



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE
RESTAURANTE Y BAR**

Código: HOT092_1

NIVEL: 1

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0257_1: Asistir 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: Asistir 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:	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: Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración/ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas del establecimiento e instrucciones recibidas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Desinfectar y poner a punto las superficies, equipos y utillaje usando los productos de limpieza establecidos, siguiendo las instrucciones de seguridad y manipulación por su posible toxicidad y contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Higienizar el menaje usando los productos de limpieza recomendados, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Aplicar las instrucciones relativas al mantenimiento prolongando así la vida útil de los equipos y útiles, comunicando las disfunciones y anomalías observadas a la persona adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Efectuar el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico en: - El alineado y equilibrado de mesas. - El repaso del material para el montaje. - En el montaje de mesas y aparadores. - La revisión y puesta en marcha de equipos. - La revisión del estado de cartas y menús, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración/ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas del establecimiento e instrucciones recibidas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Decorar y ambientar las zonas del consumo de alimentos y bebidas siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico 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"/>

2: Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo las instrucciones recibidas y en determinadas fórmulas de restauración ejecutar dicho servicio con cierta autonomía.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Verificar la comanda antes de servir los alimentos y bebidas solicitados, comprobando que se corresponden con la petición de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Colaborar con el superior jerárquico en el servicio de alimentos y bebidas, aplicando las normas de protocolo del servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Comunicar inmediatamente las contingencias surgidas en el proceso al superior jerárquico, prestando atención a las mejoras que puedan incorporarse hasta su resolución.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Solventar en el marco de su responsabilidad las posibles rupturas y anomalías generadas durante el proceso, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que se deriven.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Realizar las operaciones de post servicio de comidas y bebidas siguiendo las órdenes del superior jerárquico.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Efectuar el almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Realizar las operaciones de post servicio de comidas y bebidas siguiendo las órdenes del superior jerárquico.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
siguiente servicio siguiendo las instrucciones recibidas, en función de las características de conservación propias de cada producto y de su posterior uso.				
3.2: Colaborar con el superior jerárquico en la adecuación y reposición de material para el siguiente servicio "repassando" las instalaciones, especialmente suelos y sillas, el cambio de mantelería, la desconexión de los equipos de servicio, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Efectuar las operaciones de fin de servicio, limpiando y desinfectando útiles y equipos, reponiendo el material y la lencería propios del siguiente servicio y ventilando el local, entre otras, en función de las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>