



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas”**

## **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR**

**Código: HOT092\_1**

**NIVEL: 1**



## 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: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas 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 la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparación y presentación de bebidas sencillas 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. Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.**

- 1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa utilizando los productos de limpieza establecidos y aplicando las normas de seguridad e higiene.
- 1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.
- 1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.
- 1.4 Las mercancías solicitadas se reciben comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones:
  - Unidades y pesos solicitados.
  - Estado y calidad determinados.
  - Vigencia de su fecha de caducidad.
  - Embalaje en perfecto estado.
  - Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.
- 1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.
- 1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- 1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

**2. Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio y de las instrucciones recibidas.**

- 2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.
- 2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.
- 2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas se disponen en los lugares previstos, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.
- 2.4 El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.
- 2.5 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como del resto de productos, se comprueban verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable.



- 2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso de aprovisionamiento interno, evitando fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

### **3. Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.**

- 3.1 La preparación de la bebida sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y:
- Utilizado los recipientes adecuados.
  - Aplicando técnicas básicas de elaboración.
  - Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.
  - Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios.
  - Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.
  - Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de bebidas.
- 3.2 Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida preparada se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto y normas preestablecidas.
- 3.3 La presentación de la bebida se efectúa, comprobando que se ajusta plenamente a la petición del cliente y con la temperatura idónea de servicio.
- 3.4 El área de trabajo se acondiciona y mantiene en orden y perfecto estado, efectuando las operaciones necesarias de limpieza.
- 3.5 El servicio de bebidas en barra o mesa se realiza siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.
- 3.6 Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan, evitando costes y desgastes innecesarios.

### **4. Elaborar comidas rápidas sencillas bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.**

- 4.1 La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza bajo supervisión, aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.
- 4.2 El acabado y presentación de las elaboraciones confeccionadas se realiza atendiendo a su tipología, bajo supervisión y en el tiempo establecido.
- 4.3 La conservación y el almacenamiento de las preparaciones culinarias sencillas se realiza, bajo supervisión, en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas idóneas de conservación según la naturaleza del producto y teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.



- 4.4 Los métodos y los equipos establecidos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas.
- 4.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias sencillas se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.
- 4.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

## **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: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. *El restaurante como establecimiento y como departamento.***

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Formalización y traslado de solicitudes sencillas de aprovisionamiento interno.
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, clasificación, ubicación y distribución, mantenimiento y limpieza característicos.

### **2. *Operaciones de preservicio, mise en place, en el área de consumo de alimentos y bebidas.***

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material: formalización de la documentación interna necesaria.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación, otros.
- Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

### **3. *El servicio de comidas y bebidas y la atención al cliente en el establecimiento de restauración.***

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Funciones de la brigada.
- Organización y distribución de la zona: rangos, sectores.
- Desarrollo de las tareas propias de asistencia y colaboración: traslado de la comanda a la zona de producción culinaria, servicio de pan, servicio de agua, transporte de los platos de la cocina a la zona de consumo y servicio de comidas, desbarasado, otras.



- Características específicas de los servicios tipo bufé y de servicios a colectividades.
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente: protocolo de servicio.

#### **4. Operaciones de post servicio.**

- Tipos y modalidades de post servicio.
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio más habituales.
- Acondicionamiento y reposición de elementos auxiliares y decorativos (convoys, floreros, otros).
- Adecuación de la zona de servicio: ventilación, repaso de mobiliario, cambio de mantelería, otras.
- Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de servicio de comidas y bebidas: productos de limpieza de uso común, sistemas y métodos de limpieza.

#### **5. Seguridad e higiene alimentaria en la prestación del servicio de comidas y bebidas.**

- 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 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: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

### **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:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Mantener el área de trabajo, almacenes y zona de producción con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
- Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.

### **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: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas”, se tienen dos situaciones profesionales de evaluación y se concretan en los siguientes términos:

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación número 1.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para la preparación, presentación y servicio de bebidas sencillas propias del área de consumo de comida y bebida de un establecimiento de restauración de categoría media. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar bebidas sencillas a partir de sus fichas de especificación técnica o de instrucciones recibidas.
2. Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.
3. Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.

#### **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 número 1.**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Calidad en la preparación y servicio de bebidas sencillas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obtención de información de las fichas de especificación técnica.</li><li>- Selección y preparación de los útiles necesarios.</li><li>- Preparación de la bebida.</li><li>- Decoración y presentación.</li><li>- Técnicas de servicio en barra y/o mesa.</li><li>- Recogida y limpieza del puesto de trabajo.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

### **Escala A**



4	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la preparación de bebidas sencillas a partir de las fichas técnicas proporcionadas. Selecciona y manipula con destreza las materias primas requeridas, y maneja hábilmente los útiles y equipos específicos. Elabora la bebida con soltura y la presenta educadamente al cliente aplicando técnicas básicas de servicio en barra y/o en mesa, finalmente recoge y limpia el puesto de trabajo.</i>
3	<i>Secuencia ordenadamente las fases para la preparación de bebidas sencillas a partir de las fichas técnicas proporcionadas. Selecciona y manipula con destreza las materias primas requeridas, y maneja hábilmente los útiles y equipos específicos. Elabora la bebida y la presenta al cliente aplicando técnicas básicas de servicio en barra y/o en mesa, finalmente recoge y limpia el puesto de trabajo.</i>
2	<i>No secuencia ordenadamente las fases para la preparación de bebidas sencillas porque no obtiene la información precisa de las fichas técnicas proporcionadas. No demuestra destreza en la manipulación de las materias primas requeridas, ni en los útiles y equipos específicos. Elabora la bebida sin obtener los resultados esperados.</i>
1	<i>No prepara bebidas sencillas propias de una oferta tipo de un establecimiento de restauración.</i>

