



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1098\_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.”

#### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

---

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1098\_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



### INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<b>APP1: Establecer los procesos de los distintos tipos de servicio ofertados en el establecimiento, área o departamento de restauración.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 1.1: Diseñar el tipo de servicio ofertado con el objetivo de identificar los departamentos implicados, la distribución de los espacios y la dotación, ubicación y presentación de los equipos, de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de negocio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.2: Planificar los procesos del pre servicio, servicio y pos servicio en el establecimiento, área o departamento de restauración, recabando y analizando la información procedente de los departamentos implicados y teniendo en cuenta la estructura organizativa del negocio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Coordinar la aplicación de los procesos definidos, asegurando el cumplimiento de las normas establecidas y favoreciendo la consecución del éxito del negocio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 1.4: Determinar los turnos, horarios, vacaciones y días libres del personal a su cargo en función de las necesidades, conforme a la legislación laboral y convenios colectivos vigentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP2: Determinar el proceso de preparación, presentación y servicio de elaboraciones culinarias y el de platos a la vista del cliente, de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración y acabado.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 2.1: Especificar las previsiones referidas a menús, sugerencias o productos de temporada que pudieran ser considerados de interés para los clientes, coordinando la oferta de elaboraciones culinarias con el responsable del departamento de cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.2: Definir las elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, u otras y sus técnicas y normas de manipulación, tratamiento o cocción, utilizando la documentación normalizada y de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.3: Determinar el resto de elaboraciones culinarias de la oferta gastronómica y sus normas de manipulación, tratamiento o cocción utilizando la documentación normalizada y de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.4: Determinar los acabados y presentaciones artísticas de las elaboraciones culinarias, así como su servicio, utilizando la documentación normalizada y de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 2.5: Determinar las elaboraciones de platos a la vista del cliente identificando: <ul style="list-style-type: none"><li>- La preparación de equipos y utensilios necesarios.</li><li>- Los ingredientes, composición y proceso de elaboración.</li><li>- Las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.</li><li>- Las técnicas de cocción habituales.</li><li>- De acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración o acabado.</li><li>- La aplicación y cumplimiento de la normativa de manipulación de alimentos por parte del personal a su cargo.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3: Determinar los procesos de montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en el establecimiento de restauración, de acuerdo con los recursos disponibles, el tipo de establecimiento y la clientela del mismo.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 3.1: Diseñar el montaje de locales y expositores de alimentos de servicios gastronómicos y eventos especiales en el establecimiento de restauración, considerando el equipo humano, mobiliario, equipamiento, utensilios, el resto de materiales necesarios y sus gastos derivados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.2: Establecer la decoración, orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"><li>- Criterios de sabor, tamaño, color natural del producto y temperatura de conservación.</li><li>- El tipo de establecimiento, oferta gastronómica y servicio o evento.</li><li>- Clientela y sus gustos, características del local, expositores y planificación de ventas del establecimiento.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 3.3: Diseñar los procedimientos de control necesarios para asegurar la mejor coordinación de recursos y tareas durante el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4: Presupuestar los servicios de banquetes en el establecimiento de restauración de modo que cumplan los objetivos del establecimiento y en función de las expectativas del cliente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS 4.1: Transmitir la información que proceda a los departamentos implicados en los procesos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración, siguiendo la orden de servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.2: Diseñar los procesos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración atendiendo y considerando: <ul style="list-style-type: none"><li>- Los planes generales del establecimiento y los objetivos y planes establecidos para el área de banquetes.</li><li>- La visión global e integrada de la prestación del servicio en los diferentes tipos de banquetes, teniendo en cuenta las dimensiones técnicas, organizativas, económicas y humanas en todos los procesos productivos implicados.</li><li>- Las técnicas a aplicar propias de banquetes para optimizar la producción o prestación del servicio según criterios de eficacia, economía y productividad, consiguiendo la satisfacción de las</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP4: Presupuestar los servicios de banquetes en el establecimiento de restauración de modo que cumplan los objetivos del establecimiento y en función de las expectativas del cliente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
expectativas del cliente.				
APS 4.3 Establecer los esquemas diseñados de coordinación de departamentos durante el servicio, en función de la orden de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 4.4 Elaborar los presupuestos del servicio de banquetes en coordinación con los departamentos de administración que proceda, aportando datos de su competencia y recabando información precisa, de modo que cumplan los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP5: Supervisar la aplicación de las normas de protocolo por parte del personal dependiente durante el desarrollo del evento gastronómico correspondiente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Identificar las normas de protocolo para su posterior aplicación en función del establecimiento, del tipo de evento, de la fórmula de restauración y del servicio gastronómico correspondiente que se desarrolle en el establecimiento de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Transmitir al personal dependiente las normas de protocolo seleccionadas de forma clara, asegurándose de su comprensión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS 5.3: Verificar la correcta aplicación de las normas de protocolo y cortesía, por el personal dependiente, adecuándose al evento que se desarrolle en el establecimiento de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>