PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁ NDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES "ECP1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración"

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 "ECP1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración".

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**: Colaborar, bajo supervisión, en la organización de los recursos disponibles para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración adecuándose a los mismos y a las orientaciones recibidas del superior jerárquico.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar las necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales necesarios para el montaje y decoración de servicios gastronómicos y/o eventos especiales, colaborando con el superior jerárquico y en función de los recursos disponibles en el establecimiento de restauración.	☐	☐	☐	☐
1.2: Distribuir el espacio físico destinado al montaje del servicio o evento, posibilitando que el flujo de trabajo sea lo más rápido posible, en función de la capacidad del local, del tipo de servicio a prestar, del presupuesto económico y de los principios básicos de ergonomía, seguridad e higiene.	☐	☐	☐	☐
1.3: Formalizar la documentación necesaria para el buen desarrollo de la prestación de los servicios contratados de modo que se asegure la coordinación de recursos y tareas y la transmisión de información a otros departamentos, personas responsables o proveedores externos.	☐	☐	☐	☐
1.4: Verificar los procedimientos de control, comprobando que dan respuesta a la capacidad y eficacia de los procesos establecidos para la prestación de los servicios susceptibles de contratación.	☐	☐	☐	☐

***2**: Disponer los equipos, mobiliario y menaje necesarios para prestar los servicios gastronómicos y eventos especiales contratados, en función de la orden de servicio.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Efectuar el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo de los servicios gastronómicos y eventos especiales conforme a la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.	☐	☐	☐	☐
2.2: Distribuir los equipos, mobiliario y menaje en el espacio disponible conforme a lo planificado y teniendo en cuenta las características del tipo de servicio y el número de comensales.	☐	☐	☐	☐
2.3: Efectuar las operaciones de montaje y puesta a punto cumpliendo la normativa aplicable higiénico-sanitaria y de riesgos laborales y en función de los recipientes y equipos asignados, de las temperaturas necesarias de conservación y/o mantenimiento de los alimentos y bebidas.	☐	☐	☐	☐
2.4: Efectuar las tareas de limpieza y/o repaso de los enseres, aplicando los productos y siguiendo los métodos establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.5: Utilizar los medios energéticos establecidos para el proceso racionalmente, evitando así costes y desgastes innecesarios.	☐	☐	☐	☐

***3**: Colaborar en la decoración de la zona del establecimiento destinada al consumo de alimentos y bebidas, y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Determinar las técnicas y elementos decorativos, colaborando con el superior jerárquico, en función de aspectos tales como la oferta gastronómica, los géneros y productos gastronómicos objeto de exposición, el tipo de servicio, tipología de cliente, clase de expositores, estacionalidad y programa de ventas del establecimiento, entre otros.	☐	☐	☐	☐
3.2: Seleccionar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales de forma que se adapten a las características del montaje, utilizando el mobiliario, equipos y utensilios previamente definidos y adecuándose a las existencias y a las necesidades del momento.	☐	☐	☐	☐
3.3: Establecer el lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales siguiendo criterios de sabor, tamaño, color,	☐	☐	☐	☐

***3**: Colaborar en la decoración de la zona del establecimiento destinada al consumo de alimentos y bebidas, y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
naturaleza del producto y temperatura de conservación, en su caso.				
3.4: Ubicar los géneros, productos gastronómicos y demás materiales con creatividad e imaginación, siguiendo los criterios previamente establecidos.	☐	☐	☐	☐
3.5: Decorar los expositores de alimentos y bebidas y demás equipos para este tipo de servicios o eventos con sentido artístico y dentro del marco de los estándares y límites económicos fijados por la empresa.	☐	☐	☐	☐