



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: REPOSTERÍA

Código: HOT223_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el
aprovisionamiento interno y controlar consumos”**

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 “UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos”.

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: Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de modo que resulten atractivas para los clientes y potencien su venta.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Proponer las ofertas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal al responsable o superior jerárquico teniendo en cuenta: - Las necesidades y gustos de los clientes potenciales. - El suministro de las materias primas. - Los medios físicos, humanos y económicos. - El tipo de servicio que se va a realizar. - Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - La estacionalidad de los productos. - El tipo de local y su ubicación, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Aplicar las pautas básicas de dietética y nutrición, cuando es necesario elaborar un producto con una composición nutricional determinada y/o sustitución de alguno de sus ingredientes siguiendo las indicaciones de personal cualificado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Determinar la calidad de las materias primas, colaborando con quien corresponda e identificando las características cuantitativas y cualitativas en su ficha de especificación técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Proponer la rueda de ofertas y/o las sugerencias determinadas, teniendo en cuenta tanto los productos de temporada como la posible incorporación de artículos novedosos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Definir ofertas sencillas de pastelería-repostería y/o panadería artesanal de modo que resulten atractivas para los clientes y potencien su venta.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Determinar el sistema de rotación de las ofertas definidas, colaborando con quien corresponda, permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Colaborar en la presentación impresa de las ofertas de repostería proponiendo denominaciones sugerentes para las elaboraciones que la componen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Solicitar y almacenar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción y para que se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Cumplimentar la hoja de solicitud de pedido de los productos y materias primas en función del stock de existencias y de las previsiones de producción, conforme al procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Recepcionar las mercancías solicitadas, comprobando que se corresponden con las que constan en la solicitud de pedido y que cumplen con: unidades y pesos netos solicitados, nivel de calidad definido, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado y temperatura idónea a la naturaleza del producto, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Distribuir y almacenar el pedido recibido en los espacios habilitados para ello, en función de la naturaleza del producto y la frecuencia de uso, según el procedimiento establecido y respetando la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Registrar los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes preestablecidos según las normas internas de la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4



3: Colaborar en la obtención de los costes de los productos elaborados, en función de los consumos a proveedores y de las ventas efectuadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Actualizar las fichas de especificación técnica de preparación de productos periódicamente en función de los cambios habidos en la oferta del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Verificar los consumos de mercancías empleadas en función de la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con el responsable de la unidad de producción de pastelería repostería y/o panadería artesanal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Estimar los costes de los productos elaborados a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, conforme al procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>