



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC2301_3: Asesorar sobre vinos y otras 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 “UC2301_3: Asesorar sobre vinos y otras 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: 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: Diseñar la carta de bebidas en función de la tipología del establecimiento de restauración y de su oferta gastronómica de modo que resulte atractiva para el público objetivo y potencie su venta.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Seleccionar el tipo de las bebidas a incluir en la carta (aguas, infusiones, cervezas, refrescos, cafés, infusiones u otras) en función de los gustos de los clientes potenciales, el suministro de géneros, los medios físicos, humanos y económicos, el tipo de establecimiento y la fórmula de restauración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Determinar la carta de vinos y otras bebidas considerando las condiciones pactadas con los proveedores, las existencias en la bodega, la relación calidad/precio, la oferta gastronómica propuesta por el establecimiento, el grado de calidad de los géneros, presentación y servicio, verificando que los productos ofertados tengan el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos propuestos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Elaborar las fichas de especificación técnica para la preparación de bebidas distintas a vino identificando las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los géneros utilizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Establecer el sistema de rotación de la carta de vinos y de otras bebidas permitiendo cambiarla según la evolución de los hábitos, gustos del cliente, los objetivos del establecimiento y la temporalidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2: Controlar las existencias y el estado de los vinos y otras bebidas de consumo habitual en el establecimiento para rentabilizar la inmovilización del capital en función de las características de la demanda y del planteamiento económico de la entidad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Determinar los tipos y calidades de los vinos objeto de compra, teniendo en cuenta las demandas del posible cliente y los objetivos económicos del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Determinar las características (como cantidad, tipo, origen, calidad, precio, entre otras) que se deben controlar en la recepción de los productos solicitados, estableciendo parámetros de aceptación o de rechazo de la mercancía recibida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Establecer la disposición de los vinos durante su almacenamiento determinando su ubicación en función del tipo, añada, características de conservación, rotación y factores de riesgo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Controlar la conservación y reposo de los vinos, verificando que el personal encargado de ello comprueba las condiciones idóneas de conservación (temperatura, humedad, ausencia de olores, iluminación, vibraciones y distribución).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Comprobar las existencias mínimas de vinos y de otras bebidas en el establecimiento, comunicando su cantidad a la persona o departamento adecuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Controlar las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias del almacén, bodega o bodega de día, verificando que se mantienen en condiciones de impedir el desarrollo bacteriológico y asegurar la conservación tanto de los vinos como del resto de las bebidas ofertadas en la carta del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Ofertar la carta de vinos y otras bebidas del establecimiento de restauración para incrementar las ventas, asesorando al cliente en función de la elección gastronómica realizada y potenciando el programa de ventas del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Ofrecer la carta de vinos y otras bebidas al cliente, según protocolo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



3: Ofertar la carta de vinos y otras bebidas del establecimiento de restauración para incrementar las ventas, asesorando al cliente en función de la elección gastronómica realizada y potenciando el programa de ventas del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.2: Prestar el asesoramiento a petición del cliente, informando sobre la idoneidad de las bebidas ofrecidas con el menú elegido, en función del programa de ventas del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Concretar la venta de las bebidas elegidas por el cliente de acuerdo con los procedimientos establecidos y asegurándose, si fuera necesario, del pedido formulado durante la toma de comanda.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Cuidar la apariencia personal y la comunicación con los clientes, contribuyendo a la mejora de la calidad en el servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Supervisar el servicio de vinos y otras bebidas para corregir las posibles deficiencias que puedan surgir durante el servicio, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Comprobar los vales o documentos formalizados para el aprovisionamiento interno verificando que se ajustan a las necesidades de servicio y a las sugerencias gastronómicas del día.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Controlar el estado de las instalaciones y equipamiento implicados en el mantenimiento de los vinos y otras bebidas a ofertar en el establecimiento, comprobando tanto el funcionamiento como la temperatura de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Verificar la comanda antes de servir, comprobando que los vinos o bebidas se corresponden con la solicitud de los clientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Mostrar la botella de vino al cliente antes de su apertura, guardando las reglas de protocolo en su presentación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Supervisar el servicio de bebidas, comprobando que se desarrolla con arreglo al protocolo específico para la bebida o vino solicitados, prestando asistencia técnica cuando se requiera.				