



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0709_2: Desarrollar operaciones de definición de productos,
aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería”**

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 "ECP0709_2: Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería".

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 productos de pastelería/repostería a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden cumplidos. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1: Definir los productos de pastelería/repostería, proponiéndolos 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 que las necesidades alimenticias especiales queden atendidas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3: Determinar las materias primas, considerando la calidad para que las características cuantitativas y cualitativas queden identificadas 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 que queden atendidos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 1: Definir productos de pastelería/repostería a partir del proyecto del establecimiento, promocionando su venta a través de canales de comercialización para que los objetivos económicos y de calidad queden cumplidos. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | | |
| 1.6: Efectuar la presentación de las ofertas de pastelería/repostería, 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 actividades 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: 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"/> |
| 2.2: 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"/> |
| 2.3: 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"/> |
| 2.4: 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"/> |
| 2.5: Almacenar las mercancías recibidas en función de su naturaleza y teniendo en cuenta sistema FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir), | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 2: Desarrollar actividades 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 |
| cadena de frío en su caso e indicaciones del fabricante, actualizándolas para garantizar su conservación e integridad. | | | | |
| 2.6: 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"/> |
| 2.7: 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: Efectuar el aprovisionamiento interno de materias primas de origen ecológico y/o industrial, equipos y utillaje para su utilización posterior en la elaboración de productos de pastelería/repostería, ejecutando actividades de verificación y comunicación, para completar el proceso según las necesidades del servicio. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3.1: Formalizar los vales de pedido interno, cumplimentándolos según instrucciones del plan de trabajo para registrar el aprovisionamiento interno de materias primas, equipos y utillaje. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.2: Aprovisionar las materias primas para las elaboraciones de productos de pastelería/repostería, siguiendo el plan de trabajo, para controlar la contaminación cruzada. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.3: Disponer los equipos y utillaje para la ejecución de las elaboraciones en función de naturaleza de producto en las zonas de trabajo, cumpliendo con las peticiones y tiempos, con el fin de atender las demandas y necesidades de servicio. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.4: Comprobar las existencias mínimas de materias primas, equipos, herramientas e instrumentos, comunicando su cantidad en el soporte específico, con el fin de cubrir el estocaje. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 4: Conservar elaboraciones de pastelería/repostería para el consumo, posterior regeneración o distribución, atendiendo al sistema de APPCC para atender las necesidades de servicio. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4.1: Conservar los géneros y elaboraciones de productos de pastelería/repostería, presentándolos, teniendo en cuenta: - Las características de la elaboración. - Los procesos de conservación. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de conservación en frío: refrigeración, congelación y ultracongelación. - Las técnicas de conservación en caliente: esterilización, pasteurización, entre otros. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, entre otras. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - La ubicación según naturaleza de producto. - La gestión de residuos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.2: Regenerar los productos de pastelería/repostería, utilizando técnicas, maquinaria y utensilios específicos para controlar la calidad y el ahorro energético. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.3: Mantener la temperatura durante los procesos de conservación y regeneración, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados para evitar consumos, costes y desgastes. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.4: Acondicionar los equipos, herramientas e instrumentos, aplicando los productos específicos, efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| 5: Obtener costes de los productos elaborados, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa de la empresa. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|---|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5.1: Actualizar las fichas de especificación técnica de preparación de productos en soportes informáticos de gestión de compras, considerando los cambios en la oferta, para que el control y trazabilidad queden asegurados. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.2: 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 pastelería/repostería para que los consumos queden controlados. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5.3: Calcular los costes de los productos elaborados a partir de las mercancías consumidas y las existencias resultantes, utilizando programas informáticos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



Financiado por
la Unión Europea

| 5: Obtener costes de los productos elaborados, partiendo de los consumos a proveedores y de las ventas, para atender a la filosofía comercial y administrativa de la empresa. | INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN | | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| específicos, en su caso, para que la información quede recogida. | | | | |
| 5.4: 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"/> |