



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”

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 UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

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 preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, 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. *Confecionar las elaboraciones culinarias más significativas de la cocina regional española y de la cocina internacional, de acuerdo*



con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

- 1.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de elaboraciones culinarias significativas, tanto de la cocina nacional como internacional, se efectúa a partir de la ficha de especificación técnica y según los procedimientos establecidos.
- 1.2 Las técnicas de cocinado específicas para cada elaboración culinaria, tales como salteado, rehogado, hervido, fritura, entre otras, se ejecutan en función de la definición del producto o plato de cocina a elaborar.
- 1.3 Las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos se ejecutan, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.
- 1.4 Las características físicas y organolépticas finales de cada elaboración culinaria tales como textura, dorado, punto de cocción, entre otras, se verifican comprobando que son las requeridas en su ficha técnica de elaboración y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.
- 1.5 El acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas se ejecuta, utilizando técnicas y elementos de decoración acordes al plato en cuestión.
- 1.6 Las elaboraciones confeccionadas y válidas para un posterior uso se etiquetan, almacenándolas en los recipientes y con los equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.
- 1.7 Los productos almacenados se regeneran a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas y evitando consumos/desgastes innecesarios.
- 1.8 Los utensilios y equipos utilizados durante el proceso se limpian con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.

2. Elaborar platos de cocina de creación propia, en función de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

- 2.1 La información de recetarios, revistas, artículos y otros del sector se selecciona, en función de las expectativas del cliente potencial y de las necesidades de innovación de la oferta gastronómica del establecimiento.
- 2.2 Los nuevos platos de cocina se diseñan a partir de la información obtenida y de su propia investigación culinaria, adaptándolos a la oferta gastronómica ya existente.
- 2.3 Los productos de temporada se incluyen en el diseño de nuevos platos, potenciando los estándares de calidad establecidos y sacando el máximo partido económico de los productos estacionales.
- 2.4 Las peticiones y gustos del cliente, manifestadas directamente o a través del personal del comedor, se consideran en la propuesta de nuevos platos de cocina.



- 2.5 Las técnicas culinarias sencillas y novedosas se utilizan e incluyen en la realización de la oferta gastronómica como medida diferenciadora frente a la competencia.
- 2.6 Las presentaciones artísticas y el acabado de platos se ejecuta, incorporando técnicas y productos culinarios tanto tradicionales como de nueva cocina.

3. Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y de servicios gastronómicos, de modo que resulten atractivos para los clientes y potencien la venta de los productos expuestos.

- 3.1 Las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se proponen y/o determinan, en función de:
 - Tipo de establecimiento.
 - Tipo de servicio.
 - Tipo de producto.
 - Tipología de cliente potencial.
 - Tendencias gastronómicas actuales y vigentes.
 - Clases y tipos de expositores.
 - Estacionalidad de los productos.
 - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.
- 3.2 Los equipos y utensilios necesarios para el montaje del expositor y/o servicio gastronómico se deducen en colaboración del responsable o con cierta autonomía, en función de la tipología del establecimiento, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.
- 3.3 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales para el montaje del expositor o servicio se determina, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto.
- 3.4 Los géneros, productos y demás materiales se disponen en el expositor y/o local, empleando los utensilios y elementos del montaje determinados para la decoración.
- 3.5 El montaje realizado se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.

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 **UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Cocinas territoriales de España y cocinas más significativas del mundo.

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina regional y cocina internacional más significativa.
- Características generales y evolución histórica.
- Conceptos generales en las tradiciones de la alimentación.
- Clasificación y descripción de elaboraciones culinarias más significativas.
- Utilización de términos culinarios característicos.
- Esquemas de elaboración de los platos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Elaboración de los platos más significativos.

2. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios para la elaboración de los platos más significativos de la cocina regional, internacional y de nueva creación.

- Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen: documentación interna.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas culinarias de múltiples aplicaciones para la elaboración de platos elementales.
- Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.
- Ejecución de operaciones relativas al aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios en tiempo y forma requeridos.
- Ejecución de operaciones de regeneración que precisen los géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

3. Cocina actual.

- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina actual.
- Identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
- Características generales.
- Evolución de los movimientos gastronómicos.
- Hábitos y tendencias de consumo.

