexistro das mercadorías.
- APS4.4 Comprobar as condicións de limpeza, ambientais e sanitarias dos almacéns.
- APS4.5 Manter a almacenaxe e a conservación da mercadoría participando na mellora da calidade durante todo o proceso.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5 Estimar custos dos produtos elaborados a partir das fichas técnicas de consumo.

- APS5.1 Cubrir os vales de pedidos para a retirada de mercadoría.
- APS5.2 Formalizar os vales de transferencia de produtos cedidos a outros departamentos.
- APS5.3 Determinar os custos dos produtos cedidos.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP5 Estimar custos dos produtos elaborados a partir das fichas técnicas de consumo.

- APS5.4 Controlar a rastrexabilidade das mercadorías cos rexistros de todos os datos correspondentes á recepción, ao almacenamento e á distribución.
- APS5.5 Estimar o custo dos produtos elaborados, segundo as fichas de consumo elaboradas.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>