



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1781_3: Administrar un establecimiento de pastelería/repostería”

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 “UC1781_3: Administrar un establecimiento de pastelería/repostería”.

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.

1: Establecer las líneas de proyecto adecuándolas un establecimiento de pastelería/repostería, para definir viabilidad en su entorno.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar la línea del proyecto y sus características, analizando el mercado y el público objetivo para determinar las cualidades del entorno y la inversión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Identificar la definición del producto en el proyecto, determinándola según el plan de negocio y teniendo en cuenta parte física o la digital: servicio de alojamiento online (hosting), tienda online, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Establecer el equipamiento de las áreas del proyecto de pastelería/repostería, considerando la inversión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Calcular las necesidades de inversión, determinando las fuentes de financiación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Definir la distribución física de la unidad de producción, en función de requisitos legales y de criterios de accesibilidad y ergonomía.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Determinar la estructura de ingresos y costes, valorando la viabilidad económica del plan de negocio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Proponer objetivos y planes para establecimientos de pastelería/repostería, integrándolos en la planificación del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Reconocer los planes de producción y venta del establecimiento y de su área de actuación, para que la definición de los mismos conduzca a su consecución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Identificar las opciones de actuación, evaluándolas y seleccionándolas para los objetivos fijados, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos y las características de la empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Formular los planes y acciones, cuantificándolos y utilizando soportes específicos, para que la viabilidad y los objetivos fijados queden recogidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Establecer la estructura organizativa y de relaciones internas y externas del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, adaptándola a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Determinar la estructura organizativa, teniendo en cuenta los planes establecidos para que los objetivos y la secuencia de los mismos queden cubiertos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Definir las funciones, tareas y relaciones internas, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede elaborado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar los recursos humanos, considerando los objetivos planteados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Organizar el trabajo, distribuyéndolo entre el equipo humano de su dependencia para que las tareas queden asignadas a las personas responsables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Establecer los sistemas de archivo, gestión interna de la información y organización de los soportes, utilizándolos internamente para que el plan de gestión del establecimiento quede asegurado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Establecer los circuitos de transmisión y distribución de la información, verificándolos para que la comunicación ascendente, descendente y horizontal quede facilitada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Establecer la estructura organizativa y de relaciones internas y externas del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, adaptándola a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

4: Definir el plan de selección y contratación del personal del establecimiento de producción y venta de productos de pastelería/repostería, determinando los perfiles y cobertura de los puestos de trabajo para ajustarlos a la normativa laboral aplicable de recursos humanos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Determinar los puestos de trabajo, siguiendo el plan de estructura organizativa con el fin de que las necesidades del establecimiento queden cubiertas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Identificar las fuentes de reclutamiento interno y externo, seleccionándolas según el puesto de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Definir el proceso de selección, utilizando técnicas específicas en el mismo para su posterior aplicación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Definir las funciones, tareas y relaciones interdepartamentales, documentándolas para que el plan de reclutamiento quede redactado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Desarrollar actividades de comunicación, aplicando la filosofía del establecimiento, cumpliendo los objetivos de producción y venta de productos de pastelería/repostería para dar respuesta a los planes de la empresa y su clientela.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Explicar los objetivos del establecimiento, confirmando la comprensión por parte del equipo, de forma que la integración y motivación en la empresa quede favorecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Fijar las reuniones con el equipo para el establecimiento y seguimiento de objetivos, dirigiéndolas para implicarle en los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5: Desarrollar actividades de comunicación, aplicando la filosofía del establecimiento, cumpliendo los objetivos de producción y venta de productos de pastelería/repostería para dar respuesta a los planes de la empresa y su clientela.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Impartir la formación del equipo dependiente, facilitando su integración en la empresa, y la posterior delegación de funciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4: Aplicar la delegación de funciones, procurando el desarrollo profesional y nivel de motivación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Evaluar la productividad y la consecución de objetivos del equipo, reconociendo el éxito y corrección de actitudes y acciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Aplicar el sistema de reconocimientos, contribuyendo a la implicación del equipo en la consecución de los objetivos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>