



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional

Código.

UC0262_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.

Cociña e gastronomía

Código.

MHOT01

Nivel.

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 Aproveñarse de materias primas e equipamento específico para preparar e presentar elaboracións culinarias complexas e pratos de cociña rexional, nacional e internacional.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS1.1 Proverse de materias primas para presentar elaboracións culinarias complexas.
- APS1.2 Preparar os utensilios e os equipamentos necesarios para realizar as elaboracións culinarias complexas.
- APS1.3 Aproveñarse de materias primas para preparar e presentar diferentes tipos de pratos das cociñas rexional, nacional e internacional.
- APS1.4 Preparar os utensilios e os equipamentos necesarios en función das elaboracións previstas.

<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 Aplicar técnicas culinarias tradicionais e novas para elaborar e presentar artisticamente pratos de cociña rexional, española e internacional.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS2.1 Utilizar as técnicas de cocción para executar elaboracións culinarias complexas.
- APS2.2 Manter un alto nivel de calidade nas elaboracións culinarias.
- APS2.3 Efectuar presentacións artísticas de pratos.
- APS2.4 Empregar as técnicas de cocción máis novas na elaboración de pratos.
- APS2.5 Manipular alimentos en cru, aplicando técnicas e normas de manipulación.
- APS2.6 Acabar e presentar o prato, de modo que resulte atractivo para os clientes.
- APS2.7 Manter as temperaturas requiridas durante todo o proceso.
- APS2.8 Limpar a zona de traballo, instalacións e equipamentos utilizados para a elaboración de pratos das cociñas rexional, nacional e internacional.

<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"/>
<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 Almacenar e rexenerar elaboracións culinarias complexas e pratos de cociña rexional, nacional e internacional aplicando técnicas tradicionais e novas.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS3.1 Utilizar racionalmente os equipamentos e os medios enerxéticos establecidos para almacenar e rexenerar pratos de cociña rexional e internacional, así como elaboracións culinarias complexas.
- APS3.2 Almacenar elaboracións culinarias complexas, así como os posibles excedentes.
- APS3.3 Rexenerar elaboracións culinarias complexas, así como as almacenadas.
- APS3.4 Empregar as técnicas máis novas de conservación e esterilización na elaboración de pratos complexos.

<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 Preparar pratos novos de cociña a partir da experiencia profesional, técnicas novas e ingredientes alternativos.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS4.1 Innovar os pratos da carta e o menú do establecemento, así como a oferta gastronómica.
- APS4.2 Satisfacer o cliente nos seus gustos e nas súas peticións nas elaboracións culinarias.
- APS4.3 Rendibilizar os produtos da elaboración de menús e ofertas gastronómicas.
- APS4.4 Elaborar pratos novos de cociña a partir da súa propia investigación.
- APS4.5 Substituír os ingredientes nun prato de cociña rexional, nacional e internacional ante a imposibilidade de aprovisionamento.

<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 Diseñar e montar, aplicando creatividade e imaxinación, calquera tipo de expositores de produtos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

- APS5.1 Seleccionar e plasmar o modelo gráfico que detalla o motivo da decoración de expositores de produtos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------



APP5 Diseñar e montar, aplicando creatividade e imaxinación, calquera tipo de expositores de produtos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.

Indicadores de autoavaliación

1	2	3	4
---	---	---	---

APS5.2	Seleccionar previamente a técnica de decoración adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3	Escoller os xéneros culinarios das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4	Aplicar a técnica decorativa seleccionada para obter o motivo deseñado con antelación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5	Efectuar o motivo decorativo deseñado con antelación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6	Situar os motivos decorativos para obter o motivo deseñado con antelación, segundo a elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7	Ordenar os produtos culinarios das cociñas rexionais de España e da cociña internacional nos expositores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8	Valorar e utilizar técnicas e elementos decorativos nos expositores das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.9	Montar expositores de produtos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.10	Mellorar a calidade de deseño, decoración e montaxe de expositores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>