



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING

Código: HOT325_1

NIVEL: 1

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de
aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones
culinarias envasadas y material diverso de servicios de
catering y disponer la carga para su transporte”**

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 “UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte”.

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



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.

<i>1: Efectuar la puesta a punto de las áreas destinadas al montaje de la carga para los servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o del siguiente, en función de la orden de servicio.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Limpiar superficies, equipos y utillaje usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y cumpliendo con la normativa aplicable de seguridad e higiene alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Cumplir las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las áreas de trabajo, teniendo en cuenta su posible toxicidad y riesgo de contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Cumplir las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de la carga de servicios de catering para alargar el rendimiento y la vida útil de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Consultar la orden de servicio o los planes de producción, recabando información precisa acerca de la carga que integra el servicio de catering.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Confirmar las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Transmitir las instrucciones e información necesarias propias del montaje de la carga de servicios de catering, cuando proceda, al personal del siguiente turno siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Ejecutar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas, materiales varios y equipos que conforman la carga para el servicio de catering.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Solicitar los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, según corresponda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Solicitar los géneros y elaboraciones culinarias envasadas determinadas para cada servicio de catering, bajo supervisión, al departamento correspondiente y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Utilizar y/o reponer los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, según se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Disponer las mercancías recepcionadas en la zona de montaje, comprobando que se corresponden con el pedido solicitado y en función de: - La naturaleza del producto. - Las normas básicas de almacenamiento. - Las indicaciones del etiquetado del producto. - Los criterios de racionalización que faciliten su distribución, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Formalizar la documentación de entrega de mercancías colaborando con quien corresponda, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Transmitir las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4



3: Colaborar, en su caso, en el proceso de acabado y presentación de preparaciones culinarias para el servicio de catering, prestando la asistencia requerida a su nivel y siguiendo las instrucciones recibidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar la preparación y puesta a punto de útiles y equipos a partir de la orden de servicio o procedimiento que la sustituya.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Prestar la asistencia requerida en el acabado o presentación de elaboraciones culinarias destinadas para el servicio de catering, bajo supervisión del superior y siguiendo instrucciones precisas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Limpiar las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia requerida, siguiendo los métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos en la realización de los procesos de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Emplatar las preparaciones culinarias y demás productos, tales como 'snacks', postres, platos o sándwiches en los recipientes destinados para ello, siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Cumplir la normativa aplicable de manipulación de alimentos durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Verificar el material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Efectuar el montaje de complementos, menaje y utensilios propios del servicio de catering, tales como cubiertos, vasos, cafeteras y otros, siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar el montaje de los artículos destinados a su comercialización o distribución a bordo, tales como perfumes o productos promocionales, siguiendo los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Efectuar el montaje del menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para el servicio de catering, bajo supervisión y siguiendo la orden de servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.4: Utilizar la maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar entre otras, siguiendo las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Proponer las posibles mejoras identificadas al responsable directo, colaborando así en la planificación y mejora del servicio prestado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Disponer para su carga los equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso para el servicio de catering conforme a las instrucciones recibidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Imprimir o anotar los datos que en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren o destino se recaban, consultando el plan de producción y la orden de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Imprimir o anotar las etiquetas necesarias con una grafía clara, facilitando así su rápida lectura evitando posibles confusiones durante su distribución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Etiquetar los equipos contenedores de la carga del servicio de catering, facilitando así su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Disponer los equipos contenedores para el servicio de catering en los lugares establecidos, ubicando en cámaras de refrigeración aquéllos que lo precisen y el resto en función de la orden de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Colocar la carga del servicio de catering según el orden predeterminado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Comunicar la disposición de los contenedores para su traslado o de cualquier posible incidencia a quien corresponda para que éste a su vez lo traslade al destinatario en el tiempo y forma establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>