

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

AUXILIAR DE MONTAJE DE INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS Y REDES DE TELECOMUNICACIONES

Módulos Específicos	Horario semanal	Lugar	Horas de duración	Horas de duración IP-ES
1. Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios	5h.	Centro educativo	145	290
2. Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones	6h.	Centro educativo	174	348
3. Operaciones de montaje de apoyos en redes eléctricas aéreas	3h.	Centro educativo	87	174
4. Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas	3h.	Centro educativo	87	174
TOTAL	17 h.	Centro educativo	493	986
5. Formación centros de trabajo	30-40 h.	Centro de trabajo	120	240
HORAS TOTALES			613	1.226

ANEXO III

ESPACIOS MÍNIMOS

AUXILIAR DE MONTAJE DE INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS Y REDES DE TELECOMUNICACIONES

Espacio formativo	Superficie m ² /15 alum.
Aula polivalente	30
Taller de instalaciones electrotécnicas	140

ANEXO IV

MÓDULOS ESPECÍFICOS Y SU RELACIÓN CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

AUXILIAR DE MONTAJE DE INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS Y REDES DE TELECOMUNICACIONES

Módulos Específicos	Unidades de Competencia	Cualificaciones Profesionales Completas
MF0816_1 Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios	UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios	ELE255_1 Operaciones auxiliares de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicación en edificios
MF0817_1 Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones	UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones	
MF0818_1 Operaciones de montaje de apoyos en redes eléctricas aéreas	UC0818_1: Realizar operaciones de montaje de apoyos en redes eléctricas aéreas	ELE256_1 Operaciones auxiliares de montaje de redes eléctricas
MF0819_1 Operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas	UC0819_1: Realizar operaciones de tendido y tensado de conductores en redes eléctricas aéreas y subterráneas	

RESOLUCIÓN de 24 de julio de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se establece el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en su artículo 30 regula los programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años, cumplidos antes del 31 de diciembre del año del inicio del programa, pudiéndose excepcionalmente, con el acuerdo de alumnos y padres o tutores, reducir dicha edad a quince años para aquellos que cumplan lo previsto en el artículo 27.2 de dicha Ley. Asimismo establece que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, cuyo instrumento fundamental es el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales previsto en su artículo 7.

La Orden EDU/660/2008, de 18 de abril, de la Consejería de Educación, regula los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad de Castilla y León, estableciendo en su artículo 5.1 que el primer nivel de dichos programas se estructura en módulos formativos de carácter general y módulos específicos.

El artículo anteriormente indicado, en su párrafo b), determina que los módulos específicos estarán referidos a las unidades de competencia

pertenecientes a cualificaciones de nivel uno del Catálogo Nacional de Cualificaciones que, al menos, conduzcan a la obtención de una cualificación. Por otro lado, establece que se podrán ofertar distintos perfiles en función de las cualificaciones elegidas, y que los contenidos, características y orientaciones metodológicas serán desarrollados por la Consejería de Educación.

Asimismo, el artículo 13.2 de la citada Orden dispone que, para impartir docencia en los módulos específicos referidos a las unidades de competencia profesional se exigirán los mismos requisitos de titulación y formación requeridos para impartir enseñanzas de formación profesional en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación y quedarán especificados en la regulación por la que se establezca el perfil profesional de cada programa y aquellos declarados equivalentes, a efectos de docencia, con las titulaciones de Técnico Especialista y Técnico Superior en una especialidad de formación profesional, siempre que acredite una experiencia docente en la misma, de al menos dos años, en centros educativos.

Por lo expuesto, y en uso de la facultad prevista en la disposición final primera de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril.

RESUELVO*Artículo 1.- Objeto.*

1. La presente Resolución tiene por objeto establecer el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración.

2. El perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración está compuesto, de una parte, por las especificaciones sobre el currículo de los módulos formativos de carácter general que se establecen en el Anexo V de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril, y por otra parte, por los contenidos, características y orientaciones metodológicas de los módulos específicos, que se relacionan en el Anexo I de la presente Resolución.

Artículo 2.– Programaciones didácticas.

Los centros, entidades e instituciones autorizados para impartir este perfil concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada módulo específico en los términos establecidos en el artículo 9 de la Orden EDU/660/2008, de 18 de abril. En la concreción tendrán en cuenta las características del grupo de alumnos y las del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

Artículo 3.– Metodología.

1. Las líneas metodológicas correspondientes al perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración se fundamentan en diversos principios básicos de aprendizaje que cada profesor adaptará en función de las características del grupo y se completará con las contribuciones de la experiencia docente diaria.

2. En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales podrán llevarse a cabo adaptaciones curriculares siempre que se preserve la integridad de las capacidades de cada módulo en cada curso escolar.

Artículo 4.– Módulo específico de formación en centros de trabajo.

1. El módulo específico de formación en centros de trabajo se realizará en el último trimestre durante tres o cuatro semanas.

2. La programación de este módulo será individualizada y tendrá en cuenta las características del centro de trabajo y las del alumnado. Incluirá capacidades y criterios de evaluación tanto del bloque I, correspondientes al perfil, como del bloque II, propias del centro de trabajo, de las previstas en el Anexo I.

Artículo 5.– Organización y distribución horaria.

1. El desarrollo curricular de los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración se podrá realizar de modo simultáneo o sucesivo, adecuándose a la duración horaria total que para cada módulo se establece en el Anexo II, al currículo y al grupo de alumnos. Dicha cuestión se concretará en la programación realizada en el centro antes del inicio del programa de cualificación profesional inicial.

2. En las modalidades de Iniciación Profesional y Taller Profesional, los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración, se organizan en un curso académico. Si la impartición de los módulos específicos es simultánea se tendrá en cuenta el horario semanal que se recoge en el Anexo II.

3. En la modalidad de Iniciación Profesional Especial, los módulos específicos del citado perfil se organizarán en dos cursos académicos. Con el fin de que el alumnado obtenga unidades de competencia completas se deberán impartir módulos completos por curso escolar.

Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

1. Los espacios mínimos para el desarrollo de las enseñanzas correspondientes al perfil del programa de cualificación profesional inicial Auxiliar de Servicios de Restauración, sin perjuicio de que los mismos puedan ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros perfiles, ciclos formativos o etapas educativas, serán los establecidos en el Anexo III.

2. Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se deriven de las capacidades de cada uno de los módulos específicos que se imparten en este perfil.

3. La superficie de los espacios formativos se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo con la ergonomía y la movilidad requeridas dentro del mismo, teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa referida a la prevención de riesgos laborales, la seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas les sean de aplicación.

4. Los centros que impartan este perfil adoptarán las medidas que estimen necesarias para que el alumnado pueda acceder y cursar dicho programa formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportu-

nidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

5. Los diversos espacios formativos no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

6. Los equipamientos han de ser los necesarios y suficientes, en función del número de alumnos para garantizar la adquisición de las capacidades y la calidad de la enseñanzas, teniendo en cuenta el cumplimiento de la normativa referida a la prevención de riesgos laborales, la seguridad y salud en el puesto de trabajo y cuantas otras normas les sean de aplicación.

Artículo 7.– Profesorado.

1. Podrá impartir docencia en los módulos específicos del perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración en centros docentes públicos, el profesorado y por el orden de prelación que se indican a continuación:

- a) Preferentemente por un Profesor Técnico de Formación Profesional de la especialidad de Servicios de Restauración.
- b) Por un Profesor de Enseñanza Secundaria de la especialidad de Hostelería y Turismo.
- c) Por un Catedrático de Enseñanza Secundaria de la especialidad de Hostelería y Turismo.
- d) En su defecto por un profesor que tenga la titulación requerida para este perfil, según las titulaciones establecidas en los apartados 2 y 3.

2. Podrá impartir docencia en los módulos específicos del citado perfil en centros y entidades de titularidad privada, o de otras administraciones distintas a la educativa, las personas que estén en posesión o en condiciones de que les sea expedido alguno de los títulos siguientes:

- a) Licenciado en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Administración y Dirección de Empresas.
- b) Diplomado en Turismo.
- c) Título de grado equivalente con los anteriores.
- d) Cualquier titulación universitaria y haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de las titulaciones enumeradas en el punto a).

3. Se consideran titulaciones equivalentes a efectos de impartir docencia las siguientes:

- a) Técnico Especialista en Hostelería.
- b) Técnico Superior en Restauración.
- c) Técnico Especialista o Técnico Superior de Formación Profesional, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada al perfil del programa y acredite una experiencia docente en la misma de, al menos, dos años en centros educativos.

4. Excepcionalmente podrá impartir docencia como profesor especialista un profesional no necesariamente titulado que acredite un mínimo de tres años de experiencia laboral en el ámbito de las competencias relacionadas con este campo profesional.

Artículo 8.– Módulos específicos y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Los módulos específicos y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el perfil del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios de Restauración serán los recogidos en el Anexo IV.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Desarrollo.

El Director General de Formación Profesional, dictará las instrucciones que sean precisas para el desarrollo y ejecución de la presente Resolución.

Segunda.– Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, 24 de julio de 2008.

*El Director General
de Formación Profesional,
Fdo.: MARINO ARRANZ BOAL*

ANEXO I

PERFIL DEL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AUXILIAR DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

1.- IDENTIFICACIÓN DEL PERFIL

Denominación: Auxiliar de Servicios de Restauración.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel: Grado Inicial.

Duración de los módulos específicos: 613 horas.

Código: HOT02I.

2.- SISTEMA PRODUCTIVO*Competencia general*

Asistir en el montaje y desarrollo de servicios habituales en bares, restaurantes y servicios especiales, tales como banquetes, catering, buffet, etc., llevando a cabo la preparación y presentación bebidas y comidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catalogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil

Cualificación profesional completa:

Operaciones básicas de restaurante y bar, HOT092_1 (R.D. 295/2004) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Otras unidades de competencia:

De la cualificación: Operaciones Básicas de Catering HOT325_1, (R.D.1700/2007) la siguiente unidad de competencia:

UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

3.- ENTORNO PROFESIONAL*Ámbito profesional*

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares, cafeterías y empresas especializadas en el suministro, transporte y servicio de comida preparada. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería, y también en menor medida otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación y transporte de pasajeros, y en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva).

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Sin carácter de exclusividad pueden mencionarse los siguientes:

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Auxiliar de colectividades.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
- Preparador o montador de catering.
- Auxiliar de preparación/montaje de catering.

Entorno productivo en Castilla y León

La gastronomía de Castilla y León constituye uno de sus recursos turísticos más preciados. El Patrimonio cultural, artístico y el natural han sido desde siempre reclamo de visitantes procedentes del resto de España y del extranjero. Así, Castilla y León pasa por ser el líder nacional en la producción de servicios de Turismo Rural e, incluso, mantiene un gran potencial en cuanto a Turismo Urbano se refiere, incrementándose día a día las posibilidades de recibir grandes eventos profesionales.

En todos estos casos, la gastronomía, tanto la tradicional como la innovadora, sirve como un reclamo más, y exporta al exterior de nuestras fronteras una imagen de profesionalidad.

La gran diversidad de puestos y ocupaciones existentes en el sector, determina la necesidad de mantener actualizados los perfiles profesionales implicados en la producción, como parte integrante de la prestación de un servicio turístico de calidad.

Dadas las características de las empresas de hostelería, siendo generalmente de pequeño tamaño, en las que el propietario suele ser uno de los trabajadores, se constata el gran valor que el sector tiene en el desarrollo de los servicios en Castilla y León, constituyendo un pilar básico en la economía regional, no solamente por su importante aportación al P.I.B., sino por la creación de puestos de trabajo y las iniciativas generadoras de autoempleo.

Estas características se encuentran a lo largo y ancho de la geografía regional, adaptándose a todo tipo de poblaciones, a las que el visitante tiene acceso y donde recibe servicios de restauración.

4.- UNIDADES DE COMPETENCIA**UNIDAD DE COMPETENCIA 1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas***Realizaciones profesionales y criterios de realización*

RP1: Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo, propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CR1.1 Las superficies, equipos y utillajes se limpian y ponen a punto, usando la ropa de trabajo establecida.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento se interpretan y aplican correctamente, permitiendo de esta manera la conservación y cuidado de los equipos y útiles.

CR1.4 Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.

CR2.1 En el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo órdenes de servicio del día o procedimientos que las sustituyan, y ejecutando.

CR2.2 El alineado y equilibrado mesas.

