



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

“UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados”

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 “UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados”.

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: Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Efectuar el aprovisionamiento de masas, pastas, productos básicos de múltiples aplicaciones y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios a partir de la ficha técnica de elaboración y según el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las posibles anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Elaborar productos hechos a base de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones tales como tartas, pasteles y panes sencillos entre otros: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Efectuando el acabado y presentación de los productos destinados para el consumo inmediato, de acuerdo con las normas definidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas en los recipientes y equipos asignados, a las temperaturas de conservación idóneas en cumplimiento de la normativa aplicable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos, asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1: Preparar y presentar productos hechos a base de masas y pastas propios de pastelería, repostería y/o panadería artesanal para su posterior consumo o distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso con los productos y métodos establecidos, manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de materias primas y la puesta a punto de los útiles y equipos necesarios para la confección de postres de cocina y helados a partir de la ficha técnica de elaboración y siguiendo el procedimiento establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Preparar los postres de cocina y helados: - Utilizando las técnicas de elaboración establecidas en la ficha técnica de cada producto. - Sacando el máximo partido económico y gastronómico de los productos de temporada. - Confeccionando las guarniciones o complementos propios para cada elaboración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Etiquetar y almacenar las elaboraciones confeccionadas en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación idóneas para cada caso, de forma que resulten aptas para su acabado posterior o distribución comercial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Regenerar los productos almacenados a temperatura de servicio, con los equipos y métodos establecidos asegurando las condiciones de temperatura requeridas, evitando consumos y desgastes innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Acabar y presentar los postres y helados destinados para el consumo inmediato, de acuerdo a las normas definidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Ejecutar las operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control del proceso en máquinas y equipos, propiciando así las condiciones idóneas de operación e informando a quien corresponda de las anomalías detectadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Preparar y presentar postres de cocina y helados de acuerdo con la definición del producto, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.7: Limpiar los utensilios y equipos utilizados durante el proceso, con los productos y métodos establecidos manteniéndolos en óptimas condiciones para su posterior uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Colaborar en el montaje y la decoración de todo tipo de expositores y servicios de pastelería repostería y/o pastelería artesanal, de modo que resulten atractivos y potencien la venta de los productos expuestos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Proponer las técnicas y los elementos decorativos para el montaje del expositor y/o servicio de repostería y productos similares al superior jerárquico, en función de: - Tipo de establecimiento. - Tipo de servicio. - Tipo de producto. - Tipología de cliente potencial. - Tendencias actuales y vigentes en repostería. - Clases y tipos de expositores. - Estacionalidad de los productos. - Programa de ventas del establecimiento, otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Deducir las necesidades de equipos y utensilios específicos para el montaje del expositor y/o servicio en colaboración con el responsable, atendiendo al motivo de la exposición y a los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Determinar el lugar y orden de colocación de los géneros, productos y demás materiales para el montaje del expositor y/o servicio de repostería, siguiendo el procedimiento establecido en cuanto a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza y conservación del producto, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Disponer los géneros y productos en el expositor, empleando los elementos del montaje seleccionados de modo que resulten atractivos y potencien la venta del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Mantener el montaje efectuado en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos, reemplazando aquéllos que muestren alteradas sus características estéticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>