

| |
|-----------------------------------|
| Beatriz Martínez Villayandre |
| SITUACIÓN DE APRENDIZAJE |
| “¡Hoy abrimos nuestra cafetería!” |

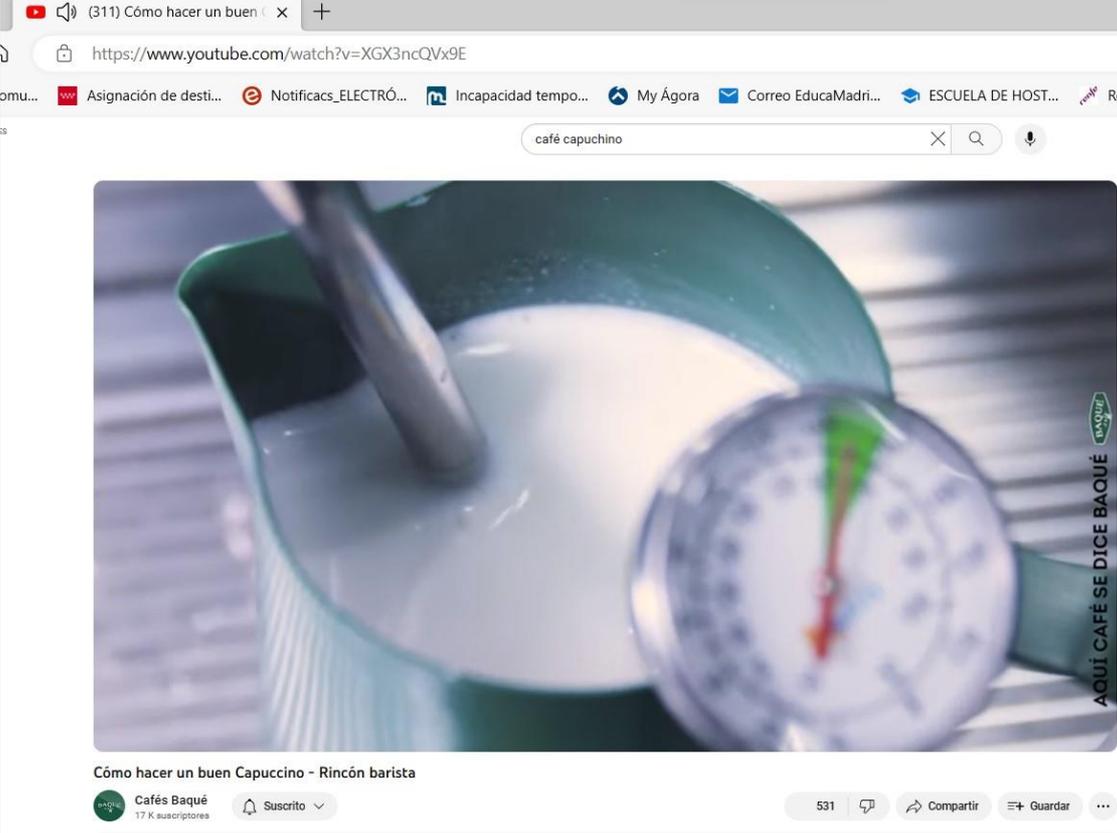
| CONTEXTO | JUSTIFICACIÓN |
|--|---|
| <p>La situación de aprendizaje va dirigida a los alumnos del centro, CIFP CIUDAD DE LEÓN, localizado en la ciudad de León, donde el sector de la hostelería tiene una gran importancia dentro de la actividad económica de la ciudad siendo uno de sus servicios turísticos más preciados siendo nombrada Capital Española de la Gastronomía en 2018, título que se creó en 2012 para fomentar el turismo a través de la cocina y la gastronomía y reconocer las ciudades comprometidas con el turismo gastronómico, la cocina tradicional y el buen producto autóctono.</p> <p>El número de alumnos a los que va dirigida esta situación de aprendizaje es de 15 y están cursando 1º del ciclo formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración. Son gente joven con edades comprendidas entre los 16 y los 18 años e incluso con edades superiores. El grupo es heterogéneo, con diferentes niveles en cuanto a experiencia profesional y conocimientos previos relacionados con el módulo e incluye 2 alumnos con TDAH. Es un alumnado que ha elegido estos estudios de formación profesional porque quieren incorporarse al mundo laboral de una manera rápida y muchos de ellos son estudiantes desmotivados y con pobres resultados académicos previos.</p> | <p>Al tratarse de un ciclo formativo de Formación Profesional y tal y como viene reflejado en las orientaciones metodológicas dadas en el DECRETO 60/2009, de 3 de septiembre, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad de Castilla y León, se aconseja como recurso el trabajo real y la realización de actividades prácticas mediante el servicio del bar – cafetería para la consecución de los objetivos, por su elevado valor educativo para el alumnado y su utilidad para su futuro profesional. Esto es precisamente lo que se lleva a cabo en esta situación de aprendizaje donde los alumnos realizarán un servicio de desayunos en el bar-cafetería del centro con clientes reales y donde ellos mismos se encargarán de la elaboración de bebidas calientes y tapas y pinchos así como de la atención a los clientes.</p> |
| DESCRIPCIÓN | |
| <p>Los alumnos darán un servicio de desayunos en la cafetería del centro con clientes reales, entre los que se encontrarán alumnos del centro, profesores y familiares.</p> | |
| METODOLOGÍA | |
| <p>La formación profesional requiere una metodología didáctica que se adapte a:</p> | |

