



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos de 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 "ECP1778_3: Gestionar el acabado y presentación de productos de 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:	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: Seleccionar productos elaborados y materias primas, adecuándolos al acabado y presentación de los mismos en pastelería/repostería.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Tratar los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial, teniendo en cuenta la orden de trabajo y conservación para que la trazabilidad quede controlada.	☐	☐	☐	☐
1.2: Utilizar los equipos y utillaje para la ejecución de los procesos de acabado y presentación, siguiendo las normas higiénico sanitarias para que consumos, costes y desgastes innecesarios queden evitados.	☐	☐	☐	☐
1.3: Tratar los productos elaborados y materias primas, de origen ecológico y/o industrial, considerando fraccionamiento, racionamiento, entre otras para que el aprovechamiento en función de aplicaciones posteriores quede garantizado.	☐	☐	☐	☐
1.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede cumplida.	☐	☐	☐	☐
1.5: Mantener los equipos de frío y de calor durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.	☐	☐	☐	☐

2: Ensamblar elaboraciones de pastelería/repostería de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normativa higiénico sanitaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Ensamblar las elaboraciones de pastelería/repostería, como bizcochos, cremas, baños, entre otros, cumpliendo la ficha técnica de producto y las especificaciones de la clientela.	☐	☐	☐	☐
2.2: Tratar las elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a las técnicas y de manipulación y tratamiento para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada.	☐	☐	☐	☐
2.3: Limpiar los equipos y utillaje del área de ensamblaje en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente queden cumplidas.	☐	☐	☐	☐

3: Decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria, de manera que cumplan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad del establecimiento prestatario del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Definir el modelo decorativo, utilizando aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración como emulsificación, aireación, espesamiento, gelificación, entre otras, para que los requisitos de estabilidad, armonía y calidad queden cumplidos.	☐	☐	☐	☐
3.2: Seleccionar la decoración de las elaboraciones de pastelería, considerando técnicas gráficas, decoraciones en 3D, geométricas, florales, entre otras en función del producto, la demanda de la clientela y las tendencias.	☐	☐	☐	☐
3.3: Ejecutar la técnica de decoración de elaboraciones de pastelería como tartas, pasteles, postres de restauración, entre otros, teniendo en cuenta el diseño y las técnicas previamente definidas.	☐	☐	☐	☐
3.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de montaje y acabado en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede cumplida.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

3: Decorar elaboraciones de pastelería/repostería cumpliendo la normativa higiénico sanitaria, de manera que cumplan las especificaciones de la clientela y los estándares de calidad del establecimiento prestatario del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.5: Mantener los equipos de frío y de calor durante el acabado y montaje, evitando consumos, costes y desgastes, y considerando temperaturas y uso de los reguladores o medios de control de procesos.				

4: Desarrollar actividades de conservación de decoraciones de elaboraciones de pastelería/repostería, considerando su posterior consumo y distribución comercial.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Conservar las elaboraciones de pastelería, envasándolas en función de su distribución y/o consumo y considerando: - Origen ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.	☐	☐	☐	☐
4.2: Mantener la temperatura durante el proceso de conservación, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío de forma que la cadena y/o abatimiento quede controlada.	☐	☐	☐	☐
4.3: Utilizar los equipos y utillaje para la conservación, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.	☐	☐	☐	☐
4.4: Limpiar los equipos y utillaje del área de conservación en obradores de pastelería/repostería, usando los productos y ropa exigidos para que la normativa higiénico sanitaria quede garantizada.	☐	☐	☐	☐

5: Supervisar los procesos de acabado y presentación de elaboraciones de pastelería/repostería, atendiendo a posibles desviaciones respecto a la definición y coste del producto, siguiendo el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y el estándar de calidad establecido por la pastelería/repostería prestataria del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Supervisar el almacenaje de productos acabados, teniendo en cuenta temperatura, conservación, entre otros para que la posterior comercialización quede controlada según parámetros de calidad.	☐	☐	☐	☐
5.2: Supervisar el envasado y conservación de productos de pastelería, cumpliendo con el sistema de APPCC y estocaje de la pastelería/repostería prestataria del servicio.	☐	☐	☐	☐
5.3: Supervisar el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, de protección ambiental e higiénico-sanitaria, atendiendo a criterios de riesgos laborales, ambientales y toxiinfecciones alimentarias para que los mismos queden evitados.	☐	☐	☐	☐