



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

Código: HOT334_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo 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 “UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo 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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	



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.

<i>APP1: Determinar el orden de precedencias, los símbolos del Estado y los tratamientos dispensados a personalidades para la organización de actos y eventos, aplicando la normativa vigente de carácter estatal y autonómico que afecten a su ámbito de actuación.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Determinar el orden de precedencias aplicando la normativa vigente y en función de: - Tipos de actos. - Rangos de ordenación. - Representación que ostenten las personas. - Territorio o ámbito en que tengan lugar los actos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Determinar los tratamientos escritos dispensados a los asistentes, siguiendo las reglas específicas y las excepciones adoptadas por algunas Comunidades Autónomas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Disponer los símbolos de Estado, tales como banderas, escudos e himnos tanto nacionales como autonómicos, según lo dispuesto en la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: Planificar la ubicación de las banderas en la organización de actos o eventos, de acuerdo al tipo de acto de que se trate y según las normas protocolarias de la Corona.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Ubicar la bandera nacional en los actos o eventos a desarrollar, en lugar preeminente con respecto a las demás, sean cuales sean las que la acompañen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Ubicar las banderas en presidencia de actos o en fachadas de edificios siguiendo el protocolo en restauración, en función del número de las que deban ondear y el tipo de acto de que se trate de manera que responda a las exigencias legales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Disponer las líneas de banderas en el acto o evento, ya sean una o dos, de acuerdo con las normas de uso, y a partir de la bandera nacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Colocar las banderas sobre peanas de interior en función de la naturaleza del acto y su constitución garantizando, en cualquier caso, la situación preeminente de la bandera nacional.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: Establecer las normas de cortesía, protocolo básico y deontología profesional en restauración a aplicar por el personal a su cargo y los elementos decorativos que otorguen significado y simbolismo al acto en cuestión.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Determinar la imagen personal adecuada de su personal dependiente, de manera que se adapte al entorno y tipo de acto de que se trate en cada caso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Determinar el uso de invitaciones y tarjetas de visita en el desarrollo de los actos con el lenguaje de cortesía y protocolo adecuado según los casos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Utilizar flores como elemento decorativo, teniendo en cuenta las normas de cortesía que les otorgan significado y simbolismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Organizar el montaje de mesas en actos y eventos, planificando el protocolo básico de restauración, en función de las características especiales de personalidades asistentes, del tipo de acto a celebrar y del local.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Organizar la ubicación de las mesas en los actos y eventos de acuerdo con las características del local y en función de las necesidades y fines a que debe servir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Determinar el tipo de presidencias de los actos y eventos en función de las necesidades, composición del acto y las características del local.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Planificar la ubicación de las presidencias y el orden de invitados teniendo en cuenta las reglas básicas de protocolo en mesa para la celebración de comidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Confeccionar la información de actos, cartas y minutas manteniendo en cada caso las reglas a que obligue el protocolo en restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Planificar la ubicación de los invitados en función del orden de precedencia de cada uno de ellos y de acuerdo con cualquiera de los sistemas de colocación utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.6: Determinar el soporte adecuado para dar a conocer la información necesaria a los invitados sobre su ubicación exacta mediante diferentes técnicas : - Mesero. - Tarjeta y plano individual. - Paneles. - Tarjeta personal sobre la mesa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.7: Programar la planificación del protocolo a utilizar teniendo en cuenta las características especiales de las personalidades asistentes y los distintos tipos de eventos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>