



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

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

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2



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

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 definición de ofertas gastronómicas sencillas, en realizar el aprovisionamiento y en controlar consumos, 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. 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.

- 1.1 Las ofertas gastronómicas sencillas se determinan, 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.
- 1.2 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, se aplican siguiendo las indicaciones de personal cualificado.
- 1.3 La calidad de las materias primas se determina, colaborando con quien corresponda, en función de las características cualitativas previamente identificadas en su ficha de especificación técnica.
- 1.4 Las fichas de especificación técnica se actualizan periódicamente en el soporte establecido y de acuerdo a los cambios habidos en el mercado y a la oferta gastronómica del establecimiento.
- 1.5 La rueda de ofertas gastronómicas sencillas y/o las sugerencias del día se proponen, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.
- 1.6 El sistema de rotación de las ofertas sencillas diseñadas se establece, en colaboración de quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.
- 1.7 La colaboración en la presentación impresa de las ofertas gastronómicas sencillas se efectúa, proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones culinarias que la componen.

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.

- 2.1 La hoja de solicitud de pedido de los productos y de las materias primas necesarias se cumplimenta, en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, según el procedimiento establecido.
- 2.2 Las mercancías solicitadas se reciben 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.
- 2.3 El pedido recibido se almacena y/o distribuye 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.



- 2.4 Los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo se registran en los soportes preestablecidos por quien corresponda, incluyendo las bajas por mal estado o rotura.
- 2.5 Las condiciones ambientales y sanitarias que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación de los almacenes y cámaras de conservación se mantienen, colaborando con el equipo de trabajo en su limpieza y tratamiento según el procedimiento establecido.

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.

- 3.1 La comprobación del stock de mercancías se verifica 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.
- 3.2 Los registros o bases de datos referidos a la recepción y almacenamiento de mercancías y de consumos y costes se actualizan, en los soportes disponibles según el procedimiento establecido.
- 3.3 Los costes de los productos elaborados se determinan 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.

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 **UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Ofertas gastronómicas sencillas.

- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración: estructura organizativa y funcional, aspectos económicos.
- Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas sencillas.
- Planificación y diseño de las ofertas: el menú, la carta y análogos.
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento: el departamento de compras, economato, y otros, el ciclo de compra, registros documentales, el inventario permanente y valoración de existencias.
- Recepción y almacenamiento de materias primas: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas, registros documentales y colaboración en la gestión y control de inventarios.

2. Colaboración en el control de consumos y costes.

- Definición y clases de costes.



- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos: componentes de precio, aplicación de métodos básicos.
- Métodos básicos de fijación de precios.

3. Colaboración en la gestión y control de calidad en restauración.

- Características básicas y peculiares.
- Concepto de calidad por parte del cliente.
- Programas y procedimientos básicos e instrumentos específicos.
- Técnicas básicas de autocontrol.

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.
- Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos así como a situaciones o contextos nuevos.

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 “UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos”, 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 determinar la oferta gastronómica sencilla, y los procesos que le son inherentes, para un establecimiento de restauración de categoría media, del entorno local, para una época del año concreta y considerando unos criterios dietéticos dados. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Identificar la tipología del establecimiento de restauración y de su público objetivo a partir de información suministrada sobre las características del mismo, de las preferencias del público, de la estacionalidad a la que se refiere la SPE y de los criterios dietéticos aportados.
2. Diseñar la oferta gastronómica sencilla.
3. Hacer la previsión de las mercancías necesarias para cubrir las exigencias de producción.
4. Establecer pautas generales para el aprovisionamiento de mercancías: recepción y almacenamiento.
5. Determinar los costes de algunos de los platos de la oferta gastronómica diseñada a partir de listados de proveedores dados.

Condiciones adicionales:

- Se asignará un período de tiempo estimado para cada actividad a realizar teniendo en consideración el que emplearía un o una profesional. De esta forma se consigue que el candidato/a trabaje en condiciones reales con estrés profesional.
- 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.

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

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, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Rigor de la información obtenida de las características del establecimiento.</i>	<ul style="list-style-type: none">- De su ubicación.- De los gustos del público potencial a quien va dirigida la oferta.- De la época del año a la que se refiere la SPE para determinar las materias primas idóneas en función de criterios de estacionalidad.- De las pautas dietéticas aportadas por personal especialista.- Del grado de calidad comercial de los géneros o productos a utilizar. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.</i></p>
<i>Eficiencia en el diseño de la oferta gastronómica sencilla.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de los grupos de platos de un menú tipo.- Aplicación del calendario de temporalidad óptima de las materias primas.- Utilización de los criterios dietéticos pautados.- Aplicación de criterios de rentabilidad económica.- Fijación del sistema de rotación de la oferta diseñada. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Adecuación en la determinación de pautas generales para el proceso de aprovisionamiento de mercancías.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cálculo de cantidades de ingredientes por comensal.- Cálculo de cantidades de producto total.- Complimentación de hojas de pedido.- Control en la recepción de mercancías.- Almacenamiento y distribución de las provisiones.- Verificación de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras.- Complimentación de la documentación derivada del proceso, como fichas de almacén o partes de baja por mal estado o rotura de la mercancía almacenada, entre otros. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>

<i>Exactitud en la obtención de costes de algunos de los platos que componen la oferta gastronómica diseñada.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de listados de precios de proveedores.- Comprobación de las ventas del establecimiento a partir de los albaranes de mercancías y los vales de pedido interno.- Actualización de registros o bases de datos al aprovisionamiento de mercancías y consumos en los soportes disponibles.- Cálculo de los costes de los platos gastronómicos más representativos de la oferta del establecimiento. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.</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

