



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente”

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SERVICIOS DE
RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA**

Código: HOT679_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 UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.

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 confección de elaboraciones culinarias sencillas y elaboración de platos a la vista del cliente 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 el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para la preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas y/o platos a la vista del cliente, en función de las fichas técnicas de elaboración y de las necesidades del servicio.

- 1.1 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como del resto de productos, se comprueban y contabilizan anotando la cantidad en los documentos correspondientes.
- 1.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, en función de las existencias y de las necesidades de producción.
- 1.3 Los géneros y productos solicitados se distribuyen en los lugares previstos, en función de su naturaleza y de las características de conservación.
- 1.4 El acopio de utensilios se efectúa, teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo.
- 1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso de aprovisionamiento interno, evitando fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

2. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas para su consumo o posterior distribución, aplicando técnicas básicas de cocinado y de acuerdo con la definición del producto.

- 2.1 Los equipos y la pequeña maquinaria a utilizar se encienden y ponen a punto, comprobando su conexión a la red y programando la temperatura en aquellos casos en que se requiera.
- 2.2 Los aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y similares se elaboran y presentan conforme a su ficha técnica de elaboración, aplicando técnicas básicas de cocina y teniendo en cuenta posibles intolerancias y alergias alimentarias en caso de existir avisos de alérgicos.
- 2.3 El almacenamiento de las preparaciones culinarias se efectúa 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.
- 2.4 Los equipos y métodos establecidos para la regeneración de las preparaciones culinarias a temperatura de servicio se seleccionan y utilizan en función de su inmediato o posterior consumo.
- 2.5 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.
- 2.6 La zona de trabajo, 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.



- 2.7 La normativa aplicable de manipulación de alimentos se cumple en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

3. Preparar y presentar elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto, asesorando al cliente siempre que lo solicite de modo que se satisfagan sus expectativas.

- 3.1 Los equipos y utensilios se preparan y ponen a punto a partir de la recepción de la comanda y en función de la ficha de elaboración del plato solicitado.
- 3.2 La información relativa a ingredientes, composición o proceso de elaboración del plato se presta en aquellos casos en que sea requerida por el cliente.
- 3.3 Los gustos personales en cuanto a punto de cocción y/o condimentación del plato se preguntan al cliente, potenciando la comunicación para mejorar el servicio y el nivel de satisfacción.
- 3.4 Las técnicas de manipulación (pelado, desespinado, trinchado, u otras) y las técnicas de cocinado (salteado, rehogado, pochado u otras) se desarrollan ante el comensal de forma elegante, utilizando los instrumentos adecuados y cuidando especialmente que no manchen, quemem o perjudiquen al cliente.
- 3.5 La elaboración se emplata y presenta al comensal aplicando las técnicas de servicio establecidas de forma hábil, evitando trasladar una sensación de precipitación o prisa no acordes con el estilo del local.
- 3.6 La apariencia personal y la atención continua a las peticiones del cliente se mantienen durante todo el servicio para potenciar la venta, transmitiendo así una buena imagen del establecimiento.

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 **UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.

- Desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados u otros. Esquemas de realización de elaboraciones tipo: fases, riesgos y control de resultados.
- Materias primas y productos culinarios: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.



- Clasificación comercial de géneros y productos culinarios: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes; necesidades de conservación y regeneración.
- Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería.

2. Equipos y útiles propios de la preparación, presentación y servicio de elaboraciones sencillas de cocina y platos a la vista del cliente.

- Clasificación y descripción de equipos y utensilios según características, funciones y aplicaciones;
- aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control. Equipos: rechaud, vitrocerámicas móviles, sifones, y otros.
- Útiles: sotés, pinzas, sartenes, cacillos, jarras, y otros.
- Otros: como mesa auxiliar/gueridón, aparador o piezas de lencería (litos, paños, manteles, cubres).

3. Técnicas básicas de cocina.

- Terminología culinaria básica.
- Preelaboración y manipulación de géneros y productos culinarios propios de este tipo de ofertas gastronómicas.
- Técnicas culinarias elementales de cocinado, de conservación y de regeneración: clasificación, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

4. Manipulación y elaboración culinaria a la vista del cliente.

- Identificación de equipos básicos.
- Técnicas de manipulación: pelado, fraccionado, desespinado y trinchado. Técnicas de elaboración: salteado, flambeado, asado en plancha, otras. Recetario clásico.
- Guarniciones: clases, aplicaciones y elaboración. Intolerancias alimentarias.
- Presentación y decoración. Técnicas de servicio.
- Nuevas técnicas para la elaboración de platos a la vista del cliente.