- El repaso del material para el montaje.
- El montaje de mesas.
- El montaje de aparadores.
- La revisión y puesta en marcha de equipos.
- La preparación del pequeño material.
- La revisión de cartas y menús.

CR2.3 En la decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo instrucciones precisas del responsable en:

- La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados.
- El mantenimiento de plantas y flores.
- El encendido y mantenimiento de la iluminación idónea.
- La selección de la ambientación musical.
- El control de volumen de la música.
- El control del ambiente térmico previsto.

RP3: Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración.

CR3.1 En la verificación de la comanda antes de servir, se comprueba que los productos preparados se corresponden con la solicitud de los clientes.

CR3.2 El desarrollo del servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él teniendo en cuenta:

- Las instrucciones recibidas.
- Las normas operativas del establecimiento.
- La fórmula de restauración.
- Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.
- El tipo de servicio.
- El desarrollo lógico del servicio.
- Las normas elementales de protocolo en el servicio.

CR3.3 El servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él:

- Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia.
- Tramitando las comandas a partir de las instrucciones recibidas.
- Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.
- Mostrando una correcta actitud de servicio.
- Aplicando técnicas simples de servicio emplatado y servicio de fuente a plato.
- Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento adecuados.
- Transportando el material «desbarasado» al office con rapidez y eficacia.

CR3.4 Las contingencias no previstas en el proceso se comunican inmediatamente al superior jerárquico y, en caso de ausencia de éste, se adoptan medidas correctoras sencillas.

CR3.5 Ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso se actúa, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.

CR3.6 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP4: Realizar operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

CR4.1 El almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- El tipo de envasado.
- Las características de conservación.
- Las necesidades del servicio.
- El momento de utilización.

CR4.2 La adecuación y reposición de material para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- La distribución de la zona según previsiones y reservas.
- La ventilación del local.
- El repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas.
- El cambio de mantelería.
- La supervisión y desconexión de los equipos de servicio.
- El cierre del local.

CR4.3 Las operaciones de fin de servicio se realizan según las normas operativas del establecimiento, teniendo en cuenta:

- La limpieza y desinfección de útiles y equipos.
- Los desbarasados.
- El traslado de material.
- La recogida de lencería.
- La ventilación del local.
- La desconexión de máquinas y el mantenimiento preventivo.
- El cierre de la instalación.

Contexto profesional:

Medios de producción

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Elaboraciones culinarias y bebidas. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas efectuada. Asistencia en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, prestada. Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas prestada. Realización de servicios sencillos en determinadas fórmulas de restauración. Operaciones de post-servicio efectuadas.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (vales interdepartamentales, facturas, albaranes, etc.). Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.

CR1.4 Al recibir las mercancías solicitadas se comprueba que cumplen con:

- Las unidades y, en su caso, pesos netos establecidos.
- La calidad definida.
- La fecha de caducidad.
- El embalaje adecuado.
- La temperatura de conservación idónea.
- Los registros sanitarios.

CR1.5 Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:

- Sus características organolépticas.
- Temperatura y grado de humedad de conservación.
- Normas básicas de almacenamiento.
- Indicaciones del producto.
- Factores de riesgo.
- Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR1.8 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP2: Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio.

CR2.1 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o necesidades de servicio.

CR2.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

CR2.3 Los géneros necesarios para la preparación de bebidas sencillas y comidas rápidas se disponen en los lugares previstos.

CR2.4 El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.

CR2.5 Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR2.7 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

RP3: Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración.

CR3.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos necesarios se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.

CR3.2 Los útiles, equipos y menaje se seleccionan en función de la preparación y servicio a realizar.

CR3.3 La preparación de la bebida sencilla se realiza:

- Utilizando los recipientes adecuados.
- Aplicando técnicas básicas.
- Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y bebidas.
- Actuando dentro de sus responsabilidades de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.
- Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.
- Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios en el mínimo tiempo posible.
- Procurando en todo momento la máxima rapidez y eficacia.

CR3.4 Al presentar la bebida preparada se comprueba que ésta se ajusta plenamente a la petición del cliente.

CR3.5 Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto o normas preestablecidas.

CR3.6 La temperatura idónea de servicio de las bebidas se mantiene, comprobando que no sufren ningún tipo de alteración o deterioro.

CR3.7 El perfecto estado de orden y limpieza del área de trabajo donde ha preparado las bebidas se mantiene.

CR3.8 El servicio de las bebidas en barra o mesa se realiza, en su caso, siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.

CR3.9 Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan de modo que se eviten costes y desgastes innecesarios.

CR3.10 La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad.

RP4: Preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.

CR4.1 El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos que se precisan se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza aplicando técnicas básicas de elaboración y respondiendo a características de presentación tales como:

- La temperatura (calientes o fríos).
- El sabor (dulce o salado).

- La complejidad (sencilla o múltiple).

- La naturaleza del soporte y tipo de pan utilizado, en su caso.

CR4.3 El acabado y presentación de las comidas rápidas se realiza atendiendo a su tipología, de acuerdo con las normas definidas al efecto.

CR4.4 El almacenamiento de las comidas rápidas se realiza siguiendo los procedimientos establecidos y teniendo en cuenta:

- Las características de cada tipo de comida rápida.
- Los recipientes, envases, expositores y equipos asignados.
- Las temperaturas y humedad adecuadas.

CR4.5 Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

CR4.6 Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.

RP5: Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.

CR5.1 La conservación, envasado y regeneración de las comidas rápidas se realizan para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:

- Las características de la comida en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.

CR5.2 La regeneración de géneros y determinadas elaboraciones se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos.

CR5.3 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.

CR5.4 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida.

CR5.5 Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

CR5.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR5.7 Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

Contexto profesional:

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia del área de bar-cafetería. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Utensilios para preparación de bebidas y comidas rápidas. Utensilios propios de bodega. Géneros culinarios y bebidas. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos o resultados del trabajo

Recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías efectuado. Registro de datos en los soportes establecidos cumplimentado. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas efectuadas.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados (inventarios, «relevés», vales de pedidos y transferencias, «comandas», facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Realizar la puesta a punto de las áreas de trabajo de montaje de material de servicios de catering y preparar el turno de trabajo propio o siguiente.

CR1.1 La limpieza de las superficies, equipos, maquinaria y utillaje pertenecientes a la propia zona de trabajo destinada al montaje de material de servicios de catering se realiza, en caso necesario, usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene y las medidas de autoprotección.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto de las instalaciones y equipos propios del montaje de material de servicios de catering se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación ambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del montaje de material de servicios de catering se aplican para procurar su conservación.

