



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Elaborar e acabar pratos á vista da clientela

Código.

UC1053_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 Aproveccionar materias primas, utensilios e equipamentos para elaborar e acabar pratos á vista da clientela.

- APS1.1 Abastecerse de xéneros e produtos a partir da ficha técnica de preparación, realizando a posta a punto de utensilios e equipamentos.
- APS1.2 Preparar equipamentos e utensilios, partindo da comanda ou do procedemento que a substitúa e de acordo coa ficha técnica de elaboración.
- APS1.3 Aplicar a normativa de manipulación de alimentos 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"/>

APP2 Aplicar técnicas básicas de manipulación e cociña de alimentos en cru ou cocidos para elaborar pratos á vista da clientela.

- APS2.1 Elaborar pratos á vista da clientela, aplicando as técnicas básicas de manipulación e tratamento de alimentos en cru, utilizando, de ser o caso, as técnicas de cocción establecidas e preguntando á clientela sobre os seus gustos de cocción e condimentación.
- APS2.2 Elaborar o prato de xeito correcto e elegante cos instrumentos adecuados, non molestando a clientela.
- APS2.3 Desenvolver o proceso de manipulación de alimentos, utilizando os instrumentos adecuados, de xeito elegante e sen molestar a clientela.
- APS2.4 Manipular alimentos ante a clientela aplicando as técnicas básicas de tratamento de alimentos en cru ou cocidos.
- APS2.5 Acabar e decorar o prato finalizando o proceso de elaboración e de acordo coas normas establecidas.
- APS2.6 Comunicarse de xeito fluído coa clientela mellorando o servizo e o nivel de satisfacción.

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"/>

APP3 Finalizar o servizo de elaboración do prato á vista da clientela.

- APS3.1 Executar operacións de servizo, atendendo ás peticións da clientela tendo en conta a aparencia persoal e de acordo coas normas establecidas, transmitindo unha boa imaxe da empresa.
- APS3.2 Executar o servizo de elaboración coa máxima rapidez e eficacia, aplicando as técnicas de servizo apropiadas.
- APS3.3 Prestar información sobre ingredientes, composición ou procesos de elaboración, sempre que sexa requirida pola clientela.
- APS3.4 Comunicarse de xeito fluído coa clientela mellorando o servizo e o nivel de satisfacción.
- APS3.5 Finalizar o servizo tendo en conta as normas operativas do establecemento.

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"/>