



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas
gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos
en cocina”**

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 "ECP0259_2: Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina".

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.

1: Definir ofertas gastronómicas a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden atendidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Definir las ofertas gastronómicas, proponiéndolas y teniendo en cuenta: - Las necesidades, gustos y tendencias de la clientela potencial. - El suministro de las materias primas. - La adaptación a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras. - Los medios físicos, humanos y económicos. - La tipología de servicio. - La aplicación de tecnologías innovadoras y/o tradicionales. - El equilibrio en variedad, orden y costes. - La estacionalidad de los productos y de las ofertas. - El tipo de local y su ubicación, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Considerar las intolerancias, alergias, sustitución de ingredientes, entre otras, en la definición de productos, adaptándolos para atender las necesidades alimenticias especiales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Determinar las materias primas, considerando la calidad para identificar las características cuantitativas y cualitativas en la ficha técnica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Proponer la rueda de ofertas y/o las sugerencias, teniendo en cuenta los productos de temporada o la incorporación de artículos innovadores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Determinar el sistema de rotación de las ofertas definidas, teniendo en cuenta la evolución de los hábitos y gustos de la clientela para adaptarse a la misma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Definir ofertas gastronómicas a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden atendidos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Efectuar la presentación de las ofertas gastronómicas, utilizando soportes analógicos como cartas, etiquetas, cartelería, entre otros o digitales como correo electrónico, páginas de Internet, mensajería, comercio electrónico, redes sociales, entre otros, en función de los objetivos comerciales y la filosofía comercial del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Desarrollar operaciones de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Manipular los equipos y utillaje, según instrucciones de mantenimiento y ahorro energético, comunicando las anomalías del departamento, en su caso, para prolongar el uso y vida de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Recepcionar las mercancías solicitadas, atendiendo en su caso, a carga de peso y uso de Equipos de Protección Individual (EPI), y comprobando que cumplen, entre otras con: - Tipología de producto. - 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. - Estado de embalaje y su reciclaje. - Gestión de residuos. - Temperatura de conservación durante el transporte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza, teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), cadena de frío, en su caso, e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Formalizar las fichas de almacén, cumplimentándolas, para registrar la información del estocaje y el control de consumos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Limpiar las zonas de recepción y almacenaje, equipos y utillaje, utilizando los productos específicos indicados por el establecimiento y aplicando las normas de higiene, para evitar la toxicidad y contaminación medioambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Desarrollar operaciones de recepción de las materias primas de origen ecológico y/o industrial solicitadas por el economato, atendiendo a las demandas y al sistema de calidad del establecimiento y de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que su integridad y disposición queden garantizadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Utilizar los productos para la limpieza y puesta a punto de las zonas de recepción y almacenaje, teniendo en cuenta la manipulación para controlar la prevención sobre riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Solventar las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento, informando de las contingencias para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Obtener costes de los productos y platos de cocina, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa del establecimiento.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Actualizar las fichas de especificación técnica de preparación de productos en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para asegurar el control y trazabilidad de los mismos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Verificar las mercancías empleadas, teniendo en cuenta la producción, comprobando los albaranes de proveedores y los vales de pedido y colaborando, en su caso, con la unidad de producción de cocina para controlar los consumos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Calcular los costes de los productos elaborados a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos específicos, en su caso, para posibilitar la recogida de información.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Tratar los excedentes de elaboraciones, considerando vías de reciclaje, ventas o usos alternativos como aprovechamiento de géneros, donaciones, entre otros para atender a la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>