



## 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

**“UC0258\_1: Ejecutar operaciones básicas de  
aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y  
comidas rápidas”**

#### 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 “UC0258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas”.

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 la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar la limpieza de superficies, equipos y utillaje utilizando los productos de limpieza establecidos y aplicando las normas de seguridad e higiene.	<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, teniendo en cuenta su posible toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Aplicar las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles para su correcta conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Recepcionar las mercancías solicitadas comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones: <ul style="list-style-type: none"><li>· Unidades y pesos solicitados.</li><li>· Estado y calidad determinados.</li><li>· Vigencia de su fecha de caducidad.</li><li>· Embalaje en perfecto estado.</li><li>· Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Formalizar las fichas de almacén, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Transmitir las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías, con prontitud a la persona adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio y de las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Formalizar los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Disponer en los lugares previstos los géneros necesarios para la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Efectuar el acopio de utensilios en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Comprobar las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como del resto de productos, verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Aplicar la normativa de manipulación de alimentos durante todo el proceso de aprovisionamiento interno, evitando fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio y de las instrucciones recibidas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4

<b>3: Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar la bebida sencilla siguiendo las instrucciones recibidas y: <ul style="list-style-type: none"><li>· Utilizando los recipientes adecuados.</li><li>· Aplicando técnicas básicas de elaboración.</li><li>· Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.</li><li>· Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios.</li><li>· Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.</li><li>· Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de bebidas.</li></ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Efectuar las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida preparada ajustándose al tipo de servicio, definición del producto y normas preestablecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Presentar la bebida, comprobando que se ajusta plenamente a la petición del cliente y con la temperatura idónea de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Acondicionar y mantener el área de trabajo en orden y perfecto estado, efectuando las operaciones necesarias de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Servir las bebidas en barra o mesa siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Utilizar los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas, evitando costes y desgastes innecesarios.				

<b>4: Elaborar comidas rápidas sencillas bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Elaborar aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados bajo supervisión aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Efectuar el acabado y presentación de las elaboraciones confeccionadas atendiendo a su tipología, bajo supervisión y en el tiempo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Efectuar, bajo supervisión, la conservación y el almacenamiento de las preparaciones culinarias sencillas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados a las temperaturas idóneas de conservación según la naturaleza del producto y teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Regenerar a temperatura de servicio las preparaciones culinarias aplicando métodos y equipos establecidos, siguiendo las instrucciones recibidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Limpiar los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias sencillas con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Mantener la temperatura requerida durante el proceso actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