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

## 1.2.2. Situación profesional de evaluación número 2.

### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para la preparación y servicio de comidas rápidas sencillas elaboradas en la zona de consumo de comidas y bebidas de un establecimiento de restauración de categoría media. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Preparar y presentar comidas rápidas sencillas a partir de sus fichas de especificación técnica.
2. Cumplimiento de la normativa referida a la manipulación e higiene de los alimentos.
3. Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.

### **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 número 2.**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. 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 número 2, los criterios de evaluación se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Idoneidad en la preparación y servicio de comidas rápidas sencillas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección y preparación de las materias primas y los útiles necesarios.</li><li>- Aplicación de técnicas sencillas de cocinado.</li><li>- Decoración y emplatado de la elaboración.</li><li>- Aplicación de técnicas de servicio en barra y/o en mesa.</li><li>- Recogida y limpieza del puesto de trabajo.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

### **Escala B**



4	<i>Para preparar y servir platos sencillos de comida rápida secuencia ordenadamente las fases a partir de la información obtenida de las fichas de especificación técnica. Selecciona los útiles específicos y aplica hábilmente técnicas sencillas de preelaboración y cocinado a las materias primas que lo requieran. Presenta armoniosamente la elaboración en los envases, expositores o recipientes asignados a las temperaturas idóneas de conservación o servicio, según proceda. Atiende al cliente aplicando técnicas básicas de servicio y finalmente desbarasa el puesto de trabajo.</i>
3	<i>Para preparar y servir platos sencillos de comida rápida secuencia ordenadamente las fases a partir de la información obtenida de las fichas de especificación técnica. Selecciona los útiles específicos y aplica técnicas sencillas de preelaboración y cocinado a las materias primas que lo requieran. Presenta la elaboración en los envases, expositores o recipientes asignados a las temperaturas idóneas de conservación o servicio, según proceda. Atiende al cliente aplicando técnicas básicas de servicio y finalmente desbarasa el puesto de trabajo.</i>
2	<i>Para preparar y servir platos sencillos de comida rápida secuencia las fases sin tener en cuenta la información de las fichas de especificación técnica. Selecciona los útiles específicos pero no aplica técnicas sencillas de preelaboración ni de cocinado a las materias primas que lo requieran. Presenta la elaboración en envases, expositores o recipientes sin tener en cuenta las temperaturas idóneas de conservación o servicio, según proceda. Atiende al cliente aplicando técnicas básicas de servicio y finalmente desbarasa el puesto de trabajo.</i>
1	<i>No elabora ni sirve platos sencillos de comida rápida.</i>

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.

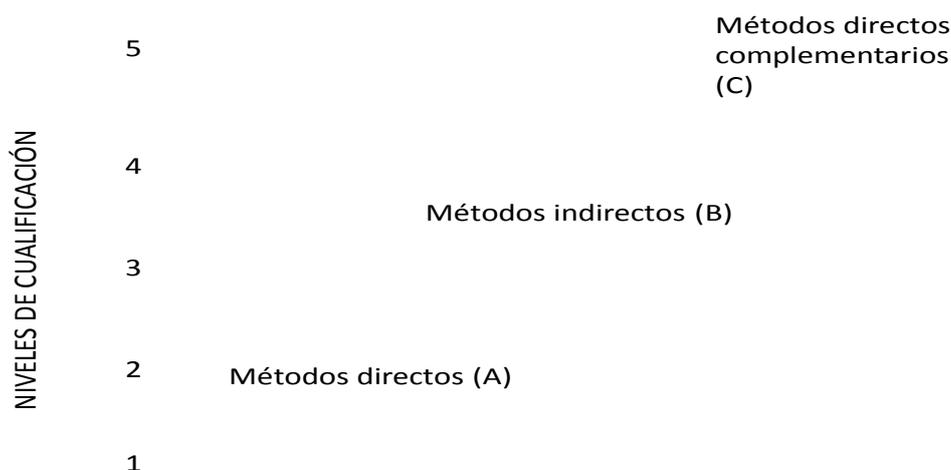
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- 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).



#### MÉTODOS DE EVALUACIÓN

Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).

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 un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. 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 no formal y no tenga experiencia en el proceso de preparación, presentación y servicio de bebidas sencillas 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/a 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 manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales 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. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose 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.

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Para la primera situación:

- Para la elaboración de la bebida sencilla se recomienda utilizar fichas de especificación técnica en las que se determine maquinaria,



utensilios y/o útiles cuya presencia sea habitual en cualquier tipo de establecimiento de categoría media.

- Considerar la elaboración de una bebida sencilla que conlleve una presentación al uso.
- Plantear la situación de tal modo que intervengan cliente/s real/es.

Para la segunda situación:

- Seleccionar la/las comidas sencillas entre elaboraciones básicas como pueden ser aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados.
- Disponer de productos de 4ª y 5ª gama.