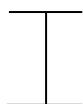
4	<p><i>Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración con unas características previamente definidas, identifica los grupos de platos de un menú tipo definiendo el orden de servicio de los mismos. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, aplica con efectividad el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios básicos de rentabilidad económica optimizando los recursos disponibles. Pauta el sistema de rotación de la oferta gastronómica diseñada en función del volumen de ventas aportado en la información dada.</i></p>
3	<p><i>Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración con unas características previamente definidas, identifica los grupos de platos de un menú tipo aunque no define el orden de servicio. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, consulta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. Aplica criterios de rentabilidad económica. Pauta el sistema de rotación de la oferta gastronómica diseñada.</i></p>
2	<p><i>Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica los grupos de platos de un menú tipo. En la elección de los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, consulta el calendario de temporalidad óptima en función de la vida biológica de los mismos. Utiliza los criterios dietéticos pautados tanto para el público en general como para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias. No tiene en cuenta criterios de rentabilidad económica.</i></p>
1	<p><i>Para diseñar la oferta gastronómica sencilla de un establecimiento de restauración no toma en cuenta las características previamente definidas, por lo que, no contextualiza la oferta ni al entorno ni a las peculiaridades del citado establecimiento. No identifica los grupos de platos de un menú tipo. No selecciona los vegetales, como ingrediente en la composición de platos, en función de su calendario de temporalidad óptima. No utiliza los criterios dietéticos pautados ni para el público en</i></p>

I
general ni para aquel otro que pueda presentar intolerancias alimentarias.

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

Escala B

4	<p>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, cumplimenta las hojas de pedido a proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos.</p>
3	<p>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) y con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. Verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Lleva el control de los consumos, verificando que los vales de pedido se formalizan según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinan los costes reales. Registra los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo.</p>
2	<p>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra (en cuanto a unidades, pesos netos y nivel de calidad) ni con los estándares establecidos (fecha de caducidad, estado del embalaje, temperatura y registros sanitarios). Almacena y distribuye los productos recepcionados, en función de sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación según las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras. Para el control de los consumos, no verifica que los vales de pedido se formalicen según el procedimiento establecido y que en los vales de transferencia de los productos cedidos a otros departamentos se determinen los costes reales.</p>
1	<p>Para gestionar la recepción y almacenamiento de las mercancía necesarias para cubrir las exigencias de producción del establecimiento, solicita a los proveedores y a los departamentos implicados con las mercancías necesarias y en su recepción no verifica que cumplen con la petición de compra ni con los estándares establecidos. Almacena y distribuye los productos recepcionados,</p>



sin considerar sus características organolépticas, temperatura y grado de humedad de conservación ni las normas básicas de almacenamiento. No verifica la idoneidad de las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes y cámaras.

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

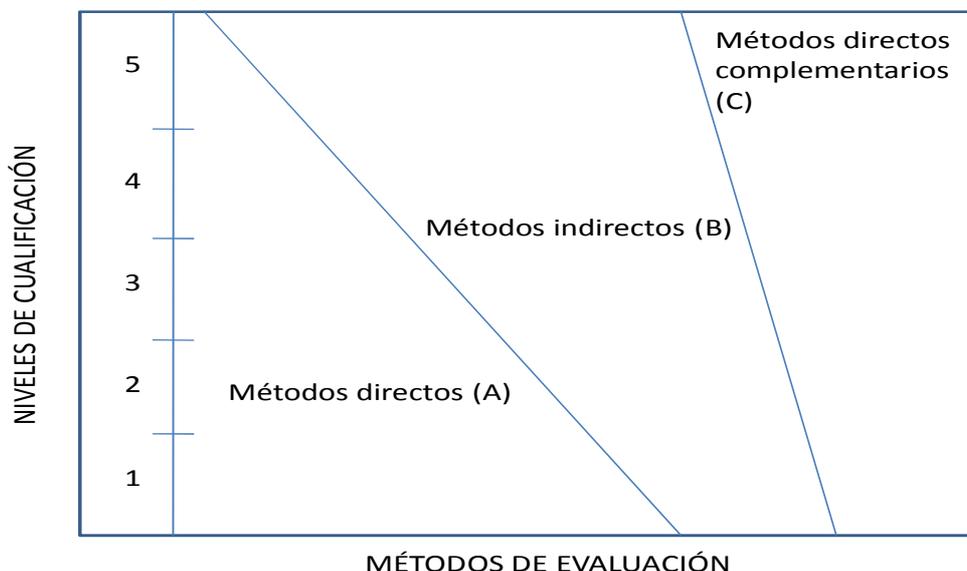
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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:

- a) **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 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 definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos, 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 “2” y en sus competencias más significativas tienen mayor relevancia las destrezas cognitivas y actitudinales. Por las características de estas competencias, la persona candidata ha de movilizar principalmente las destrezas cognitivas aplicándolas de forma competente en múltiples situaciones y contextos profesionales. Por esta razón, se recomienda que la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba de desarrollo práctico, que tome como referente las actividades de la situación profesional de evaluación, todo ello con independencia del método de evaluación utilizado.
- 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:
- Las condiciones previamente especificadas para la SPE hacen referencia a la determinación de un tipo de establecimiento, con una fórmula definida de restauración, con unos objetivos económicos definidos, dirigida a un público definido (por su tipología, por su capacidad, por sus gustos), entre otras.
 - En la propuesta de menú se propondrá elaborar una tabla de menús semanal con tres alternativas para cada grupo de platos, con un coste máximo, en la que se contemplen la estacionalidad de las materias primas y los criterios dietéticos dados.
 - Disponer de mercancías que requieran distintas condiciones de almacenaje y conservación para que la persona candidata defina las idóneas para alargar la vida útil de los productos.
 - Facilitar la documentación generada habitualmente, como vales de pedido, vales de transferencia, facturas, albaranes, otros.