



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE BAR Y
CAFETERÍA**

Código: HOT327_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas
propias de la oferta de bar-cafetería”**

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 “UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería”.

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.

APP1: Preparar la presentación impresa de ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería atendiendo al tipo de establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Definir ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Ofertar sugerencias y rueda de menús en el bar cafetería estableciendo un sistema de rotación de ofertas gastronómicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Aplicar normas de dietética y nutrición para determinar una oferta gastronómica equilibrada y saludable propia del bar-cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Formalizar la presentación impresa de las ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Elaborar fichas de especificación técnica de las materias primas utilizadas en las elaboraciones sencillas de bar-cafetería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Determinar la calidad de las materias primas utilizadas en las ofertas gastronómicas propias del bar cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Identificar las características cuantitativas y cualitativas en las fichas de especificación técnica de los géneros utilizados en las ofertas gastronómicas propias del bar cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Actualizar las fichas de especificación técnica de las ofertas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Elaborar fichas de especificación técnica de las materias primas utilizadas en las elaboraciones sencillas de bar-cafetería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
gastronómicas conforme a los cambios habidos en el mercado.				

APP3: Preparar y presentar elaboraciones propias del bar-cafetería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Aprovisionar internamente géneros y utensilios para utilizar posteriormente en las elaboraciones propias de la oferta gastronómica del bar cafetería y en función de las necesidades del servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Aplicar las técnicas básicas de elaboración de desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Acabar y presentar elaboraciones sencillas propias del bar cafetería en base a las normas definidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP4: Emplear métodos de conservación, regeneración y envasado de elaboraciones culinarias y géneros propios del bar-cafetería atendiendo a la normativa de manipulación de alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Regenerar, conservar y envasar géneros culinarios y de elaboraciones culinarias para su distribución considerando las características de los alimentos y los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Regenerar géneros y determinadas elaboraciones propias del bar-cafetería, manteniendo la temperatura requerida durante el proceso según los métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Limpiar utensilios y equipos utilizados en el proceso empleando con los productos determinados y aplicando métodos y frecuencias establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Utilizar racionalmente los equipos y medios energéticos para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Emplear métodos de conservación, regeneración y envasado de elaboraciones culinarias y géneros propios del bar-cafetería atendiendo a la normativa de manipulación de alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.5: Aplicar las normas de manipulación de alimentos durante todo el proceso evitando fuentes de contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP5: Decorar expositores de bar-cafetería cumpliendo la normativa de manipulación de alimentos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Aplicar las técnicas decorativas seleccionadas para el montaje del expositor de alimentos y bebidas del bar cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Emplear elementos decorativos para el montaje adaptándose al tipo de bar-cafetería.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Ubicar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales en la decoración del bar cafetería siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Ordenar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales en el montaje ateniéndose a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Emplear los equipos y utensilios previamente definidos para el montaje del expositor adecuándose a las existencias y necesidades del momento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Evitar fuentes de contaminación durante la manipulación de alimentos cumpliendo las normas de manipulación durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>