CR1.4 Las instrucciones e información necesaria, propia del montaje de material de servicios de catering se transmiten al turno de personal siguiente, siguiendo el procedimiento establecido por la organización.

RP2: Seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos apropiados para cada servicio de catering en función de lo especificado en la orden de servicio.

CR2.1 La orden de servicio o los planes de producción se consultan para recabar información acerca de la carga que integra el servicio de catering.

CR2.2 Los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que cada servicio de catering o trayecto establece, se seleccionan utilizando la información procedente de la orden de servicio o los planes de producción.

CR2.3 Los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos seleccionados, se ubican en el almacén o en el departamento, para proceder a su montaje.

CR2.4 Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas, se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados, y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas.

RP3: Realizar, bajo supervisión, el proceso de aprovisionamiento interno y, en su caso, externo, de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos que conforman la carga del servicio de catering.

CR3.1 Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas establecidas para cada servicio de catering son solicitados, bajo supervisión, al departamento de cocina, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.2 Los materiales y equipos establecidos para cada servicio de catering son solicitados, bajo supervisión, al departamento de economato, lavado o materiales, utilizando el procedimiento establecido.

CR3.3 Los recursos, equipos y materiales de trabajo asignados al grupo, se utilizan y requieren y/o reponen, siempre que se precise, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas.

CR3.4 La información o aclaraciones necesarias para el servicio, ante situaciones de duda o carencias para el desempeño de la propia actuación profesional, se solicitan al responsable directo o a los miembros pertinentes del entorno de trabajo, expresándose de forma clara y precisa.

CR3.5 Las hojas de pedido se cumplimentan, en caso necesario, bajo supervisión y con criterios de stocks mínimos.

CR3.6 Se comprueba al recibir las mercancías solicitadas que cumplen con:

- Las unidades establecidas o solicitadas.
- La calidad definida.
- La fecha de caducidad.
- El embalaje adecuado.
- La temperatura de conservación idónea.

CR3.7 Las mercancías se almacenan, bajo supervisión, en la zona de montaje, teniendo en cuenta:

- Su naturaleza.
- Temperatura y grado de humedad de conservación.
- Normas básicas de almacenamiento.
- Indicaciones del producto.
- Factores de riesgo.
- Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

CR3.8 La documentación de entrega de mercancías se formaliza, bajo supervisión, cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR3.9 Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a su inmediato superior, notificando las bajas por mal estado o rotura.

CR3.10 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

CR3.11 La actuación propia se desempeña, en función de las directrices de coordinación recibidas del responsable directo, interactuando con el resto de miembros del grupo de trabajo y respetando las normas de la organización.

RP4: Realizar, bajo supervisión, las acciones de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de catering, aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR4.1 El material y los equipos para el montaje, tales como cestas, cabinas y trolleys, se verifican en cuanto a su número y estado, con el objetivo de cumplir con las especificaciones de la orden de servicio.

CR4.2 La oferta gastronómica procedente de cocina, tales como snacks, postres, platos o sándwiches envasados se monta siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.3 Los complementos, menaje y utensilios propios de un servicio de catering, tales como azúcar, infusiones, servilletas, agitadores, cubiertos, vasos, cafeteras, teteras, y pinzas de hielo, se montan siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.4 Los artículos que se distribuyen o comercializan, tales como los productos de venta a bordo, relojes, perfumes, gafas de sol o productos promocionales, se montan siguiendo los procedimientos establecidos y la descripción del producto.

CR4.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias finales de los mismos.

CR4.6 La maquinaria estipulada para el montaje, tales como cintas, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar, se utilizan siguiendo el procedimiento establecido.

CR4.7 La propia actuación se desarrolla, reflejando en el desempeño profesional la imagen de la organización, cumpliendo los criterios y pautas establecidos.

CR4.8 El propio desempeño de actividades de trabajo se revisa en referencia a las directrices de coordinación recibidas, adoptando un comportamiento proactivo hacia la corrección de posibles errores y mejoras de la actuación profesional propia.

CR4.9 Las posibles mejoras identificadas se comunican y proponen al responsable directo, explicando los posibles beneficios y, en su caso, dificultades.

RP5: Disponer para su carga géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utillaje y material diverso montado o ubicado en equipos, según procedimientos establecidos.

CR5.1 Los datos que se imprimen o anotan en las etiquetas, tales como número de vuelo o de tren y destino, se recaban consultando el plan de producción o el plan de vuelos.

CR5.2 Las etiquetas se imprimen o anotan con una grafía clara que permita su rápida lectura y evite confusiones en el transporte del servicio de catering.

CR5.3 Los equipos contenedores de la carga del servicio de catering se etiquetan para su identificación por parte del personal de carga/descarga y por sus destinatarios.

CR5.4 La carga del servicio de catering se clasifica en los lugares establecidos asegurando que los equipos que precisen frío se ubican en la cámara correspondiente y que ésta se encuentra a la temperatura establecida.

CR5.5 La carga del servicio de catering se ubica con un orden preciso, utilizando criterios de prioridad en la carga.

CR5.6 El personal de carga/descarga es informado cuando la carga está dispuesta así como de cualquier incidencia o falta que le afecte, para que éste a su vez lo informe al destinatario.

CR5.7 La corrección y comprensión del contenido y significado de la comunicación se asegura, en situaciones de interacción verbal con miembros del entorno de trabajo y/o coordinadores, efectuándose una comunicación efectiva.

CR5.8 La escucha atenta y efectiva se utiliza en la comunicación interpersonal en el trabajo con otros, de acuerdo con el contexto profesional de que se trate y atendiendo a aspectos de comunicación verbal y no verbal.

Contexto profesional:

Medios de producción

Productos de limpieza. Productos de mantenimiento de maquinaria y equipos. Ropa de trabajo apropiada. Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material, equipos, menaje y utillaje para ofrecer servicios de restauración. Termómetros. Maquinaria de montaje de equipos de catering. Extintores y sistemas de seguridad. Uniformes y lencería apropiados. Manuales de procedimientos de trabajo. Canales de comunicación de la organización.

