



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACION

Código: HOT331\_3

NIVEL: 3

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1097\_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción 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 “UC1097\_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción 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: Determinar proyectos viables de un negocio de producción y servicio de alimentos y bebidas, en su entorno, estableciendo las líneas básicas de actuación.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Identificar la idea básica del proyecto de un negocio de producción y servicio de alimentos y bebidas y sus características esenciales, como paso previo a su estudio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Desarrollar el análisis del mercado y del público objetivo para conocer las potenciales cualidades del entorno, como paso previo a la inversión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3 Identificar la definición del producto o productos en el proyecto para determinar el plan de negocio, siendo viable en su entorno de actuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Identificar el equipamiento de las diferentes áreas que componen el proyecto para determinar la inversión necesaria, como paso previo a la inversión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Calcular las necesidades de inversión de un negocio de producción y servicio de alimentos y bebidas en su entorno, para determinar las fuentes de financiación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Definir la distribución física de la unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, en función de los requisitos legales y de los criterios de accesibilidad y ergonomía más aconsejables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.7: Determinar la estructura de ingresos y costes, para valorar la viabilidad económica del plan de negocio en su entorno.				



<b>APP2:</b> Formular objetivos y planes viables para el establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, de forma que se integren en la planificación general de la empresa.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Elaborar la propuesta de objetivos y planes viables para el establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, de forma que se integren en la planificación general de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Definir los objetivos de carácter particular para el establecimiento, área o departamento de su responsabilidad, para su propuesta a las instancias superiores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Seleccionar las opciones de actuación para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Evaluar la viabilidad de los planes y acciones propuestos, con el fin de conseguir los objetivos fijados dentro de su área de responsabilidad, formulando y cuantificando los planes de actuación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP3:</b> Organizar los sistemas de gestión del establecimiento, área o departamento de restauración, en función de las necesidades reales del mismo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Determinar el tipo de estructura organizativa del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, de manera que se adapten a las necesidades reales del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Elaborar el plan de reclutamiento de personal del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, definiendo y documentando las funciones, tareas y relaciones internas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Determinar los recursos necesarios para los objetivos planteados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Asignar todas las tareas a desarrollar entre el equipo humano de su dependencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP3:</b> Organizar los sistemas de gestión del establecimiento, área o departamento de restauración, en función de las necesidades reales del mismo.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.5: Establecer los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes documentales para su utilización interna.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Establecer los circuitos de transmisión y distribución de la información para facilitar la comunicación ascendente, descendente y horizontal, verificando su idoneidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>APP4:</b> Determinar el plan de reclutamiento, selección y contratación del personal del establecimiento, área o departamento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Determinar los puestos de trabajo del personal del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, en el marco de la legislación vigente, de manera que se cubran todas las necesidades reales del mismo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Definir los perfiles profesionales necesarios en función de la descripción de los puestos de trabajo del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Identificar y seleccionar las fuentes de reclutamiento interno y externo de manera que sean las adecuadas al puesto de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Definir las técnicas de selección de recursos humanos para su posterior aplicación en el proceso de selección del equipo de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Elaborar el plan de reclutamiento del personal del establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad a partir de la definición de las funciones, tareas y relaciones íter departamentales cumpliendo con la normativa vigente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>APP5: Dirigir el establecimiento, área o departamento de restauración de su responsabilidad, involucrando al equipo de trabajo para dar respuesta a los planes de la empresa y a sus clientes.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS5.1: Transmitir al equipo de trabajo los objetivos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad, facilitando su comprensión e involucrando y favoreciendo su integración en la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.2: Crear equipos de trabajo fomentando estrategias como el trabajo en equipo, la iniciativa personal, el esfuerzo y la creatividad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.3: Transmitir la información y las instrucciones al equipo de trabajo de tal forma que se garantice su comprensión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.4: Dirigir las reuniones con el equipo de trabajo para el establecimiento y seguimiento de los objetivos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.5: Impartir la formación al equipo dependiente facilitando así su integración en la empresa, la eficiencia en las tareas asignadas y la posterior delegación de funciones, dando respuesta a los planes de la empresa y a sus clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.6: Promover la delegación de funciones para procurar el desarrollo profesional y el mantenimiento de un nivel de motivación alto en el personal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.7: Evaluar la productividad y la consecución de los objetivos marcados, corrigiendo posibles actitudes y/o acciones del equipo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS5.8: Aplicar el sistema de reconocimientos al personal para contribuir a la implicación del equipo humano en la consecución de los objetivos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>