



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Código: HOT332_3

NIVEL: 3

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor”

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 “UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor”.

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 y presentar platos de cocina creativa y de reconocidos autores del sector, en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Identificar géneros y técnicas culinarias para la concepción del plato de cocina de autoría personal, seleccionando los más adecuados para diferenciarse de la competencia y potenciar la imagen del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Planificar el proceso de ejecución del plato de cocina de autoría personal, efectuando esquemas de elaboración pormenorizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Ejecutar las fases implicadas en la preparación y presentación de platos de cocina creativa de autor y platos de reconocidos autores del sector, para enriquecer la oferta gastronómica del establecimiento, a partir de su propia investigación gastronómica, con imaginación, creatividad, ajustándose a los objetivos económicos del establecimiento y con operaciones tales como: - Interpretación de la receta. - Puesta a punto de útiles y equipos. - Aprovisionamiento de materias primas o semielaboradas. - Regeneración de las elaboraciones a temperatura de servicio. - Aplicación rigurosa de las normas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo. - Aplicación rigurosa de las técnicas de elaboración establecidas para cada preparación culinaria. - Acabado y presentación. - Manejo de los equipos y medios energéticos establecidos, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Tareas de limpieza, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP1: Preparar y presentar platos de cocina creativa y de reconocidos autores del sector, en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.4: Identificar los puntos críticos en la elaboración, experimentando modificaciones en cuanto a técnicas, procedimientos, combinación de sabores y/o texturas, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP2: Supervisar al personal dependiente durante el proceso de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de reconocidos autores del sector, de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Supervisar el proceso de regeneración de géneros o preelaboraciones culinarias, garantizando que resulten aptos para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos de cocina creativa de autor y/o de reconocidos autores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Supervisar el proceso de preparación y presentación de platos de cocina creativa (productos intermedios y finales), garantizando su concordancia con la definición del producto y consiguiendo un elevado estándar de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Supervisar el proceso de preparación y presentación de diferentes tipos de platos de cocina de autor, propia o de otros (productos intermedios y finales), garantizando que resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Supervisar el proceso de diseño y realización de decoraciones culinarias, garantizando su adecuación a la definición del plato, al tipo de expositor o al tipo de decoración previamente conceptualizada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>