Productos y resultados

Géneros, elaboraciones culinarias envasadas, como platos, *snacks* o sandwiches, aprovisionados, montados o dispuestos para su carga. Materiales, como bandejas para montar, lencería, equipos como *trolleys* o cabinas, menaje como cubertería o vasos y utillaje, como pinzas de hielo o agitadores, aprovisionados, montados y dispuestos para su carga. Temperaturas controladas. Datos registrados en los soportes establecidos, correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución.

Aprovechamiento responsable de recursos, equipos y materiales de trabajo. Relaciones de trabajo eficaces. Comunicaciones interpersonales efectivas en el entorno de trabajo. Integración en las actividades del grupo de trabajo. Identificación de oportunidades de mejora en la actuación profesional. Revisión e incorporación de mejoras en la actuación profesional propia.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza y mantenimiento. Instrucciones e información general de los diferentes departamentos de catering. Órdenes de servicio. Planes de producción. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos. Documentos normalizados, como inventarios, relevés, vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica y consumos.

Directrices, manual de la organización, con la normativa de la organización, manuales operativos, manuales de emisión de comunicación y documentos u otros, uso de recursos, equipos y materiales.

5.- COMPONENTES FORMATIVOS

OBJETIVOS GENERALES

1. Identificar las fórmulas y categorías de establecimientos de restauración, describiendo la estructura de sus diferentes departamentos, de manera que se pueda alcanzar un rendimiento óptimo.

2. Describir los sestos de trabajo y ocupaciones propias de establecimientos de restauración, adaptándolos a las peculiaridades de cada caso, para mantener asignadas a un puesto todas y cada una de las tareas o funciones.
3. Definir el desarrollo del aprovisionamiento, selección, almacenamiento y distribución interna y/o externa de las existencias propias de un área o departamento, proponiendo mejoras en su ejecución para implementar su eficacia.
4. Interpretar, a su nivel, la información oral y escrita disponible, para la correcta ejecución de las intervenciones en el ámbito de su competencia.
5. Determinar los equipos, herramientas, útiles y maquinaria propios del área o departamento, describiendo sus aplicaciones, para alcanzar un rendimiento óptimo.
6. Ejecutar las acciones de limpieza y puesta a punto de instalaciones y maquinaria, aplicando las técnicas más adecuadas en cada caso.
7. Desarrollar estrategias de comunicación con clientes y usuarios adecuándolos a cada caso, en función de las características de sus interlocutores y sus necesidades.
8. Realizar las tareas de preservicio como montaje de mesas y elementos de apoyo, decoración y ambientación del área de acuerdo con las normas básicas e instrucciones recibidas y realizarlo con autonomía en las diferentes fórmulas de restauración.
9. Realizar el servicio de alimentos y bebidas bajo supervisión y de acuerdo con las instrucciones recibidas en las diferentes fórmulas de restauración.
10. Realizar el servicio de alimentos y bebidas, bajo supervisión y de acuerdo con las instrucciones recibidas, en el ámbito de la cafetería.
11. Realizar las operaciones de postservicio, de acuerdo con las instrucciones recibidas y realizarlo con autonomía en las diferentes fórmulas de restauración.
12. Realizar las preelaboraciones básicas de aplicación en la cocina identificando sus posteriores utilidades para ajustarse a las necesidades de una área de cocina.
13. Realizar elaboraciones de cocina propias del servicio en cafetería.
14. Identificar las técnicas de conservación, envasado y regeneración de uso habitual en cocina para su adaptación a las necesidades procedentes de preelaboraciones y elaboraciones culinarias propias del servicio en cafetería.
15. Realizar la puesta a punto, selección y aprovisionamiento de géneros y materiales, carga, transporte, montaje y recogida en servicios de catering, bajo supervisión y de acuerdo con las instrucciones recibidas.
16. Actuar con criterios de seguridad, higiene y salud laboral, manteniendo en cada caso el respeto a las normas y proponiendo las mejoras que se consideren para una correcta manipulación de artículos y productos de diferente naturaleza.
17. Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud en el trabajo que desarrolla.
18. Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos generales y de rendimiento diario definidos en su propia organización.

RELACIÓN DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

1. MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.
2. MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.
3. MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering.
4. MFSH10_1 Seguridad e higiene en hostelería.
5. MFCT11_1: Formación en Centros de Trabajo.

MÓDULO ESPECÍFICO 1: Servicio básico de restaurante y bar

Asociado a la UC: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

Duración: 145 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de

acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE1.1 Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

CE2.1 Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.

CE2.2 Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.

CE2.3 Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.

CE2.4 Asistir en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

CE2.5 Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

C3: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CE3.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.

CE3.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

CE3.3 Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:

- De acuerdo con las instrucciones definidas.
- Con rapidez y eficacia.
- Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.

CE3.4 Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.

CE3.5 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.

CE3.6 Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE3.7 Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.

CE3.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C4: Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

CE4.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.

CE4.2 Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

CE4.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.

CE4.4 Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

CE4.5 Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

CE4.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.

Contenidos:

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
- Formalización de la documentación necesaria.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: Repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
- Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
- Formalización de comandas sencillas.
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Tipos y modalidades de postservicio.
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

MÓDULO ESPECÍFICO 2: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Asociado a la UC: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Duración: 145 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas y elaboraciones culinarias envasadas, para su posterior almacenaje y distribución.
- CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos, bebidas y elaboraciones culinarias envasadas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- CE1.6 Actuar con la responsabilidad que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- C2: Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.
- CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.
- CE2.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.
- CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.
- C3: Poner a punto y utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE3.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:
- Funciones.
 - Normas de utilización.
 - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - Riesgos asociados a su manipulación.
 - Mantenimiento de uso necesario.
- CE3.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- CE3.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- CE3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

- C4: Colaborar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- CE4.1 Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:
- Componentes básicos.
 - Técnicas aplicables.
 - Tipo de servicio.
 - Otros.
- CE4.2 Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:
- Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- CE4.3 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
- CE4.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
- CE4.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.
- CE4.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- CE4.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- CE4.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C5: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- CE5.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- CE5.2 Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
- Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- CE5.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
- CE5.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- CE5.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- CE5.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- CE5.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- CE5.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

- C6: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.
- CE6.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- CE6.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- CE6.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- CE6.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.
- CE6.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Contenidos:

Economato y bodega

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: Métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: Métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

El bar como establecimiento y como departamento

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

Materias primas y géneros de uso común en el bar

- Clasificación.
- Variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
- Clasificación comercial: Formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.
- Fases de aprovisionamiento en departamentos de catering: Puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga.
- Tipos de montaje de servicios de catering.
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte: Equipos.
- Productos.
- Seguridad.
- Almacenamiento.
- Documentación habitual.