4. Experimentación y evaluación de resultados.

- Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
- Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
- Utilización de materias primas novedosas.
- Análisis, control y valoración de resultados.
- Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
- Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

5. Análisis y acabado de elaboraciones culinarias de creación propia.

- Estimación de las cualidades organolépticas específicas: valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración y combinaciones base.
- Experimentación y evaluación de resultados.



- Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias: la técnica del color en gastronomía, contraste y armonía, sabor, color y sensaciones.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- El dibujo aplicado a la decoración culinaria: instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado, necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Ejecución de operaciones básicas para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de cocina actual, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

6. Decoración de elaboraciones y montaje de expositores y/o servicios afines.

- Definiciones.
- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- Necesidades de acabado según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- Motivos decorativos.
- Operaciones necesarias para acabado de elaboraciones culinarias elementales según la definición del producto y los estándares de calidad predeterminados.
- Aplicaciones y ensayos prácticos.

7. Regeneración de elaboraciones culinarias de la cocina tradicional, internacional y de platos de nueva creación.

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración, aplicando las técnicas y métodos adecuados.

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:

- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar responsabilidad ante los éxitos y ante errores y fracasos.
- Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.
- Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Reconocer el proceso productivo de la organización.

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 “UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional”, 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 cocinar y presentar dos o tres platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, dependiendo del grado de complejidad y a partir de recetas tipo. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elaborar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional.
2. Presentar y/o determinar el acabado y montaje de las elaboraciones culinarias confeccionadas para expositores de alimentos y/o para el servicio en mesa.

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.

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>Calidad requerida en la confección de platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas.- Aprovechamiento de materias primas y productos culinarios.- Selección y puesta a punto de los útiles y equipos necesarios.- Aplicación de técnicas culinarias específicas:<ul style="list-style-type: none">- de preelaboración- técnicas de cocinado- acabado y presentación (tradicional y uso de técnicas actuales)- Aplicación de técnicas de conservación:<ul style="list-style-type: none">- para consumo inmediato- para posterior uso o distribución comercial- Manejo de los equipos de frío y calor, y de útiles y herramientas.- Operaciones de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y equipos utilizados durante el proceso. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Idoneidad del montaje y decoración del plato y/o del expositor de alimentos.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Interpretación de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media.- Cálculo de necesidades de equipos y utensilios para el montaje (del plato y/o del expositor).- Selección de las técnicas y de los elementos decorativos.- Determinación de los recipientes para exponer los productos.- Distribución física de los géneros, productos culinarios y demás materiales.- Aplicación de técnicas decorativas (tradicional y actuales).



	<i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i>
<i>Cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de los alimentos, y riesgos laborales y medioambientales.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento total del procedimiento establecido.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un o una profesional.</i>	<i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i>

Escala A

4	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos con soltura y determinación, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con soltura y habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando en perfectas condiciones el puesto de trabajo.</i></p>
3	<p><i>A partir de la interpretación de las fichas técnicas/recetas dadas, secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, para lo que selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar y de los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos con soltura, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Maneja los equipos y herramientas con habilidad, racionalmente y evitando costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia y desinfecta las instalaciones, utensilios y equipos utilizados dejando operativo el puesto de trabajo.</i></p>
2	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, selecciona las herramientas y útiles en función de las características de los géneros a tratar pero no tiene en cuenta los resultados propuestos. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos, respetando tiempos y temperaturas y durante su confección comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración, corrigiendo las posibles deficiencias detectadas. Utiliza los equipos y herramientas, sin evitar costes innecesarios de recursos, tanto de géneros y productos culinarios como energéticos. Limpia las instalaciones, utensilios y equipos utilizados.</i></p>
1	<p><i>No es capaz de interpretar las fichas técnicas/recetas dadas, con lo que no secuencia</i></p>

ordenadamente las fases del procedimiento para confeccionar platos significativos de la cocina regional española y/o de la cocina internacional, selecciona las herramientas y útiles sin tener en cuenta las características de los géneros a tratar. Aplica las técnicas culinarias específicas para cada uno de ellos, pero no respeta tiempos ni temperaturas y durante su confección no comprueba que la textura, sabor y punto de sazónamiento son los requeridos en su ficha técnica de elaboración.

