



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERIA

Código: HOT414_1

NIVEL: 1

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir a elaboraciones complejas”

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 “UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir a elaboraciones complejas”.

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: Efectuar operaciones de preelaboración de las materias primas propias del área de pastelería, siguiendo las instrucciones recibidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar preelaboraciones de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones para su posterior utilización o comercialización, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none">- La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las materias primas.- La aplicación de técnicas de transformación y cocinado a aquellos productos que lo necesiten.- Las fichas técnicas de preelaboración.- Las órdenes recibidas.- Normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Efectuar el racionado, troceado o picado de las materias primas empleadas en las preelaboraciones de pastelería en función de su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Limpiar las mesas, los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preelaboración, siguiendo los procedimientos con la frecuencia y métodos establecidos y con los productos adecuados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Efectuar operaciones de acabado y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, siguiendo las instrucciones recibidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Confeccionar elaboraciones sencillas y de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su utilización posterior, aplicando técnicas básicas de transformación y cocinado, tales como cocción, fritura, escaldado y enfriamiento, entre otras, requeridas para cada producto y bajo la supervisión de un superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Efectuar el acabado y la presentación de las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, siguiendo los procedimientos y de acuerdo con la definición del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Preparar las elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones para su conservación siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Limpiar los utensilios, equipos y utillaje utilizados en el proceso, siguiendo los procedimientos, con la frecuencia y métodos establecidos y con los productos adecuados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Efectuar elaboraciones complejas de pastelería, bajo supervisión y siguiendo las instrucciones recibidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Efectuar operaciones sencillas para la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, con prontitud y diligencia, bajo supervisión y siguiendo instrucciones precisas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.2: Limpiar las mesas, los utensilios y equipos utilizados en el proceso, siguiendo los procedimientos, con la frecuencia y métodos establecidos y con los productos adecuados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos, racionalmente y evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>