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

- Definición.
- Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.
- Aplicaciones sencillas.

Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar

- Identificación y clases.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
- Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Bebidas no alcohólicas

- Clasificación, características, tipos.
- Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- Conservación de bebidas que lo precisen.
- Servicio en barra.

Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo

- Clasificación, características y tipos.
- Identificación de las principales marcas.
- Servicio y presentación en barra.

Bebidas combinadas

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.
- Servicio en barra.

Canapés, bocadillos y sándwiches

- Definición y tipología.
- Esquemas de realización.
- Fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
- Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

Platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- Relaciones con otros departamentos.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: El feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- Especificidades en la restauración colectiva.

MÓDULO ESPECÍFICO 3: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering

Asociado a la UC: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

Duración: 87 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Poner a punto y utilizar instalaciones, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de montaje, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

- CE1.1 Identificar los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de montaje, describiendo:
- Funciones.
 - Normas de utilización.

- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Mantenimiento de uso necesario.

CE1.2 A partir de supuestos prácticos relacionados con la puesta a punto y la dotación de montaje:

- Seleccionar la maquinaria adecuada en función del tipo de género, elaboración culinaria envasada o material a montar, las instrucciones recibidas y el volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas y verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C2: Efectuar procesos de aprovisionamiento de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.

CE2.1 En diferentes casos de relación interpersonal en catering, y a través de simulaciones debidamente caracterizadas:

- Definir estrategias y pautas de actuación para el logro de comunicaciones efectivas desde el punto de vista del emisor.
- Aplicar pautas de comunicación efectiva en cada caso.
- Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha activa.
- Identificar, una vez realizada la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación desarrollado, explicando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo en catering.

CE2.2 En supuestos prácticos de aprovisionamiento en catering:

- Interpretar el orden de servicio o el plan de producción proporcionado por su superior para recabar información que permita seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Solicitar a los departamentos correspondientes los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio.
- Cumplimentar la documentación requerida para el aprovisionamiento.

CE2.3 En supuestos prácticos relacionados con la recepción de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos para montar el servicio de catering:

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos, bebidas, materiales y equipos suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos solicitados y los recibidos.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos procedentes de los distintos departamentos.

CE2.4 En un supuesto práctico de almacenamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, material y equipos necesarios para el montaje del servicio de catering:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento, ordenando las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

- Detectar posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.

CE2.5 Reconocer la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

CE2.6 Explicar en qué consiste la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva y sus componentes verbales y no verbales.

C3: Efectuar procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso en los recipientes y equipos establecidos para ofrecer servicios de restauración.

CE3.1 En supuestos prácticos de montaje, interpretar la ficha de descripción del producto o diagrama de carga, con el fin de colocar en el recipiente establecido y en el mismo orden, los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje y material diverso.

CE3.2 En supuestos prácticos de montaje, utilizar, según las instrucciones, las máquinas propias de los departamentos de montaje, tales como cintas transportadoras, empaquetadoras de cubiertos o máquinas de envasar.

CE3.3 Definir en qué consiste el trabajo en equipo, el espíritu de equipo y la sinergia, identificando las posibles estrategias o variantes en las formas de trabajo individual o en grupo.

CE3.4 En casos prácticos de simulación de montaje, en los que se proponen roles determinados de un grupo de trabajo, instrucciones concretas y diferentes pautas de trabajo dadas por un supuesto coordinador:

- Especificar el objetivo fundamental de las instrucciones de trabajo.
- Identificar las actividades a realizar por cada miembro del grupo de trabajo.
- Especificar las actividades y el trabajo a realizar que requieren de la colaboración de otros o con otros así como qué procedimientos hay que seguir para ello.
- Identificar las pautas de coordinación definidas y las personas con quienes hay que coordinarse para realizar las tareas asignadas.
- Precisar el grado de autonomía para su realización.
- Precisar los resultados que se han de obtener.
- Quién, cómo y cuándo debe controlar el cumplimiento de las instrucciones.
- Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.

C4: Explicar y realizar el proceso de disposición de cargas que conforma un servicio de catering, identificando las zonas donde se produce.

CE4.1 Identificar los lugares más habituales en la industria del catering donde se ubican las diferentes cargas de los servicios, haciéndoles corresponder con la naturaleza de cada carga.

CE4.2 En un supuesto práctico de puesta a disposición para la carga de equipos contenedores de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso:

- Interpretar el plan de producción u hoja de vuelos, para obtener la información necesaria para identificar los equipos para cargar y ofrecer el servicio de catering.
- Cumplimentar las etiquetas con los datos recabados y etiquetar los equipos en la forma y lugar establecidos.
- Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido.

Contenidos:

El departamento de montaje en instalaciones de catering

- Definición y organización característica.
- Estructuras habituales de establecimientos de catering.
- Materiales y equipos de montaje de servicios de catering:

- Menaje reutilizable: cristalería, cubertería, mantelería, vajilla. Menaje desechable.
- Material diverso de mayordomía.
- Equipos, tales como trolleys, cabinas y cestas. Productos promocionales.
- Bebidas.
- Compañías de transporte con servicio de catering más habituales. Diagramas de carga en contenedores.
- Maquinaria y equipos básicos: identificación, funciones, modos de operación y mantenimiento sencillo.
- Características, formación y funcionamiento de grupos de trabajo en un catering.
- Organización y formas de trabajo en el contexto profesional de catering.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Aplicación al catering del concepto de trabajo en equipo: el espíritu de equipo y la sinergia.
- Relaciones con otros departamentos.
- Procesos de comunicación interpersonal en el catering: el feedback y la escucha efectiva. Barreras para la comunicación en catering y soluciones.
- Especificidades en la restauración colectiva.

El proceso de aprovisionamiento y montaje de servicios de catering

- Economato y bodega:
- Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén.
- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias.
- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.
- Documentación.
- Seguridad de los productos.
- Fases: puesta a punto de material y equipos, interpretación de la orden de servicio, aprovisionamiento de géneros y elaboraciones culinarias, montaje del servicio de catering y disposición para su carga.
- Tipos de montaje de servicios de catering.
- Elaboraciones culinarias habituales en los distintos servicios de catering.
- El montaje de productos destinados a la venta a bordo en medios de transporte: Equipos.
- Productos.
- Seguridad.
- Almacenamiento.
- Documentación habitual.

