



as de guía, ballestrinque, cote, nudo llano, entre otros. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina”

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 "ECP2816_2: Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina".

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: Preparar elaboraciones base de ofertas gastronómicas en cocina, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso o composición de platos	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Acopiar las materias primas, equipos, utillaje y batería, disponiéndolos en las partidas de trabajo según el plan de trabajo con el fin de atender las demandas y necesidades del servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Preparar las elaboraciones base y de múltiples aplicaciones como fondos, salsas, aparejos, farsas, cortes de hortalizas, gelatinas, entre otros, aplicando las técnicas de manipulación, tratamiento de alimentos en crudo y de cocción en su caso, para su posterior utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Conservar las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones almacenándolas, teniendo en cuenta: - La tipología de la elaboración como salsas, guarniciones, fondos, hortalizas, entre otros. - El etiquetado y trazabilidad. - Los recipientes, envases y equipos. - La temperatura de conservación, incluyendo abatimiento según naturaleza de producto. - Las normas de manipulación de alimentos, entre otras. - La gestión de residuos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Regenerar las elaboraciones culinarias, utilizando equipos generadores de calor o de frío para que alcancen la temperatura de servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5: Mantener la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para evitar consumos, costes y desgastes innecesarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Preparar elaboraciones base de ofertas gastronómicas en cocina, respetando el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y objetivos de comercialización de la empresa para su posterior uso o composición de platos	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.6: Presentar las elaboraciones culinarias y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta criterios de acabado y guarnecido, para que su finalización resulte satisfactoria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Acondicionar la zona de producción culinaria, equipos, utillaje y batería, efectuando actividades de limpieza, orden y ubicación de forma que respondan a las instrucciones del plan de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar ofertas gastronómicas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilizando elaboraciones base, en su caso, técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Preparar los entremeses y aperitivos, potajes, ensaladas, cremas, consomés y sopas, guarniciones, entre otros, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Conservar las elaboraciones, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas de conservación, según la naturaleza del producto, etiquetado específico, en su caso y teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Utilizar los sistemas y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias, aplicando parámetros de frío o calor en su caso para garantizar la seguridad y calidad durante el proceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Acabar las elaboraciones confeccionadas, presentándolas, atendiendo a su tipología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Mantener la temperatura durante el proceso, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Elaborar ofertas gastronómicas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, utilizando elaboraciones base, en su caso, técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.6: Acondicionar el área de trabajo, utillaje y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias, efectuando actividades de limpieza para controlar el orden y estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Seleccionar ofertas gastronómicas, considerando los platos de la cocina nacional, internacional y de autor, teniendo en cuenta los productos de cercanía y el plan de calidad del establecimiento	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Seleccionar los recetarios, revistas, artículos, plataformas digitales, entre otros, considerando las expectativas de la clientela potencial para atender al plan de innovación del establecimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Definir los nuevos platos de cocina, partiendo de la información e investigación culinaria para adaptarse a la oferta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Utilizar los equipos y utillaje para la elaboración de ofertas gastronómicas, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan las normas de sostenibilidad y respeto al medio ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Preparar las ofertas, aplicando las técnicas de transformación y cocinado, como cocción, fritura, escaldado, abatimiento, entre otras, con el fin de cumplir el plan de trabajo y calidad final del producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Preparar las elaboraciones para atender las necesidades de producción, considerando: - La inclusión de productos de temporada y cercanía. - Las indicaciones de la ficha receta: denominación, cantidades, ingredientes, elaboración y uso. - La secuencia de la formulación. - La tipología: cocina regional, nacional, internacional, de autor, entre otras. - Las técnicas de elaboración, conservación y regeneración. - Las técnicas de presentación. - La atención a necesidades alimenticias específicas: alergias, intolerancias, entre otras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Conservar las elaboraciones, envasándolas en función de su aplicación, distribución y/o consumo y considerando: - Etiquetado: identificación, alérgenos, peso, caducidad, información nutricional, entre otros. - Origen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Seleccionar ofertas gastronómicas, considerando los platos de la cocina nacional, internacional y de autor, teniendo en cuenta los productos de cercanía y el plan de calidad del establecimiento	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
ecológico o industrial. - Las características del género o elaboración. - Los recipientes, envases y equipos asignados. - Las temperaturas adecuadas al proceso de conservación. - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación. - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío. - Sistemas de APPCC.				
3.7: Mantener los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura según tipología, durante la regeneración de ofertas gastronómicas, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Presentar elaboraciones culinarias, de manera que conformen productos finales que cumplan las especificaciones de la clientela, estándares de calidad y normas higiénico-sanitarias	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Ejecutar el modelo de montaje, utilizando la definición de la oferta, aplicaciones informáticas en su caso y teniendo en cuenta técnicas de elaboración para cumplir los requisitos de estabilidad, armonía y calidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Proponer los elementos decorativos para el montaje del servicio gastronómico, determinándolos según: - Tipo de establecimiento. - Tipo de servicio. - Tipo de producto. - Origen ecológico o industrial de producto. - Tipología de clientela potencial. - Tendencias gastronómicas. - Clases y tipos de expositores, en su caso. - Estacionalidad de los productos. - Gestión de residuos. - Programa de ventas del establecimiento, entre otros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Limpiar los equipos y utillaje del área de acabado y presentación en cocina, usando los productos y ropa exigidos para cumplir las normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>