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

Escala B

4	<p>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios para el montaje previendo la máxima afluencia de público al establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de sus características físicas en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.</p>
3	<p>A partir de la interpretación objetiva de los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), calcula las necesidades de equipos y utensilios imprescindibles para el montaje previendo la máxima afluencia de público al establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar argumentando la idoneidad de elección en concordancia con los artículos a exponer (por el material de composición, altura, diámetro, color, entre otras) y simula su distribución en una zona previamente definida optimizando el espacio por niveles de exposición.</p>
2	<p>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), con lo que el cálculo de equipos y utensilios para el montaje no se corresponde con las necesidades del establecimiento. Determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, tanto tradicionales como actuales o novedosas. Define los recipientes a utilizar sin argumentar su posible idoneidad con los artículos a exponer.</p>
1	<p>No es capaz de interpretar los datos de un proyecto dado sobre un supuesto establecimiento de restauración de categoría media (como tipo de oferta gastronómica, fórmula de restauración, tipo de exposición: en plato o en expositor, tipología de público objetivo, entre otros), con lo que el cálculo de equipos y utensilios para el montaje no se corresponde con las necesidades del establecimiento. No determina las técnicas de acabado y presentación del emplatado y/o montaje, ni tradicionales ni actuales o novedosas.</p>

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



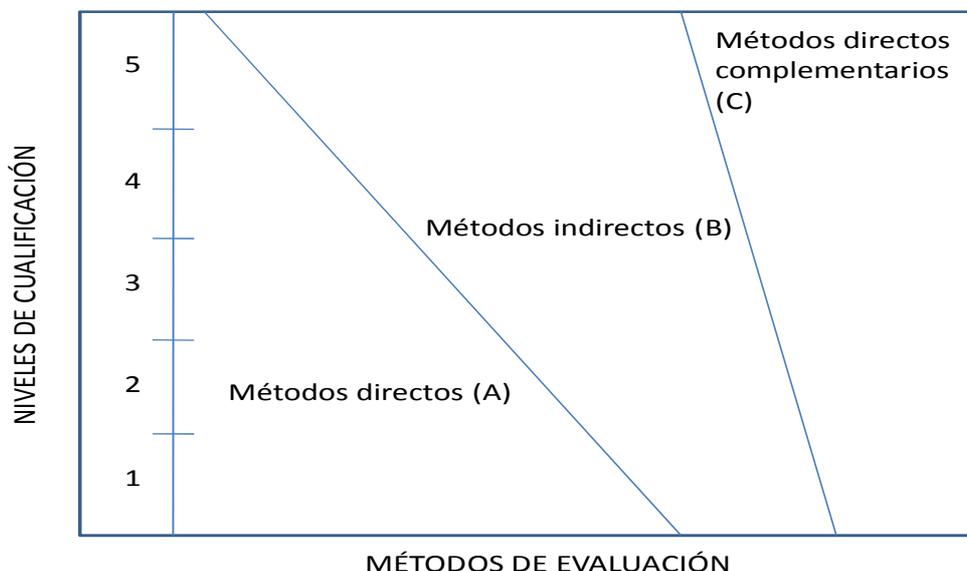
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS.

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:

- 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 preparación y presentación de los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional, 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 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. Esta 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:
- El término “platos más significativos de las cocinas regionales de España”, hace referencia a:
 - Cocina andaluza.
 - Cocina vasca.
 - Cocina catalana.
 - Cocina valenciana.
 - Cocina gallega.
 - Cocina asturiana, entre otras.
 - El término “platos más significativos de la cocina internacional” hace referencia a:
 - Cocina francesa y otras cocinas del mundo.
 - Nuevas cocinas.
 - Facilitar la ficha de especificación técnica de las elaboraciones a cocinar.
 - En la presentación y acabado de los platos de cocina elaborados, valorar positivamente el uso de técnicas innovadoras de decoración.
 - Facilitar los datos de un supuesto establecimiento de restauración determinado por su oferta gastronómica, clase de servicio, tipología de cliente a quien va dirigida, expositores disponibles, estacionalidad, programa de ventas del establecimiento, entre otros, para que la persona candidata pueda determinar el montaje para un expositor o un servicio de una oferta gastronómica determinada en la que intervengan platos regionales y platos de la cocina internacional.