PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁ NDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES "ECP2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento"

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 "ECP2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento".

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**: Organizar el proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios para su posterior utilización en la composición de los platos de la oferta gastronómica del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Supervisar la preelaboración de vegetales, controlando que la ejecución de la técnica -pelado, torneado, blanqueado u otras- y del fraccionado -juliana, paisana, rodajas u otros- sean los idóneos en cada caso para obtener el máximo rendimiento del género en cuestión.	☐	☐	☐	☐
1.2: Supervisar la preelaboración de carnes, aves y caza, verificando que la ejecución de la técnica -desbarbado, deshuesado y bridado entre otras- y del fraccionado -chuleta, tournedó, filete u otros- sean los idóneos para obtener los distintos cortes comerciales y el máximo rendimiento.	☐	☐	☐	☐
1.3: Controlar la preelaboración de pescados, comprobando que la ejecución de la técnica -eviscerado, desescamado y sangrado, entre otras- y del fraccionado -suprema, rodaja, trancha u otros- sean los idóneos en función de su morfología y la elaboración a la que se destine para obtener el máximo rendimiento del género.	☐	☐	☐	☐
1.4: Supervisar la preelaboración de mariscos, verificando que la ejecución de la técnica y del fraccionado -raspado, eliminación de tierra, blanqueado, corte en anillas, entre otros- sean los idóneos en cada caso de modo que se eviten o corrijan posibles desviaciones para obtener una máxima rentabilidad del género.	☐	☐	☐	☐

***1**: Organizar el proceso de preelaboración de géneros y productos culinarios para su posterior utilización en la composición de los platos de la oferta gastronómica del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Controlar la conservación y almacenamiento de los géneros preelaborados, comprobando que son etiquetados y almacenados en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
1.6: Corroborar la limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de preelaboración, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.	☐	☐	☐	☐
1.7: Supervisar el cumplimiento de la normativa aplicable de manipulación e higiene de alimentos y del sistema de calidad implementado, comprobando que se practiquen durante todo el proceso para evitar posibles riesgos de contaminación alimentaria.	☐	☐	☐	☐

***2**: Organizar el proceso de elaboración y acabado de los platos de la oferta gastronómica para cumplir con el estándar de calidad establecido, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Controlar la preparación de elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones -salsas, fondos, farsas, otras-, comprobando que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración de los platos de la oferta gastronómica y en cantidad suficiente para las previsiones de producción.	☐	☐	☐	☐
2.2: Supervisar la preparación de elaboraciones culinarias complejas -especialidades, platos de cocina regional, de cocina internacional, de cocina moderna u otras-, comprobando las características físicas y organolépticas intermedias y finales -sabor, textura y punto de sazonamiento, entre otros- y corrigiendo las posibles deficiencias detectadas.	☐	☐	☐	☐
2.3: Revisar el resultado de la aplicación de técnicas de cocinado, tanto tradicionales como vanguardistas, instruyendo al personal dependiente en aquéllas que necesite ampliar o perfeccionar.	☐	☐	☐	☐

***2**: Organizar el proceso de elaboración y acabado de los platos de la oferta gastronómica para cumplir con el estándar de calidad establecido, prestando asistencia técnica y operativa cuando se le requiera.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Controlar el acabado y la presentación de las elaboraciones confeccionadas antes de su servicio, verificando que las técnicas y elementos de decoración son acordes al plato, resultan atractivos para los clientes y se ajustan a los objetivos gastronómicos establecidos.	☐	☐	☐	☐
2.5: Controlar el proceso de conservación y regeneración de los posibles excedentes de las elaboraciones confeccionadas, asegurando que se etiquetan y almacenan en los recipientes y equipos asignados a las temperaturas de conservación adecuadas en cumplimiento de la normativa aplicable.	☐	☐	☐	☐
2.6: Corroborar la limpieza y desinfección de los utensilios, equipos y áreas de trabajo utilizados durante el proceso de elaboración de los platos de la oferta gastronómica, verificando que han sido tratados con los productos y métodos establecidos y se mantienen en óptimas condiciones para su posterior uso.	☐	☐	☐	☐

***3**: Diseñar la exposición de la oferta gastronómica para potenciar la imagen y los objetivos comerciales del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Determinar las clases y tipos de expositores para mantener las elaboraciones culnarias en óptimas condiciones comprobando la disponibilidad de equipamiento, el motivo de la exposición y el tipo de evento contratado.	☐	☐	☐	☐
3.2: Planificar la distribución de los expositores para favorecer el recorrido de los clientes y la mayor fluidez y rapidez en el servicio, en función de las dimensiones y disposición del local/salón.	☐	☐	☐	☐
3.3: Determinar las elaboraciones culinarias a exponer en función de los objetivos económicos y gastronómicos, y la tipología del cliente potencial supervisando su decoración y acabado de manera que resulten atractivas y potencien la venta.	☐	☐	☐	☐
3.4: Establecer y distribuir el orden y colocación de la oferta culinaria y demás materiales necesarios para su servicio en las distintas zonas de la exposición, diferenciando distintas alturas por grupos de alimentos y/o por temperatura de servicio.	☐	☐	☐	☐

***3**: Diseñar la exposición de la oferta gastronómica para potenciar la imagen y los objetivos comerciales del establecimiento, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.*	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.5: Determinar las técnicas y los elementos decorativos para presentar armónicamente las elaboraciones instruyendo en su aplicación al personal encargado del montaje y del expositor, prestando asistencia técnica y operativa cuando sea necesario.	☐	☐	☐	☐
3.6: Planificar el mantenimiento del expositor para garantizar el estándar del servicio, coordinando las tareas de reposición de productos en la medida que se van consumiendo.	☐	☐	☐	☐
3.7: Supervisar el montaje realizado, controlando que se mantiene en buen estado durante todo el tiempo que dure la exposición de los productos y reemplazando aquéllos que no mantengan aceptables las características organolépticas inherentes a su naturaleza.	☐	☐	☐	☐