5. Atención al cliente en el servicio de restauración.

- La comunicación interpersonal y el proceso de la comunicación: barreras, saber escuchar y saber preguntar.
- La comunicación no-verbal. La comunicación telefónica.
- Necesidades humanas y motivación: el proceso decisorio.
- Las expectativas de los clientes: técnicas para determinar las expectativas de los clientes con respecto a un servicio, la satisfacción de las expectativas como concepto de calidad de un servicio.
- Tipología de clientes: análisis y comparación de las técnicas de comunicación más adecuadas a los diferentes tipos de clientes.
- La atención al cliente: actitud positiva y actitud pro-activa, la empatía, los esfuerzos discrecionales. La negociación: elementos básicos, la planificación de la negociación, estrategias y técnicas. Tratamiento de reclamaciones, quejas y situaciones conflictivas.
- Normativa aplicable de protección al consumidor.



- Normas deontológicas de conducta durante la confección de elaboraciones culinarias sencillas y la elaboración de platos a la vista del cliente.

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 en el servicio de elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas.

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 “UC2300_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente”, 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 confeccionar diversas elaboraciones culinarias sencillas y/o platos a la vista del cliente en un establecimiento de restauración de capacidad y categorías medias. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Obtener información de la tipología de establecimiento, del público objetivo, de la oferta gastronómica y de la orden de servicio.
2. Efectuar elaboraciones sencillas de cocina, propias de bar/cafetería.
3. Elaborar platos a la vista del cliente, propios de restaurante.

Condiciones adicionales:

- Se aportarán las características que definen la tipología del establecimiento, su oferta gastronómica, las recetas de las elaboraciones culinarias, y todos aquellos aspectos que se consideren necesarios.
- 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:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Rigor en el análisis de la información aportada.</i>	<ul style="list-style-type: none">- De la tipología de establecimiento.- Del programa de ventas.

	<ul style="list-style-type: none">- De los recursos disponibles.- De la tipología del público objetivo.- De la oferta gastronómica.- De la orden de servicio.- De las fichas de especificación técnica (recetas). <p><i>El umbral de desempeño competente requiere un margen de error no superior al 25% del resultado final.</i></p>
<i>Idoneidad en la ejecución de elaboraciones sencillas de cocina, propias de bar/cafetería.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Revisión del estado de la zona, de los equipos, de la pequeña maquinaria y de los útiles implicados en el proceso.- Ejecución de la mise en place.- Aplicación de técnicas culinarias.- Presentación (en plato o expositor) de la elaboración confeccionada.- Almacenamiento y conservación. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Efectividad en la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente, propios de restaurante.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Atención personalizada en cuanto a gustos del cliente.- Puesta a punto de equipos y útiles necesarios en el proceso.- Información prestada, previa petición del cliente.- Aplicación de técnicas de manipulación (pelado, desespinado, trinchado, u otras).- Aplicación de técnicas de cocinado (salteado, rehogado, pochado u otras).- Emplatado y servicio de la elaboración confeccionada. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Cumplimiento de las normativas aplicables de manipulación e higiene de los alimentos, y de riesgos laborales y medioambientales.</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 A

4



Para confeccionar elaboraciones sencillas de cocina propias de bar/cafetería (desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados u otros) revisa el estado de la zona, de los equipos, de la pequeña maquinaria y de los útiles implicados en el proceso, comprobando



