



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP0258\_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas 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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0258\_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas 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.

<b>1: Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento quede garantizada.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Limpiar las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos, utilizando los productos específicos establecidos por el establecimiento y aplicando las normas de seguridad e higiene para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden evitadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Utilizar los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto, teniendo en cuenta instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden controladas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Manipular los equipos, herramientas e instrumentos según instrucciones de mantenimiento, comunicando anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Recepcionar las mercancías solicitadas, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de equipos EPI y comprobando que cumplen, entre otras con: - Coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Unidades y pesos solicitados. - Estado y calidad determinados. - Vigencia de su fecha de caducidad. - Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - Estado de embalaje y posterior reciclaje. - Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza, teniendo en cuenta almacenaje FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) y las	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1: Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento quede garantizada.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
indicaciones del fabricante para su conservación, para que su integridad quede garantizada.				
1.6: Formalizar las fichas de almacén, cumplimentándolas para que la información de estocaje establecido y de control de consumos queden recogidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Solventar las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, costes y perjuicios queden minimizados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, teniendo en cuenta normativa aplicable de manipulación de alimentos para que el proceso quede completado, según las necesidades del servicio.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Formalizar los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Ejecutar el aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios, llevando a cada partida lo solicitado en el plan de trabajo establecido, con el fin de que las demandas diarias y necesidades de servicio queden atendidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Disponer los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos y de comidas rápidas como aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Comprobar las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios, verificando visualmente unidades y pesando gramajes en su caso, con el fin de que el estocaje quede cubierto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Elaborar bebidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de bebidas, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar las bebidas como como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos, adecuando: - La cristalería específica. - Las técnicas de elaboración. - La ficha técnica de producción. - Las secuencias ordenadas y recursos. - El protocolo y plazo de ejecución. - El acabado, guarnición y decoración. - La tipología de servicio. - La definición de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Presentar la bebida, comprobando elementos como pajitas, posavasos, azucarillos, entre otros, y la temperatura de servicio, para que la respuesta a la petición de la clientela quede asegurada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Acondicionar las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos utilizados, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Ejecutar el servicio de bebidas en barra o mesa, ejecutando actividades auxiliares de bienvenida, toma de comanda, entre otros y siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido de comunicación e imagen corporativa del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar las existencias mínimas establecidas en la elaboración de bebidas y utensilios, verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable con el fin de que el estocaje quede cubierto y evitando costes y desgastes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Elaborar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Preparar los aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Elaborar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.2: Acabar las elaboraciones confeccionadas, presentándolas, atendiendo a su tipología y en tiempo establecido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Conservar las elaboraciones, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas de conservación según la naturaleza del producto, etiquetado específico en su caso y teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Utilizar los métodos y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias, siguiendo las instrucciones recibidas por la persona responsable para que la seguridad y calidad queden garantizadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Mantener la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Acondicionar el área de trabajo, utensilios y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>