



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de
aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de
cáterin”

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 "ECP1089_1: Desarrollar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, montaje, envasado y carga para servicios de cáterin".

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:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	

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: Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos, ejecutando la puesta a punto de las zonas de montaje, verificación y comunicación para su carga y uso posterior en el servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Utilizar los productos de limpieza en las zonas de montaje, teniendo en cuenta manipulación para controlar la contaminación medioambiental y prevención de riesgos laborales.	☐	☐	☐	☐
1.2: Solicitar los materiales y equipos al departamento de economato, lavado o almacén de materiales, considerando la orden de servicio.	☐	☐	☐	☐
1.3: Aprovisionar los géneros y elaboraciones culinarias envasadas, recogiénolas del almacén o de cámaras generadoras de frío como refrigerador, congelador, entre otras, con el fin de atender las demandas de servicio.	☐	☐	☐	☐
1.4: Manipular las mercancías, atendiendo en su caso a carga de peso y al uso de Equipos de Protección Individual (EPI), comprobando que cumplen, entre otras con: - La tipología de producto. - La coincidencia entre vale de pedido y albarán. - Las unidades y pesos solicitados. - El estado y calidad predeterminados. - La vigencia de su fecha de caducidad. - Las categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas. - El estado de embalaje y su reciclaje. - La temperatura de conservación durante el transporte.	☐	☐	☐	☐
1.5: Solventar las disfunciones y anomalías durante el proceso de aprovisionamiento en equipos y recursos, informando de las contingencias al departamento responsable para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los	☐	☐	☐	☐

1: Efectuar el aprovisionamiento interno de mercancías, elaboraciones culinarias envasadas y equipos, ejecutando la puesta a punto de las zonas de montaje, verificación y comunicación para su carga y uso posterior en el servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
perjuicios de reparación.				
1.6: Formalizar la documentación de montaje y entrega de mercancías, cumplimentándola y transmitiendo, en su caso, al personal del siguiente turno la información para asegurar la carga según orden de servicio.	☐	☐	☐	☐

2: Desarrollar operaciones auxiliares de acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que la demanda de producción, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias queden garantizados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Utilizar los equipos y utillaje para el acabado y presentación de preparaciones culinarias, siguiendo los protocolos higiénico-sanitarios y protección del medioambiente para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios.	☐	☐	☐	☐
2.2: Mantener los equipos de frío y de calor, durante la manipulación de las materias primas, atendiendo a temperaturas y uso de los reguladores o medios de control.	☐	☐	☐	☐
2.3: Emplatar las preparaciones culinarias, ubicándolas según naturaleza de producto y teniendo en cuenta: - Las características del género y/o elaboración culinaria. - La atención a géneros y elaboraciones culinarias para necesidades alimenticias específicas como intolerancias, alergias, entre otras. - Los procesos de conservación según naturaleza de producto. - Los sistemas FIFO/PEPS (Primero en entrar/Primero en salir). - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las técnicas de abatimiento rápido de temperatura, envasado tradicional, al vacío, refrigeración, pasteurización, entre otras. - El uso de recipientes, bolsas y envoltorios homologados. - El etiquetado para su conservación o posterior uso. - El uso de Equipos de Protección Individual (EPI). - Estado de embalaje. - La gestión de residuos.	☐	☐	☐	☐
2.4: Acondicionar los equipos, utillaje y zonas de acabado y presentación, aplicando los productos específicos y efectuando actividades de limpieza para controlar su orden y estado.	☐	☐	☐	☐

3: Efectuar el montaje de material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, en los contenedores para el servicio de catering, considerando la orden de servicio y filosofía de la empresa, para garantizar los estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Verificar el material y los equipos para el montaje como cestas, cabinas y contenedores, comprobando número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.	☐	☐	☐	☐
3.2: Montar el material como menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, entre otros, teniendo en cuenta protección, etiquetado y sistemas de control de calidad para asegurar la trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
3.3: Montar los artículos como perfumes, productos promocionales, entre otros, en su caso, adaptándolos a la comercialización en medios transporte, en su caso, como aviones, trenes, entre otros, para asegurar la distribución.	☐	☐	☐	☐
3.4: Utilizar los equipos para el montaje como cintas, empaquetadoras de cubiertos, envasado, entre otras, utilizando Equipos de Protección Individual (EPI) y siguiendo instrucciones de servicio para garantizar el control y calidad.	☐	☐	☐	☐
3.5: Solventar las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de montaje, informando de las contingencias a través de medios de comunicación analógicos o digitales para minimizar el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios de reparación.	☐	☐	☐	☐

4: Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio para garantizar la calidad y seguridad del servicio de catering y transporte.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Acopiar las etiquetas o elementos de identificación, imprimiéndolas o anotando los datos en su caso en las superficies específicas, para asegurar la lectura y distribución en los contenedores.	☐	☐	☐	☐
4.2: Etiquetar los equipos y contenedores de la carga, facilitando la identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios, según el procedimiento establecido en la orden de servicio.	☐	☐	☐	☐

4: Disponer para su carga los equipos y contenedores de elaboraciones culinarias, menaje, batería de cocina, mobiliario, lencería, productos promocionales, entre otros, considerando la trazabilidad y las instrucciones de la orden de servicio para garantizar la calidad y seguridad del servicio de catering y transporte.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.3: Disponer los equipos y contenedores en los lugares establecidos por la empresa, ubicándolos en cámaras de refrigeración, congelación, almacén, entre otros en función de la orden de servicio.	☐	☐	☐	☐
4.4: Colocar la carga del servicio de catering según el orden determinado, utilizando criterios de prioridad para facilitar la prestación del servicio contratado.	☐	☐	☐	☐
4.5: Comunicar la disposición de los contenedores para su traslado y de incidencias, en su caso, al departamento responsable, a través de los medios de comunicación analógicos o digitales para que la comunicación al destinatario llegue en tiempo y forma.	☐	☐	☐	☐
4.6: Tratar los materiales sobrantes, considerando la gestión de residuos para cumplir con los planes de protección medioambiental de la empresa.	☐	☐	☐	☐