	<p>que reúnen las condiciones idóneas para su uso. Comprueba la cantidad y el estado de las mercancías existentes, utilizando prioritariamente aquéllas que tengan menor período de caducidad, y solicita mediante la cumplimentación del vale de pedido las necesarias para satisfacer las necesidades de la previsión, en función de la orden de servicio. Ejecuta las operaciones de la mise en place, en función de los géneros/productos a manipular y aplica las técnicas culinarias (preelaboración, cocción, salteado, plancha, etc.) considerando las indicaciones de las fichas técnicas de elaboración, sin ocasionar mermas cuantificables y evitando costes y desgastes innecesarios. Presenta (en plato o expositor) las elaboraciones confeccionadas con sentido estético y armonía, de tal manera que resulten atractivas y sugerentes para potenciar su venta, y las almacena en condiciones óptimas de conservación apropiadas a la naturaleza del producto.</p>
3	<p>Para confeccionar elaboraciones sencillas de cocina propias de bar/cafetería (desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados u otros) revisa el estado de la zona, de los equipos, de la pequeña maquinaria y de los útiles implicados en el proceso, comprobando que reúnen las condiciones idóneas para su uso. Comprueba la cantidad y el estado de las mercancías existentes y solicita mediante la cumplimentación del vale de pedido las necesarias para satisfacer las necesidades de la previsión, en función de la orden de servicio. Ejecuta las operaciones de la mise en place, en función de los géneros/productos a manipular y aplica las técnicas culinarias (preelaboración, cocción, salteado, plancha, etc.) considerando las indicaciones de las fichas técnicas de elaboración, sin ocasionar mermas cuantificables. Presenta (en plato o expositor) las elaboraciones confeccionadas con sentido estético y armonía, de tal manera que resulten atractivas y sugerentes para potenciar su venta, y las almacena en condiciones óptimas de conservación apropiadas a la naturaleza del producto.</p>
2	<p>Para confeccionar elaboraciones sencillas de cocina propias de bar/cafetería (desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados u otros) no revisa el estado de la zona, ni de los equipos, ni de la pequeña maquinaria o de los útiles implicados en el proceso. Comprueba el estado, pero no la cantidad, de las mercancías existentes y solicita mediante la cumplimentación del vale de pedido más de las que necesita para satisfacer las necesidades de la previsión. Ejecuta las operaciones de la mise en place, en función de los géneros/productos a manipular pero no aplica las técnicas culinarias (preelaboración, cocción, salteado, plancha, etc.) en consonancia con las indicaciones de las fichas técnicas de elaboración. Presenta (en plato o expositor) las elaboraciones confeccionadas sin ningún tipo de sentido estético.</p>
1	<p>No confecciona elaboraciones sencillas de cocina propias de bar/cafetería (desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados u otros).</p>

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

Escala B

4	<p>Para elaborar y acabar platos, propios de restaurante, a la vista del cliente (con denominación propia, de cocina internacional, platos representativos de nuevas tendencias, etc.), atiende previamente al gusto personalizado del cliente en cuanto a parámetros como temperatura, punto de condimentación o grado de cocción. Prepara y pone a punto los equipos y útiles necesarios en el proceso (rechaud, vitrocerámica móvil, sifón, soté, pinzas, etc.), ubicándolos en el espacio más</p>
---	---



	<p><i>apropiado para que faciliten el servicio. Previa petición del cliente, le asesora y presta toda la información relativa a la elaboración a preparar y/o a acabar, aclarando cualquier posible duda que le presente. Aplica técnicas de manipulación (pelado, desespinado, trinchado, u otras) y técnicas de cocinado (salteado, rehogado, pochado u otras), con habilidad y soltura, de forma elegante, utilizando los útiles adecuados y cuidando especialmente que no manchen, quemen o perjudiquen al cliente. Emplata y sirve la elaboración confeccionada, evitando trasladar una sensación de precipitación o prisa no acordes con el estilo del local, cuidando los detalles que complementan un buen servicio y que suponen superar las expectativas del cliente, siguiendo las normas de la deontología profesional. Mantiene la apariencia personal y la atención continua a las peticiones del cliente durante todo el servicio para potenciar la venta, transmitiendo así una buena imagen del establecimiento.</i></p>
3	<p><i>Para elaborar y acabar platos, propios de restaurante, a la vista del cliente (con denominación propia, de cocina internacional, platos representativos de nuevas tendencias, etc.), atiende previamente al gusto personalizado del cliente en cuanto a parámetros como temperatura, punto de condimentación o grado de cocción. Pone a punto los equipos y útiles necesarios en el proceso (rechaud, vitrocerámica móvil, sifón, soté, pinzas, etc.), ubicándolos en el espacio más apropiado para que faciliten el servicio. Asesora y presta toda la información relativa a la elaboración a preparar y/o a acabar, aclarando cualquier posible duda que le presente el cliente. Aplica técnicas de manipulación (pelado, desespinado, trinchado, u otras) y técnicas de cocinado (salteado, rehogado, pochado u otras), de forma elegante, utilizando los útiles adecuados y cuidando especialmente que no manchen, quemen o perjudiquen al cliente. Emplata y sirve la elaboración confeccionada, evitando trasladar una sensación de precipitación no acorde con el estilo del local, cuidando los detalles que complementan un buen servicio y que suponen superar las expectativas del cliente, siguiendo las normas de la deontología profesional. Mantiene la apariencia personal y la atención continua a las peticiones del cliente durante todo el servicio para potenciar la venta, transmitiendo así una buena imagen del establecimiento.</i></p>
2	<p><i>Para elaborar y acabar platos, propios de restaurante, a la vista del cliente (con denominación propia, de cocina internacional, platos representativos de nuevas tendencias, etc.), no atiende previamente al gusto personalizado del cliente en cuanto a parámetros como temperatura, punto de condimentación o grado de cocción. Pone a punto los equipos y útiles necesarios en el proceso (rechaud, vitrocerámica móvil, sifón, soté, pinzas, etc.), pero no los ubica en el espacio más apropiado para que faciliten el servicio. No es capaz de prestar al cliente toda la información relativa a la elaboración a preparar y/o a acabar. Aplica técnicas de manipulación (pelado, desespinado, trinchado, u otras) y técnicas de cocinado (salteado, rehogado, pochado u otras), utilizando los útiles adecuados. Emplata y sirve la elaboración confeccionada, sin cuidar especialmente que no manchen, quemen o perjudiquen al cliente. No cuida los detalles que complementan un buen servicio y que suponen superar las expectativas del cliente, ni sigue las normas de la deontología profesional.</i></p>
1	<p><i>No elabora ni acaba platos, propios de restaurante, a la vista del cliente.</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.