- La adquisición de unas competencias.
- Las características del alumnado.
- La naturaleza de los estudios que se realicen: la enseñanza de este módulo debe trasladar al aula, en la medida de lo posible, los procesos tal y como tienen lugar en las empresas del sector.

Entre las metodologías a utilizar están las siguientes:

- **Clase magistral**, con el **apoyo de materiales audiovisuales, visuales, etc.**, de las nociones teóricas necesarias para la realización de tareas y conocimientos sobre determinados productos o procedimientos a seguir.
- **Demostración práctica** por parte de la profesora de los procedimientos necesarios. Para ello, utilizaremos los elementos necesarios, tanto materiales como consumibles (mesas, copas, bebidas, comidas,...).
- La legislación aconseja como recurso **el trabajo real** al considerarse de alto valor educativo, por lo que para su desarrollo se emplearán metodologías activas como: la **simulación de roles**, donde cada uno de los alumnos desempeñará un rol diferente (barman, camarero de sala, planchista, facturista,...) e irán rotando por los mismos en las sucesivas sesiones prácticas o el **aprendizaje basado en problemas** donde se fomenta la resolución de problemas de manera colaborativa ante las distintas situaciones prácticas y desafíos que surgirán en una cafetería durante el servicio de desayunos.

Entre las **herramientas TICA** a utilizar se destaca el uso de **Youtube** con la visualización de vídeos educativos donde se ve cómo se lleva a cabo la elaboración de distintas bebidas calientes, cómo funcionan distintos equipos del bar-cafetería, etc.



The screenshot shows a web browser window with a YouTube video player. The address bar displays the URL: <https://www.youtube.com/watch?v=XGX3ncQVx9E>. The video content shows a close-up of a green pitcher containing white milk. A silver thermometer is inserted into the milk, and the temperature is being monitored. The video title is "Cómo hacer un buen Capuccino - Rincón barista" by the channel "Cafés Baqué" (17 K subscribers). The video has 531 views and a "Suscrito" (Subscribed) button is visible. A vertical watermark on the right side of the video reads "AQUÍ CAFÉ SE DICE BAQUÉ".

| TAREA O PRODUCTO FINAL | |
|--|--|
| Realizar un servicio de desayunos en el bar-cafetería del centro con clientes reales donde los alumnos llevarán a cabo todas las etapas necesarias para su ejecución (planificación, desarrollo, cierre). | |
| EMÁTICA Y JUSTIFICACIÓN | |
| Objetivos Generales de Etapa | Competencias Clave |
| Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida. b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior. c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios. d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos. e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción. f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro. j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia. |
| Concreción Curricular | |
| Competencias Específicas | Descriptorios operativos vinculados |
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones. 3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su | _____ |

Diseño de Situaciones de Aprendizaje con TICA (CFIE Miranda de Ebro)

| <p>funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.</p> <p>4. Realiza las actividades de montaje y puesta a punto relacionándolas con la distribución y organización del espacio y el tipo de servicio que se debe desarrollar.</p> <p>5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.</p> <p>9. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de plancha propias de las áreas de bar-cafetería empleando para ello la maquinaria propia de zonas de office.</p> <p>10. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar-cafetería y sus diferentes zonas, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.</p> | | |
|--|--|---|
| Criterios de evaluación | Contenidos o saberes | Indicadores de logro |
| <ul style="list-style-type: none"> - Se han reconocido las materias primas y sus características. - Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación. - Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso. - Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo con las normas establecidas. - Se han realizado las | <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas. - Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de un bar-cafetería. - Descripción, clasificación y características. - Puesta a punto y control de maquinaria. - Descripción y organización de las diferentes zonas de trabajo en el bar-cafetería: office, | <ul style="list-style-type: none"> - Identifica con precisión el nombre y características clave de las materias primas como sabor, textura, color y aroma. - Almacena adecuadamente las materias primas según sus requisitos de temperatura. - Mantiene un estándar de limpieza que cumple con las normativas de seguridad e higiene. - Organiza correctamente los equipos, útiles y materiales necesarios. - Maneja la maquinaria, útiles y herramientas de manera segura y eficiente. - Cumple con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental en la realización de las operaciones. |