MÓDULO ESPECÍFICO 4: Seguridad e higiene en hostelería

Asociado a las UC 1, 2 y 3: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas, Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas y Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.

Duración: 58 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Interpretar las normas higiénico-sanitarias y de seguridad de obligado cumplimiento relacionada con instalaciones, local, utillaje y manipulación de alimentos para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias.
- CE1.1 Describir los requisitos higiénico-sanitarios y de seguridad que deben cumplir las instalaciones, locales, útiles

y herramientas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.2 Identificar los riesgos y peligros asociados a las malas prácticas de manipulación y las medidas de prevención que se pueden adoptar

CE1.3 Reconocer las medidas de higiene personal referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE1.4 Identificar aquellos comportamientos o aptitudes que pueden producir una contaminación en los alimentos.

CE1.5 Describir la uniformidad asociada a la producción o servicio de alimentos y bebidas y prevención de riesgos identificando sus requisitos de limpieza.

CE1.6 Identificar las enfermedades de obligada comunicación identificando los riesgos asociados a la manipulación de alimentos por personas en esa situación.

- C2: Analizar y aplicar los productos y útiles de limpieza y desinfección apropiados para su uso en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas interpretando su etiquetado para la correcta aplicación de acuerdo con los diferentes sistemas, métodos y frecuencias de limpieza.

CE2.1 Describir las características de los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medio ambiente.

CE2.2 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE2.3 Explicar los métodos de almacenamiento y medidas de seguridad de uso habitual en los procesos de aprovisionamiento de productos y útiles de limpieza.

CE2.4 Describir los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección apropiados para su uso en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE2.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los diferentes sistemas y métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE2.6 Reconocer los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección justificando la importancia de estos procedimientos en las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

- C3: Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes identificando sus causas y los graves efectos que producen.

CE3.1 Identificar aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

CE3.2 Reconocer las normas higiénico-sanitarias que deben influir en el comportamiento y actitudes del manipulador de alimentos.

CE3.3 Describir las diferentes alteraciones de los alimentos que pueden producirse identificando las fuentes o agentes causantes.

CE3.4 Identificar los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario.

CE3.5 Describir las posibles consecuencias de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

CE3.6 Identificar los procesos y actividades de prevención y control de los insumos para evitar la obtención de productos defectuosos.

- C4: Aplicar los procesos de gestión de residuos y sistemas de autocontrol valorando su importancia para obtener una mejora de la calidad.

CE4.1 Identificar los tipos de residuos generados en unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE4.2 Describir los métodos de clasificación y recogida de residuos y desperdicios relacionándolos con cada tipo de los que se generan.

CE4.3 Valorar la importancia del uso de sistemas de autocontrol explicando su trascendencia para la seguridad alimentaria.

CE4.4 Identificar los conceptos y aplicaciones relacionados con la calidad higiénico sanitaria.

CE4.5 Describir los procesos implicados en el aseguramiento y mejora de la calidad en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Contenidos:

Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las diferentes unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

- Uniformes y equipamiento personal de seguridad: tipos y aplicaciones.
- Adaptación de los equipos a las diferentes unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

MÓDULO ESPECÍFICO 5. Formación en centros de trabajo

Duración: 120 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

Bloque I

C1: Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

CE1.1 Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.

CE1.2 Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.

CE1.3 Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.

CE1.4 Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, auto-servicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

CE1.5 Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

C2: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CE2.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.

CE2.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

CE2.3 Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:

- De acuerdo con las instrucciones definidas.
- Con rapidez y eficacia.
- Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.

CE2.4 Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.

CE2.5 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.

CE2.6 Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE2.7 Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.

CE2.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C3: Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

CE3.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.

CE3.2 Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

CE3.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.

CE3.4 Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

CE3.5 Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

- CE3.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.
- C4: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- CE4.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- CE4.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- CE4.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- CE4.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- CE4.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- CE4.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- C5: Efectuar el aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos que conforman cargas de servicios de catering.
- CE5.1 Interpretar las órdenes de servicio para seleccionar los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos necesarios para el montaje.
- CE5.2 Realizar las solicitudes de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos necesarios para el montaje cumplimentando la documentación oportuna.
- CE5.3 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos.
- CE5.4 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando las desviaciones entre calidad y cantidades recibidas y solicitadas en cuanto a géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos.
- CE5.5 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria los géneros, elaboraciones culinarias envasadas, materiales y equipos.
- CE5.6 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de mercancías, ordenándolas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- CE5.7 Detectar posibles deterioros o pérdidas durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e informando a los departamentos de origen.
- C6: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- CE6.1 Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:
- Componentes básicos.
 - Técnicas aplicables.
 - Tipo de servicio.
 - Otros.
- CE6.2 Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:
- Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- CE6.3 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
- CE6.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
- CE6.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.
- CE6.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- CE6.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- CE6.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C7: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- CE7.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- CE7.2 Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
- Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- CE7.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
- CE7.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- CE7.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- CE7.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- CE7.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- CE7.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C8: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.
- CE8.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- CE8.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- CE8.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- CE8.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.
- CE8.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

