



## Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

### Unidade de competencia.

Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala

**Código.**

UC1052\_2

**Nivel.**

2

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

**Cualificación profesional.**

Servizos de restaurante

**Código.**

HOT328\_2

**Nivel.**

2

**Título de formación profesional.**

Servizos en restauración

**Código.**

MHOT02

**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 Efectuar as operacións necesarias da mise en place (posta a punto) das instalacións e o equipamento do restaurante para dar o servizo de alimentos e bebidas en sala.**

**Indicadores de autoavaliación**

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

<p>APS1.1 Proceder á apertura do local ventilando as instalacións, e notificar as posibles avarías detectadas a quen corresponda.</p> <p>APS1.2 Aprovisionar para o servizo materias primas e bebidas controlando e confirmando os pedidos mediante o vale de pedido.</p> <p>APS1.3 Limpar o local, a moblaxe, os equipamentos, os útiles e o enxoval propios do restaurante a partir das ordes de servizo do día e aplicando os procedementos establecidos.</p> <p>APS1.4 Repasar o material e o pequeno enxoval para a montaxe a partir das ordes do servizo do día, conseguindo as mellores condicións para o material que se utilice.</p> <p>APS1.5 Montar os aparadores e as mesas con manteis, louza e cubertos apropiados.</p> <p>APS1.6 Revisar e pór en marcha os equipamentos do restaurante, supervisando as condicións de funcionamento.</p> <p>APS1.7 Revisar as cartas e os menús do restaurante, comprobando número e condicións, analizando os pratos do menú, suxestións do día, ingredientes e proceso de elaboración, para informar os clientes da oferta gastronómica do establecemento.</p> <p>APS1.8 Montar o comedor realizando a decoración e ambientación musical.</p>	<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>																																				

**APP2 Atender ou acoller os clientes aplicando as técnicas de atención, comunicación e información nos establecementos de hostalaría, facilitando así a venda da oferta gastronómica e de bebidas do restaurante.**

**Indicadores de autoavaliación**

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

<p>APS2.1 Saudar con cortesía os clientes e acomodalos con rapidez.</p> <p>APS2.2 Informar sobre a oferta gastronómica e de bebidas do restaurante do establecemento, comprobando que teñan á súa disposición a lista de prezos de acordo co seu programa de vendas.</p> <p>APS2.3 Executar operacións de servizo de alimentos e bebidas en sala coidando a aparencia persoal e de acordo coas normas establecidas, transmitindo unha boa imaxe da empresa.</p> <p>APS2.4 Facilitar a venda da oferta gastronómica e de bebidas do establecemento, interactuando co cliente e utilizando o medio máis eficaz no proceso de comunicación.</p> <p>APS2.5 Concretar a venda presentándolle ao cliente unha ou varias alternativas da oferta gastronómica e de bebidas mediante os procedementos de venda establecidos e asegurándose verbalmente dos pedidos do cliente.</p>	<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>																				

**APP3 Executar o proceso de servizo de alimentos e bebidas nun restaurante aplicando as técnicas necesarias, logo de verificar a comanda.**

**Indicadores de autoavaliación**

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

<p>APS3.1 Verificar a comanda antes de servir alimentos ou bebidas, comprobando a correspondencia entre os produtos e a solicitude dos clientes antes de servir.</p> <p>APS3.2 Servir alimentos e bebidas en sala tendo en conta as normas operativas do establecemento, a fórmula de restauración, os medios de traballo definidos nas normas básicas de servizo, o tipo de servizo, o desenvolvemento lóxico do servizo, as normas de protocolo no servizo, etc.</p> <p>APS3.3 Executar o servizo de alimentos e bebidas en sala procurando en todo momento a súa realización coa máxima rapidez e eficacia, tramitando as comandas segundo a orde establecida, asegurándose de que os alimentos e as bebidas servidos se corresponden coa solicitude do cliente, aplicando as técnicas de servizo apropiadas ou establecidas, transportando os alimentos da cociña ao comedor na forma e no momento adecuados, e transportando o material desbarasado ao office con rapidez e eficacia.</p>	<table border="1"> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>												



**APP4 Efectuar o cobramento da venda de alimentos e bebidas nun restaurante segundo o procedemento establecido e potenciando a materialización de futuras vendas a partir da comprobación do nivel de satisfacción do cliente.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS4.1 Confeccionar a factura do servizo prestado logo de solicitada polos clientes e tendo en conta as normas e os procedementos do establecemento.
- APS4.2 Prestar información sobre as tarxetas de crédito que acepta o establecemento.
- APS4.3 Comprobar a tarxeta de crédito do cliente mediante a comprobación de datos como a data de caducidade, sinatura do cliente, recepción do comprobante de pagamento, etc.
- APS4.4 Verificar a factura emitida confirmando ticket ou comanda.
- APS4.5 Despedir os clientes comprobando o nivel de satisfacción e potenciando a materialización de futuras vendas.

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**APP5 Confeccionar o pechamento diario de produción dun restaurante cos procedementos establecidos, analizando así o resultado económico do establecemento.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS5.1 Confeccionar o pechamento diario de produción do restaurante comprobando a concordancia entre a produción do día e a suma das facturas, a desagregación de alimentos e bebidas servidas, os ingresos atípicos e os datos da operación (número de clientes, de cartas e de menús, servizos especiais, custos da produción, etc.).
- APS5.2 Efectuar o arqueamento e a liquidación da caixa do restaurante, comprobando os pagamentos e depósitos realizados.
- APS5.3 Utilizar os soportes documentais físicos para efectuar o pechamento de caixa aplicando as normas e os procedementos administrativos establecidos.
- APS5.4 Reflectir de forma documental as posibles anomalías e desviacións obtidas durante o proceso do pechamento de caixa.

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**APP6 Deixar as instalacións do restaurante operativas para servizos posteriores, efectuando as operacións necesarias do pechamento ou postservizo.**

Indicadores de autoavaliación

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

- APS6.1 Almacenar e repor xéneros para o seguinte servizo de alimentos e bebidas en sala tendo en conta as normas operativas do establecemento, o tipo de envasamento, as características de conservación, as necesidades do servizo, o momento de utilización, a rotación de existencias, etc.
- APS6.2 Adecuar o local, a moblaxe e os equipamentos para o seguinte servizo do restaurante tendo en conta as normas operativas do establecemento, a distribución da zona segundo previsións e reservas, a ventilación do local, o repaso das instalacións, especialmente chans e cadeiras, o cambio de manteis, a montaxe de mesas, de ser o caso, a reposición de aparadores, de ser o caso, etc.
- APS6.3 Pechar o restaurante executando as operacións de fin de servizo de alimentos e bebidas en sala, inventariar, limpar e desinfectar equipamentos segundo o procedemento establecido para cada unha das fases da finalización do servizo e ventilando o local.
- APS6.4 Recoller o material e a lenzaria utilizada para o desenvolvemento do servizo de restaurante segundo o procedemento establecido.
- APS6.5 Supervisar e desconectar máquinas utilizadas durante o servizo aplicando sistema APPCC.

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>