Diseño de Situaciones de Aprendizaje con TICA (CFIE Miranda de Ebro)

| | | |
|--|--|---|
| <p>operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento. - Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación, presentación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas. - Se ha ejecutado la presentación de los diferentes tipos de elaboraciones de plancha propias del servicio de bar – cafetería en función de sus características y alternativas de consumo. - Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio. | <p>barra y sala.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Descripción de los puestos asociados a las diferentes zonas de trabajo, funciones y categorías profesionales. – Criterios de uniformidad y aseo personal. – Ejecución de las operaciones de montaje. – Fases y técnicas de preparación, presentación de cafés, infusiones y chocolates calientes y fríos y su servicio. – Maquinaria y el utillaje necesario para el desarrollo del trabajo en plancha. Identificación y manejo. – Puesta a punto de la zona de trabajo. – Conocimiento y realización de elaboraciones sencillas en plancha (bollería, tostadas, sándwiches, tortitas). – Presentación y servicio de elaboraciones sencillas en plancha. – Operaciones de postservicio en áreas de bar-cafetería, y zonas de trabajo: | <ul style="list-style-type: none"> - Ejecuta las operaciones de montaje con las técnicas adecuadas. - Realiza de manera efectiva los procedimientos de preparación, presentación y servicio de bebidas calientes sencillas. - Presenta correctamente las distintas elaboraciones de plancha propias del servicio de bar-cafetería. - Ejecuta las operaciones de postservicio necesarias de manera adecuada. |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | office, barra y sala. Descripción y caracterización. – Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. | |
|--|---|--|

| ELECCIÓN DEL TEMA | | | |
|---|---------------|---------------------------|------------------|
| La prestación de un servicio real de bar-cafetería integra los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos para que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de su actividad profesional. | | | |
| ACTIVIDAD INICIAL O MOTIVADORA | | | |
| Para fomentar la implicación de los alumnos en la situación de aprendizaje se les propondrá que participen en la elaboración de la carta del bar-cafetería con las bebidas y pinchos que se van a ofrecer en el servicio así como en el montaje y distribución del local. | | | |
| TEMPORALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - <u>Clase magistral</u> de los contenidos necesarios para el conocimiento de determinados productos o equipos y la realización de tareas o procedimientos con apoyo de materiales visuales y audiovisuales: presentaciones PowerPoint, vídeos educativos, ... Se llevará a cabo en el aula teórica. - <u>Demostración magistral de la realización de tareas</u> que se llevarán a cabo, con el fin de que el alumno visualice en todo momento los pasos a seguir haciendo uso de los elementos necesarios (mesas, copas, bebidas, comidas, etc). Esta demostración se realizará en el aula-taller de bar-cafetería. - <u>Realización de las tareas</u> relacionadas con la situación de aprendizaje, en el taller de bar-cafetería, <u>por parte de los alumnos</u> según el rol asignado (los roles irán cambiando semanalmente): puesta a punto del local, equipos, material y géneros; servicio propiamente dicho y postservicio o cierre del mismo. - <u>Actividad final de evaluación de la situación de aprendizaje</u>: el alumnado llevará a cabo las encuestas de co-evaluación y autoevaluación necesarias para la mejora del servicio, donde también tendrán la oportunidad de ofrecer sugerencias para mejorar aún más dicho servicio. Igualmente, se proporcionará retroalimentación constructiva a cada alumno por parte de la profesora. Esta actividad, también se llevará a cabo en el aula taller de bar-cafetería. | | | |
| TAREAS Y/O PRODUCTO/S | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Puesta a punto de todo lo necesario para llevar a cabo el servicio de desayunos: máquinas, local, géneros,... - Realización por parte de los alumnos de distintas bebidas calientes y tapas y pinchos que se servirán a los clientes durante el servicio. - Atención y servicio ofrecido al cliente. - Recogida y cierre de todas las áreas del bar-cafetería. | | | |
| EVALUACIÓN | | | |
| Producto evaluable | Procedimiento | Instrumento de evaluación | Agente evaluador |
| Puesta a punto | Observación | Rúbrica. | Heteroevaluación |

Diseño de Situaciones de Aprendizaje con TICA (CFIE Miranda de Ebro)

| | | | |
|--------------------------------------|--|---------------------------------|--|
| de equipos, géneros y local. | sistemática. | | (profesora). |
| Bebidas calientes / tapas y pinchos. | Observación sistemática, cata y degustación. | Rúbrica, encuesta. | Heteroevaluación (profesora/clientes), co-evaluación (alumnos). |
| Atención al cliente. | Observación sistemática. | Encuesta. | Heteroevaluación (clientes). |
| Rapidez en el servicio. | Observación sistemática. | Escala de valoración, encuesta. | Heteroevaluación (profesora/clientes), autoevaluación (alumnos). |
| Recogida y cierre del servicio. | Observación sistemática. | Rúbrica. | Heteroevaluación (profesora). |