- C9: Realizar, bajo supervisión, actividades sencillas de montaje de diferentes servicios en bar-cafetería.
- CE9.1 Identificar los diferentes tipos de servicios en bar cafetería.
- CE9.2 Preparar, bajo supervisión, los equipos y materiales del servicio.
- CE9.3 Colaborar en la ejecución las operaciones de montaje y servicio, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.
- C10: Preparar, bajo supervisión, bebidas frías y calientes sencillas comunes en cafetería.
- CE10.1 Identificar los diferentes tipos de bebidas frías y calientes comunes en cafetería.
- CE10.2 Describir las diferentes fases en la para el desarrollo correcto de la elaboración de bebidas frías y calientes.
- CE10.3 Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de elaboración de bebidas frías o calientes sencillas, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.
- C11: Preparar, bajo supervisión, bebidas alcohólicas y no alcohólicas comunes en cafetería.
- CE11.1 Identificar los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas comunes en cafetería.
- CE11.2 Describir las diferentes fases en la para el desarrollo correcto de la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- CE11.3 Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas sencillas, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.
- C12: Realizar, bajo supervisión, platos combinados y elaboraciones sencillas de plancha comunes en cafetería.
- CE12.1 Identificar los diferentes tipos de platos combinados y elaboraciones sencillas de plancha comunes en cafetería.
- CE12.2 Describir las diferentes fases en la para el desarrollo correcto de la elaboración de platos combinados y elaboraciones sencillas de plancha.
- CE12.3 Ejecutar, bajo supervisión, operaciones de elaboración de teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.
- C13: Ejecutar las acciones de puesta a punto y utilizar las instalaciones, maquinaria, útiles y herramientas apropiadas en montajes de servicios de catering.
- CE13.1 Seleccionar la maquinaria, útiles y herramientas, siguiendo instrucciones, en función de las siguientes variables:
- Tipo de género.
 - Tipo de elaboración culinaria envasada.
 - Materiales a montar.
- CE13.2 Efectuar acciones de mantenimiento propio de uso verificando su puesta a punto.
- CE13.3 Aplicar normas de uso de acuerdo con los procedimientos establecidos para evitar riesgos y alcanzar los objetivos esperados.
- C14: Llevar a cabo procesos de montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas, menaje, utensilios y material diverso utilizando los recipientes y equipos establecidos para servicios de restauración.
- CE14.1 Interpretar la documentación oportuna para disponer los productos de acuerdo con las instrucciones.
- CE14.2 Utilizar eficazmente los útiles y herramientas oportunas para conseguir un buen envasado y empaquetado de los materiales a desplazar.
- CE14.3 Trabajar en equipo identificando las posibles variantes que puedan suponer una mejora.

CE14.4 Participar en el montaje de servicios de catering de acuerdo con las instrucciones de un superior o coordinador.

- C15: Ejecutar el proceso de carga que conforma un servicio de catering justificando su disposición.

CE15.1 Interpretar el plan de producción o servicio para proceder a la carga de los materiales a desplazar.

CE15.2 Cumplimentar y disponer las etiquetas sobre los equipos de acuerdo con las instrucciones recibidas.

CE15.3 Disponer las cargas del servicio de catering en el lugar establecido justificando su ubicación de acuerdo con la naturaleza de los materiales.

Bloque II

- C16: Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

CE16.1 Describir las funciones que son propias del puesto a desempeñar, adaptándolas a las particularidades de ejecución plena o parcial en la empresa u organización.

CE16.2 Ejecutar con responsabilidad y bajo supervisión las tareas que le sean asignadas como parte de sus funciones, solicitando aquellos apoyos ayudas que considere oportunos.

CE16.3 Demandar aquellas aclaraciones y ayuda necesaria que le permitan comprender las órdenes recibidas para ejecutar sus funciones a satisfacción de la empresa u organización.

- C17: Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

CE17.1 Incorporarse al puesto de trabajo con exquisita puntualidad, cumpliendo con las obligaciones de uniformidad y aseo previos al inicio de sus funciones.

CE17.2 Mantener en todo momento la atención precisa en el cumplimiento de las funciones asignadas.

CE17.3 Valorar la importancia de desarrollar trabajos cuya orientación hacia el servicio constituye uno de sus fundamentos básicos, cuidando cuantos detalles puedan ser tenidos en cuenta por clientes.

CE17.4 Cumplir las expectativas de la empresa o sus superiores respecto a la carga de trabajo asignada, comunicando cualquier situación que pueda impedir su desarrollo normal.

CE17.5 Mantener cubierto el puesto de trabajo asignado, informando de la necesidad de ausentarse en caso de que así se precise.

- C18: Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

CE18.1 Disponer los elementos necesarios para el desarrollo de sus funciones en perfectas condiciones de orden y limpieza durante el trabajo diario.

CE18.2 Acondicionar los espacios de actuación, despejándolo de obstáculos u objetos de trabajo.

CE18.3 Repasar y acondicionar los equipos de trabajo al finalizar la jornada, realizando las reposiciones necesarias por desgastes o roturas.

CE18.4 Recoger los elementos de trabajo, depositándolos en espacios apropiados y debidamente acondicionados como almacén u office.

6.- ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

En el establecimiento de la programación de los programas de cualificación profesional inicial, la metodología adquiere gran relevancia.

Teniendo en cuenta que la demanda laboral del sector es la de un profesional polivalente, la formación ha de contemplar conocimientos del trabajo en la sala del restaurante como en el servicio de bar y cafetería, huyendo de una especialización excesiva.

Es necesario considerar el servicio en sala, en barra, o el aprovisionamiento de estos servicios como enseñanzas inseparables, que requieren la adaptación de los contenidos a las particularidades del grupo y sus inquietudes.

Por las características del alumnado que cursan estos programas, el aprendizaje ha de ser lo más funcional posible, a la vez que se hace necesario, tomar como referencia el nivel de conocimientos previos que cada alumno posee, fomentando el interés y la autoestima.

Es conveniente evitar la excesiva teorización de los contenidos y llegar a la abstracción a través de la aplicación reiterada de cada aprendizaje a diferentes situaciones concretas. Proponer tareas en las que se establezcan relaciones entre lo aprendido y lo nuevo, que no resulten repetitivas sino que requieran formular hipótesis y ponerlas a prueba, elegir entre explicaciones alternativas, transmitir la sensibilidad y respeto que el trabajo directo con bienes propiedad de clientes exige, etc.

Utilizar las tecnologías de la información y proponer formas de trabajo compartidas en las que los alumnos además de ayudarse unos a otros se acostumbren a defender sus opiniones con argumentos, escuchar a los demás, compartir las tareas y tolerar a sus compañeros.

Se recuerda que el nivel de cualificación inicial a que se refiere esta formación debe ser desarrollado bajo supervisión.

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

AUXILIAR DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Módulos Específicos	Horario semanal	Lugar	Duración (horas)	Horas de duración IP-ES
1. Servicio básico de restaurante –bar	7h.	Centro educativo	203	406
2. Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	5h.	Centro educativo	145	290
3. Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	3h.	Centro educativo	87	174
4. Seguridad e higiene en hostelería	2h.	Centro educativo	58	116
TOTAL	1717 h.	Centro educativo	493	986
5. Formación en centros de trabajo	30-40h.	Centro de trabajo	120	240
TOTAL HORAS			613	1.226

ANEXO III

ESPACIOS MÍNIMOS

AUXILIAR DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Espacio formativo	Superficie m ² / 15alum.
Aula Polivalente	30
Taller de restaurante, bar-cafetería y catering	120