



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el
aprovisionamiento y controlar consumos”**

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 “UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”.

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:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. 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>1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar las ofertas gastronómicas sencillas, teniendo en cuenta: - Los medios físicos, humanos y económicos. - El tipo de local y su ubicación. - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. - El suministro de las materias primas. - El tipo de servicio que se va a realizar. - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - La estacionalidad de los productos, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aplicar las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando sea necesario elaborar un plato con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes, siguiendo las indicaciones de personal cualificado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Determinar la calidad de las materias primas, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Actualizar las fichas de especificación técnica periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Proponer la rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Diseñar ofertas gastronómicas sencillas en términos de menús, cartas o análogos, de modo que resulten atractivas para los clientes y en función de los objetivos económicos del establecimiento de restauración.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Establecer el sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Colaborar en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de producción de la oferta gastronómica sencilla y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Cumplimentar la hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Recepcionar las mercancías solicitadas comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que, además, cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a su naturaleza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Almacenar y/o distribuir el pedido recibido en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Registrar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Mantener las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Colaborar en la obtención de los costes de los platos de la oferta gastronómica diseñada, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Verificar la comprobación del stock de mercancías colaborando, en su caso, con el responsable y en función de las ventas del establecimiento, los albaranes de proveedores y los vales de pedido interno.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Actualizar los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar los costes de los productos elaborados en función de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, siguiendo instrucciones y en colaboración, en su caso, con el responsable o con quien corresponda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>