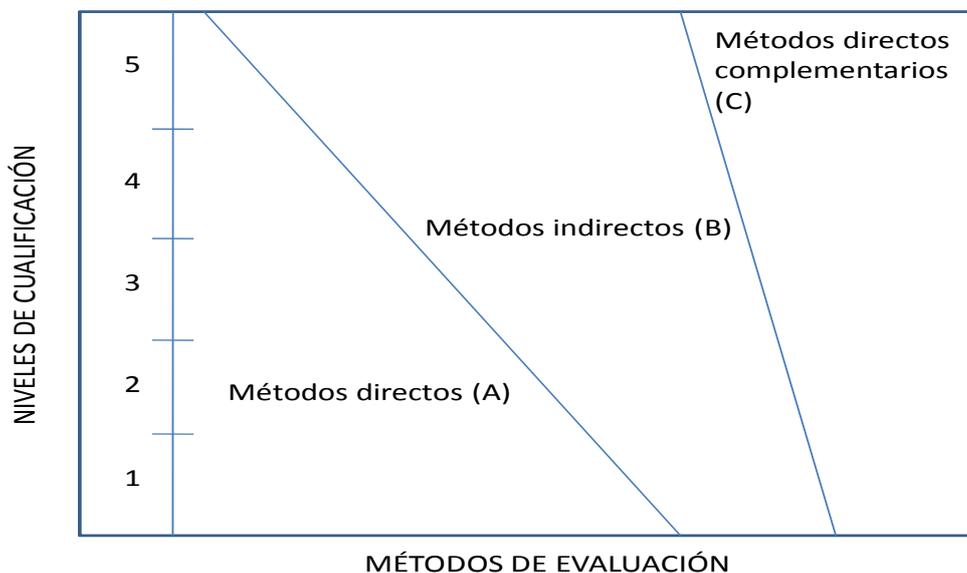
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

- 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)

- 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 confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente, 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:
- Considerar que con la expresión “elaboraciones culinarias sencillas” se hace referencia a las habitualmente comercializadas en el sector, como pueden ser aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y/o similares en los que los productos de cuarta y quinta gama, adquieren un papel relevante.
 - Así mismo, con la expresión “platos elaborados y acabados a la vista del cliente” se hace referencia a platos con denominación propia de cocina internacional, postres u otros más novedosos que se ofertan habitualmente, como podrían ser:
 - Steak tartare.
 - Solomillo Strogonoff.
 - Langostinos salteados.
 - Plátanos o melocotones flambeados.
 - Crepes, entre otros comúnmente conocidos.
 - Trinchado, racionado y desespinado de distintos productos y/o elaboraciones culinarias.