



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0258_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:
AUXILIARES EN RESTAURANTE Y BAR**

ACTIVIDADES

Código: HOT092_1

NIVEL: 1



Financiado por
la Unión Europea

1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0258_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.

1. Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y



Financiado por
la Unión Europea

bebidas, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento quede garantizada.

- 1.1 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos establecidos por el establecimiento y aplicando las normas de seguridad e higiene para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden evitadas.
- 1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se utilizan, teniendo en cuenta instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden controladas.
- 1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento, comunicando anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.
- 1.4 Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI) y comprobando que cumplen, entre otras con: - Coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Unidades y pesos solicitados. - Estado y calidad determinados. - Vigencia de su fecha de caducidad. - Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - Estado de embalaje y posterior reciclaje. - Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.
- 1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza, teniendo en cuenta almacenaje FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) y las indicaciones del fabricante para su conservación, para que su integridad quede garantizada.
- 1.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas para que la información de estocaje establecido y de control de consumos queden recogidos.
- 1.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, costes y perjuicios queden minimizados.

2. Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, teniendo en cuenta normativa aplicable de manipulación de alimentos para que el proceso quede completado, según las necesidades del servicio.

- 2.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido.
- 2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios se ejecuta, llevando a cada partida lo solicitado en el plan de trabajo establecido, con el fin de que las demandas diarias y necesidades de servicio queden atendidas.

- 2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos y de comidas rápidas como aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se disponen en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.
- 2.4 Las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios se comprueban, verificando visualmente unidades y pesando gramajes en su caso, con el fin de que el estocaje quede cubierto.

3. Elaborar bebidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de bebidas, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.

- 3.1 Las bebidas como como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos se preparan, adecuando: - La cristalería específica. - Las técnicas de elaboración. - La ficha técnica de producción. - Las secuencias ordenadas y recursos. - El protocolo y plazo de ejecución. - El acabado, guarnición y decoración. - La tipología de servicio. - La definición de producto.
- 3.2 La bebida se presenta, comprobando elementos como pajitas, posavasos, azucarillos, entre otros, y la temperatura de servicio, para que la respuesta a la petición de la clientela quede asegurada.
- 3.3 Las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos utilizados se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.
- 3.4 El servicio de bebidas en barra o mesa se inicia, ejecutando actividades auxiliares de bienvenida, toma de comanda, entre otros y siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido de comunicación e imagen corporativa del establecimiento.
- 3.5 Las existencias mínimas establecidas en la elaboración de bebidas y utensilios se comprueban, verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable con el fin de que el estocaje quede cubierto y evitando costes y desgastes.

4. Elaborar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

- 4.1 Los aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se preparan, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.



Financiado por
la Unión Europea

- 4.2 Las elaboraciones confeccionadas se acaban, presentándolas, atendiendo a su tipología y en tiempo establecido.
- 4.3 Las elaboraciones se conservan, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados a las temperaturas de conservación según la naturaleza del producto, etiquetado específico en su caso y teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene.
- 4.4 Los métodos y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas por la persona responsable para que la seguridad y calidad queden garantizadas.
- 4.5 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.
- 4.6 El área de trabajo, utensilios y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0258_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. El bar como establecimiento y como departamento

- El bar: concepto, caracterización y modelos de organización según tipología de establecimiento: tradicional, restauración colectiva, moderna, rápida, "Food Trucks", "Stands". Otros.
- Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Estructura organizativa.
- Materias primas de uso común en el bar: clasificación comercial.
- Recepción y almacenamiento de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2. Maquinaria y equipos del área de producción y servicio de bebidas y comidas rápidas

- Identificación y clasificación según características, funciones y aplicaciones.
- Especificidades en bar-cafetería, restaurante y restauración colectiva.
- Ubicación y distribución de la maquinaria, equipos, útiles y menajes.
- Aplicación de técnicas. Procedimientos. Puesta a punto. Control. Mantenimiento y limpieza de la maquinaria, equipos, útiles y menajes.



Financiado por
la Unión Europea

- Maquinaria y útiles específicos de la figura profesional de ayudante de barista.
- Terminología profesional.
- Terminales de Punto de Venta (TPV), nuevas tecnologías, soporte QR y otros.

3. Bebidas y comidas rápidas

- Bebidas no alcohólicas: zumos de frutas, infusiones, batidos, bebidas refrescantes embotelladas y aperitivos no alcohólicos, entre otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio.
- Cafés sencillos, especiales, y otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio baristas.
- Bebidas alcohólicas: cervezas, aguardientes, licores. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio.
- Comidas rápidas: canapés, bocadillos y sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos, entre otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio.
- Tipología de servicio: en barra y en mesa.
- Conservación y regeneración de elaboraciones: equipos asociados, fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

4. Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de preparación de bebidas y de la zona de producción culinaria del bar-cafetería

- Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de equipos y materiales, procedimientos. Ejecución. Partes de incidencias. Pérdidas y roturas.

5. Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones de aprovisionamiento y preparación de bebidas y comidas rápidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

- Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.
- Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y precisa respetando los canales establecidos en la organización.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
- Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.
- Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.
- Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0258_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas, cumpliendo la normativa relativa a la

protección medioambiental, planificando la actividad preventiva y aplicando estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas.
2. Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas.
3. Elaborar bebidas y comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y bebidas, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación.

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
----------------------------	--

<p><i>Destreza en el desarrollo de actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza de las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos, aplicando las normas de seguridad e higiene para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden evitadas.- Uso de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, teniendo en cuenta instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden controladas.- Manipulación de los equipos, herramientas e instrumentos según instrucciones de mantenimiento.- Recepción de las mercancías solicitadas, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de equipos EPI.- Almacenamiento de las mercancías recibidas en función de su naturaleza.- Formalización de las fichas de almacén, cumplimentándolas para que la información de estocaje establecido y de control de consumos queden recogidos.- Resolución de las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Rigor en la efectucción del aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Formalización de los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido.- Ejecución del aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios.- Disposición de los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.- Comprobación de las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios, con el fin de que el estocaje quede cubierto. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Destreza en la elaboración de bebidas y comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos y bebidas, APPCC</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Preparación de las bebidas y de los aperitivos, tapas, sándwiches, etc.- Presentación de la bebida, comprobando elementos y la temperatura de servicio.- Acondicionamiento de las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos utilizados.- Ejecución del servicio de bebidas en barra o mesa.

<p><i>(Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Comprobación de las existencias mínimas establecidas en la elaboración de bebidas y utensilios.- Finalización de las elaboraciones confeccionadas, presentándolas, atendiendo a su tipología y en tiempo establecido.- Conservación de las elaboraciones, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas de conservación según la naturaleza del producto, etiquetado específico en su caso y teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene.- Uso de los métodos y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias, siguiendo las instrucciones recibidas por la persona responsable para que la seguridad y calidad queden garantizadas.- Mantenimiento de la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.- Acondicionamiento del área de trabajo, utensilios y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i></p>	
<p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i></p>	

Escala A

4	<p><i>Para efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido. Ejecuta el aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios. Dispone los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria. Comprueba las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios, con el fin de que el estocaje quede cubierto.</i></p>
3	<p>Para efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos</p>

	<p><i>para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido. Ejecuta el aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios. Dispone los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria. Comprueba las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios, con el fin de que el estocaje quede cubierto, pero comete ciertas irregularidades que no alteran el resultado final.</i></p>
2	<p><i>Para efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, formaliza los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido. Ejecuta el aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios. Dispone los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria. Comprueba las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios, con el fin de que el estocaje quede cubierto, pero comete ciertas irregularidades que alteran el resultado final.</i></p>
1	<p><i>No efectua el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

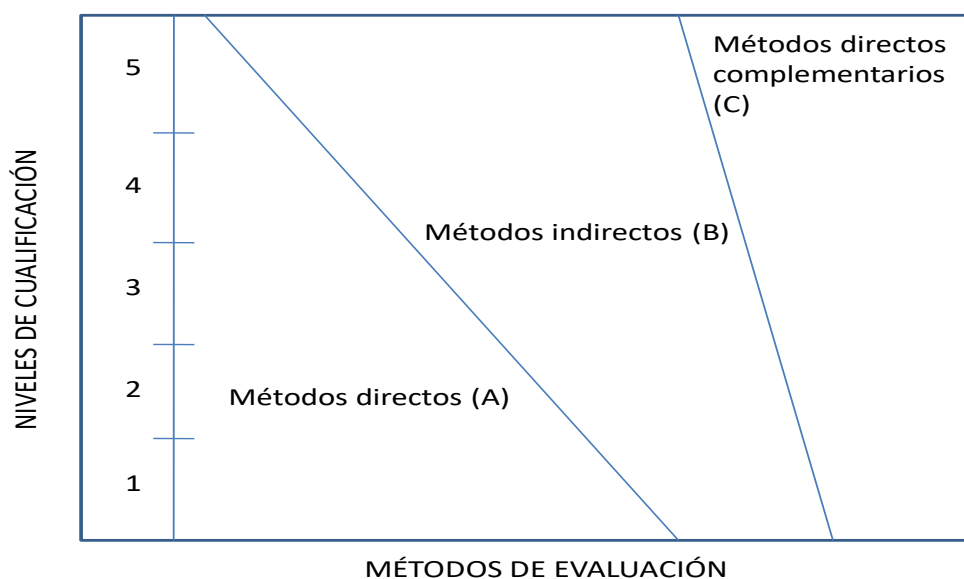
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos

realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A).
- Observación de una situación de trabajo simulada (A).
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de

observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.

- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "1" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas psicomotrices, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.