



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras 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 “UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras 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.

<i>1: Efectuar el proceso del preservicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas internas del establecimiento, de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio general en sala y en particular el de bebidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Comprobar la limpieza y puesta a punto de superficies, equipos y útiles específicos del servicio de vinos y otras bebidas verificando que se siguen los procedimientos establecidos para garantizar su higiene y funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Supervisar la aplicación por parte del personal dependiente de las instrucciones de uso, seguridad, y manipulación de los productos a utilizar en la limpieza y puesta a punto, y corregir en caso necesario, con el fin de evitar su posible toxicidad y contaminación ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Interpretar las instrucciones relativas al mantenimiento de los equipos y útiles, comunicándolas al resto del equipo para asegurar su conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Informar y/o solucionar las disfunciones y anomalías observadas en el funcionamiento o estado de los equipos y útiles según los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Transmitir las instrucciones al personal dependiente para la localización de vinos en la bodega de día, de forma clara, evitando posibles errores en el servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Coordinarse con el resto del personal de sala para la prestación del servicio especializado de vinos y otras bebidas, transmitiendo las indicaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Efectuar el proceso del preservicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas internas del establecimiento, de modo que se facilite el desarrollo posterior del servicio general en sala y en particular el de bebidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
oportunas y asegurándose de su perfecta comprensión.				

2: Informar al cliente sobre la oferta de vinos y otras bebidas del establecimiento y de su armonía con la oferta gastronómica, de modo que se cumplan sus expectativas y se alcancen los objetivos comerciales y de prestigio del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Sugerir la oferta de vinos y de otras bebidas del establecimiento al cliente con amabilidad y cortesía teniendo en cuenta aspectos tales como el respeto por sus gustos, su armonía con los platos elegidos y con el programa de ventas del establecimiento, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Asesorar al cliente sobre la oferta de vinos y otras bebidas con el grado de detalle que éste demande, informándole de las características de la bebida en cuestión y recomendando aquella que mejor armonice con el menú solicitado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Informar del precio de las bebidas recomendadas, asegurándose en todo momento de su comprensión, aplicando técnicas de comunicación y habilidades sociales con el fin de mejorar el servicio y el nivel de satisfacción del cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Cumplir las normas de protocolo, conducta e imagen personal, contribuyendo así a potenciar el buen nombre del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Efectuar el proceso de servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas de protocolo en restauración y colaborando, en caso de que sea requerido, en el proceso de servicio de alimentos de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar la toma de la comanda de vinos y otras bebidas solicitadas por el cliente siguiendo las normas del establecimiento para mantener la calidad y agilidad durante el servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Efectuar el proceso de servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas de protocolo en restauración y colaborando, en caso de que sea requerido, en el proceso de servicio de alimentos de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Prestar el servicio de bebidas distintas a vinos en función del tipo de bebida, de sus características y del protocolo de servicio establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Presentar la botella al cliente para que compruebe que se corresponde con su petición y con la temperatura adecuada de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Abrir la botella a la vista del cliente, sirviendo el vino en la copa adecuada y utilizando elementos de mantenimiento de frío para aquellos vinos que lo precisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Ejecutar, o supervisar, el servicio especializado de vinos con suma atención siguiendo las pautas del protocolo establecido y asistiendo técnicamente al personal dependiente cuando sea necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Asistir en el servicio de alimentos colaborando en el proceso en caso de que sea requerido, bajo la supervisión del responsable de sala y aplicando las técnicas apropiadas a cada una de las fases de modo que se facilite la consecución de los objetivos del departamento o área en el que se integra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Efectuar el proceso de post-servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas internas del establecimiento de forma que se mantengan y adecúen sus instalaciones y equipos para el siguiente servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Supervisar el desbarasado de la cristalería y enseres utilizados, comprobando que el personal emplea la bandeja de camarero con rapidez y soltura procurando pasar desapercibido para el cliente y que se transportan al lugar donde se limpia, facilitando su clasificación para su posterior limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Controlar la cristalería y enseres limpios, verificando que se transportan a la sala y al office y que han sido repasados antes de colocarlos en sus respectivos armarios o aparadores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Comprobar el estado y el número de piezas de cristalería y de los distintos enseres utilizados en el servicio de bebidas informando a quién	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



4: Efectuar el proceso de post-servicio especializado de vinos y otras bebidas siguiendo las normas internas del establecimiento de forma que se mantengan y adecúen sus instalaciones y equipos para el siguiente servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
proceda y reponiendo, en caso de deterioro o pérdida, aquéllos que se estimen necesarios según el procedimiento establecido.				
4.4: Organizar la reposición de los vinos y bebidas consumidas, verificando que se procede en función de los stocks mínimos establecidos para cada referencia siguiendo las normas internas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>