



Cuestionario de autoavaliación para os traballadores e as traballadoras

Unidade de competencia.

Dispor de todo tipo de especialidades na restauración

Código.

UC1054_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 Calcular os gastos e as tarefas para a planificación e o desenvolvemento dos servizos especiais en restauración, rendibilizando os recursos propios e podendo ser ampliados segundo as necesidades do servizo, co soporte documental pertinente para cada actuación.

Indicadores de autoavaliación
1 2 3 4

APS1.1	Definir necesidades de medios humanos, moblaxe, equipamentos, utensilios, produtos e materiais para os servizos especiais en restauración, necesarios para a montaxe e a decoración dos locais e os expositores de alimentos e bebidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2	Axustar necesidades de medios humanos, moblaxe, equipamentos, utensilios, produtos e materiais para os servizos especiais en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3	Completar necesidades de medios humanos, moblaxe, equipamentos, utensilios, produtos e materiais para a execución dos servizos especiais en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4	Calcular gastos para os servizos especiais en restauración precisando os recursos económicos que se vaian utilizar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5	Organizar o espazo físico para os servizos especiais en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6	Formalizar a documentación necesaria para o desenvolvemento da prestación dos servizos gastronómicos especiais.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7	Transmitir información a outros departamentos, persoas responsables ou provedores externos para executar servizos especiais segundo o procedemento contratado do servizo especial que se vaia seguir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2 Establecer os recursos para a composición da decoración predeseñada de locais e expositores de alimentos e bebidas no marco de calquera tipo de servizos especiais en restauración.

Indicadores de autoavaliación
1 2 3 4

APS2.1	Seguir as orientacións recibidas para a composición da decoración predeseñada, en caso de haber un superior xerárquico, de calquera tipo de servizos especiais en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2	Seleccionar previamente as técnicas e os elementos decorativos para a composición da decoración predeseñada, de calquera tipo de servizos especiais en restauración, tendo en conta o tipo de establecemento e de oferta gastronómica, os xéneros e os produtos gastronómicos obxecto de exposición, o tipo de servizo ou evento, e o de clientela e os seus gustos, a clase de expositores, a estacionalidade e o programa de vendas do establecemento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3	Escoller os xéneros, os produtos gastronómicos e demais materiais para a composición deseñada de calquera tipo de servizos especiais en restauración resultando aptos para aplicar a técnica decorativa deseñada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4	Definir previamente e empregar os equipamentos e os utensilios para a montaxe de calquera tipo de servizos especiais en restauración adecuándose ás existencias e necesidades do momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5	Establecer o lugar e a orde de colocación dos xéneros, os produtos gastronómicos e demais materiais da composición da decoración de calquera tipo de servizos especiais en restauración, seguindo criterios de sabor, tamaño, cor, natureza do produto e temperatura de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3 Executar con creatividade e imaxinación a composición da decoración predeseñada de calquera tipo de servizos especiais en restauración.

Indicadores de autoavaliación
1 2 3 4

APS3.1	Manipular alimentos na execución da composición da decoración predeseñada, aplicando a normativa específica hixiénico-sanitaria durante todo o proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2	Ordenar os xéneros, os produtos gastronómicos e demais materiais da composición da decoración predeseñada de calquera tipo de servizos especiais en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3 Executar con creatividade e imaxinación a composición da decoración predeseñada de calquera tipo de servizos especiais en restauración.

Indicadores de autoavaliación

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

- APS3.3 Colocar os xéneros, os produtos gastronómicos e demais materiais da decoración predeseñada de calquera tipo de servizos especiais de restauración, seguindo o procedemento establecido.
- APS3.4 Empregar elementos decorativos na montaxe da decoración adecuándose á composición deseñada previamente.
- APS3.5 Aplicar as técnicas decorativas seleccionadas na montaxe da decoración adecuándose á composición deseñada previamente.
- APS3.6 Plasmar con creatividade e imaxinación o bosquejo ou modelo gráfico que detalla a composición da decoración de calquera tipo de servizos especiais en restauración, tendo en conta o motivo decorativo seleccionado.
- APS3.7 Executar a composición deseñada da decoración de calquera tipo de servizo especial en restauración, previsto con antelación.

<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 Desenvolver con procedementos de control de calidade servizos especiais propostos a partir da posta a punto e a montaxe dos elementos necesarios para a súa prestación, cumprindo durante todo o proceso co sistema APPCC implantado no establecemento e deixando as instalacións e os equipamentos utilizados en óptimas condicións para posteriores usos.

Indicadores de autoavaliación

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

- APS4.1 Aproveñarse de equipamentos, moblaxe e enxoval para o posterior desenvolvemento dos servizos gastronómicos e eventos especiais atendendo á orde de traballo ou procedemento que a substitúa.
- APS4.2 Seguir procedementos establecidos na montaxe e na posta a punto de servizos e eventos especiais en restauración, tendo en conta os recipientes e os equipamentos asignados, as temperaturas necesarias, as normas hixiénico-sanitarias e a decoración do conxunto, etc.
- APS4.3 Decorar o local, os expositores de alimentos e bebidas e demais equipamentos para este tipo de servizos ou eventos especiais, con sentido artístico, no marco dos estándares e dos límites económicos fixados pola empresa.
- APS4.4 Efectuar a posta a punto e a montaxe deste tipo de servizos e eventos especiais en restauración, tendo en conta as características do tipo de servizo ou evento en cuestión.
- APS4.5 Actuar sobre os reguladores dos equipamentos de calor e de frío utilizados, mantendo a temperatura requirida durante o proceso.
- APS4.6 Rexistrar datos nos cuadrantes do sistema establecido de APPCC cubrindo as follas de rexistros de temperaturas dos equipamentos de calor e de frío utilizados.
- APS4.7 Aplicar normativa de manipulación de alimentos durante todo o proceso.
- APS4.8 Utilizar racionalmente os equipamentos e os medios enerxéticos evitando consumos, custos e desgastes innecesarios.
- APS4.9 Prestar procesos de servizos especiais propostos conseguindo maior eficacia, aplicando os medios dispoñibles e/ou previstos.
- APS4.10 Limpar os utensilios, os equipamentos e a moblaxe utilizados no servizo cos produtos e métodos establecidos.
- APS4.11 Determinar a capacidade e a eficacia dos procesos de prestación de servizos especiais, establecendo procedementos de control de calidade de prestación destes servizos.

<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"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

<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"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------