



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA “UC0257\_1: Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas”

#### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

---

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC0257\_1: Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:

## INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<b>1: Desarrollar actividades auxiliares de preparación del comedor, cumplimentando la lista de verificación y siguiendo las normas de seguridad e higiene del establecimiento para el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración de la sala de clientes.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Preparar las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental quede evitada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Limpiar el menaje, utilizando los productos de limpieza específicos y las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental quede evitada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Manipular los equipos, herramientas e instrumentos según instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, comunicando las anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Montar las zonas de consumo de alimentos y bebidas, siguiendo el manual de procesos de la empresa, órdenes de servicio y colaborando en: - El alineado y equilibrado de mesas. - El repaso del material para el montaje. - En el montaje de mesas, guerdones y aparadores. - La revisión y puesta en marcha de equipos. - La verificación del estado de las cartas físicas, soporte QR, entre otros. - La organización y puesta a punto de la zona de barra y/o estación de bebidas. - La revisión de material específico de cafés, infusiones, cervezas, refrescos, zumos, aguas y batidos. - El chequeo de los Terminales en Punto de Venta (TPV) y comanderos digitales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1: Desarrollar actividades auxiliares de preparación del comedor, cumplimentando la lista de verificación y siguiendo las normas de seguridad e higiene del establecimiento para el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración de la sala de clientes.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Poner a punto la estación de bebidas y zona de barra, ejecutando actividades de limpieza, revisión de los ingredientes y elementos decorativos y sustitución de los mismos en su caso, para que la adecuación del espacio y normativa higiénico-sanitaria queden satisfechas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Efectuar la decoración de la sala y ambientación de las zonas de consumo de alimentos y bebidas, siguiendo órdenes de servicio y colaborando en: - La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados. - El encendido y mantenimiento de la iluminación y del ambiente térmico. - La selección de la ambientación musical. - El control de volumen de la música, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Iniciar el servicio de alimentos y bebidas, ejecutando actividades auxiliares de verificación, servicio y comunicación, para satisfacer la demanda del cliente.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Verificar la comanda antes de servir los alimentos y bebidas solicitados por la clientela, comprobando la correspondencia con la petición para que los mismos queden incluidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Servir los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta la presencia, postura, lenguaje, respeto, entre otros, para que las normas de protocolo del establecimiento queden garantizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comunicar los imprevistos en el servicio a la persona responsable, prestando atención a las mejoras en el marco de su responsabilidad hasta su resolución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Solventar las rupturas de equipos, herramientas e instrumentos y anomalías generadas durante el proceso en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios queden minimizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
--	-------------------------------	--	--	--



Financiado por  
la Unión Europea

<b>3: Ejecutar las actividades de post servicio de comidas y bebidas, ejecutando actividades auxiliares de repaso y bajo la normativa aplicable higiénico-sanitaria para adaptarlas a las necesidades demandadas.</b>	1	2	3	4
3.1: Reponer los alimentos y bebidas para el siguiente servicio, siguiendo las instrucciones para que el almacenamiento en función de las características de conservación de cada producto y de su posterior uso, quede controlado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Repasar el material para el siguiente servicio, colaborando con la persona responsable en la puesta a punto de zonas de consumo, suelos y sillas, cambio de mantelería, desconexión de los equipos de servicio, entre otros, para que las necesidades queden cubiertas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Finalizar el servicio, efectuando actividades de limpieza y desinfección de útiles y equipos, reponiendo el material y la lencería, ventilando el local, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>