DECRETO 60/2009, de 3 de septiembre, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

El artículo 73.1 del Estatuto de Autonomía de Castilla y León, atribuye a la Comunidad de Castilla y León la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con el derecho a la educación que todos los ciudadanos tienen, según lo establecido en el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que lo desarrollan.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, determina en su artículo 39.6 que el Gobierno establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo define en el artículo 6, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

Por otro lado, el artículo 17 del citado Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Posteriormente, el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas y dispone en el artículo 1, que sustituye a la regulación del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, contenido en el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre.

El presente Decreto establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad de Castilla y León teniendo en cuenta los principios generales que han de orientar la actividad educativa, según lo previsto en el artículo 1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. Se pretende dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunidad de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Educación, previo informe del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León y dictamen del Consejo Escolar de Castilla y León, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 3 de septiembre de 2009

DISPONE:

Artículo 1.– Objeto y ámbito de aplicación.

El presente Decreto tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración en la Comunidad de Castilla y León, que se incorpora como Anexo I.

Artículo 2.– Autonomía de los centros.

1.– Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional. Los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante las programaciones didácticas de cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo en los términos establecidos en este Decreto en el marco general del proyecto educativo de centro y en función de las características de su entorno productivo.

2.– La Consejería competente en materia de educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

3.– Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Consejería competente en materia de educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones a las familias ni exigencias para la misma.

Artículo 3.– Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas.

Todos los centros de titularidad pública o privada que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y en las normas que lo desarrollen, y en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se indican en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, además de lo establecido en su propia normativa.

Artículo 4.– Módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo deberá ajustarse a los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación previstos en el Anexo I de este Decreto, correspondiendo a los centros educativos concretar la programación específica de cada alumno, de acuerdo con las características del centro del trabajo.

Artículo 5.– Adaptaciones curriculares.

1.– Con objeto de ofrecer a todas las personas la oportunidad de adquirir una formación básica, ampliar y renovar sus conocimientos, habilidades y destrezas de modo permanente y facilitar el acceso a las enseñanzas de formación profesional, la Consejería competente en materia de educación podrá flexibilizar la oferta del ciclo formativo de Técnico en Servicios en Restauración permitiendo, principalmente a los adultos, la posibilidad de combinar el estudio y la formación con la actividad laboral o con otras actividades, respondiendo así a las necesidades e intereses personales.

2.– También se podrá adecuar las enseñanzas de este ciclo formativo a las características de la educación a distancia, así como a las características de los alumnos con necesidades educativas específicas.

Artículo 6.– Enseñanzas impartidas en lenguas extranjeras o en lenguas cooficiales de otras Comunidades Autónomas.

1.– Teniendo en cuenta que la promoción de la enseñanza y el aprendizaje de lenguas y de la diversidad lingüística debe constituir una prioridad de la acción comunitaria en el ámbito de la educación y la formación, la Consejería competente en materia de educación podrá autorizar que todos o determinados módulos profesionales del currículo se impartan en lenguas extranjeras o en lenguas cooficiales de otra Comunidad Autónoma, sin perjuicio de lo que se establezca al respecto en su normativa específica y sin que ello suponga modificación de currículo establecido en el presente Decreto.

2.– Los centros autorizados deberán incluir en su proyecto educativo los elementos más significativos del proyecto lingüístico autorizado.

Artículo 7.– Oferta a distancia del título.

1.– Los módulos profesionales que forman las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico en Servicios en Restauración podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumno puede conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en este Decreto.

2.– La Consejería competente en materia de educación establecerá los módulos profesionales susceptibles de ser impartidos a distancia y el porcentaje de horas de cada uno de ellos que tienen que impartirse en régimen presencial.

Artículo 8.– Organización y distribución horaria.

Los módulos profesionales del ciclo formativo de Servicios en Restauración se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se recoge en el Anexo II.

Artículo 9.– Profesorado.

1.– Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico en Servicios en Restauración son los establecidos en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, y se reproducen en el Anexo III.

2.– Además de lo anteriormente indicado y de conformidad con el artículo 4.2 del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación pro-

fesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria, la atribución docente a especialidades del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria se extenderá a las especialidades docentes del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria que se establecen en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

Artículo 10.– Espacios y equipamientos.

1.– Los espacios mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo de Técnico en Servicios en Restauración son los establecidos en el Anexo II del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, que se recogen como Anexo IV.

2.– Sin perjuicio de lo indicado, el taller de bar-cafetería dispondrá de un espacio dotado de office.

3.– Los espacios dispondrán de la superficie necesaria y suficiente para desarrollar las actividades de enseñanza que se derive de los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales que se impartan en cada uno de los espacios, además deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) La superficie se establecerá en función del número de personas que ocupen el espacio formativo y deberá permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza-aprendizaje con la «ergonomía» y la movilidad requerida dentro del mismo.

b) Cubrir la necesidad espacial de mobiliario, equipamiento e instrumentos auxiliares de trabajo, así como la observación de los espacios o superficies de seguridad de las máquinas y equipos en su funcionamiento.

c) Cumplir con 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 espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

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

6. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza a los alumnos según el sistema de calidad adoptado, además deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) El equipamiento (equipos, máquinas, etc.) dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) La cantidad y características del equipamiento deberá estar en función del número de alumnos y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

7.– La Consejería competente en materia de educación velará para que los espacios y el equipamiento sean los adecuados en cantidad y características para el desarrollo de los procesos de enseñanza y aprendizaje que se derivan de los resultados de aprendizaje de los módulos correspondientes y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 11.– Accesos y vinculación a otros estudios, y correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia.

El acceso y vinculación a otros estudios y la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia son los establecidos en el Capítulo IV del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, y se reproducen en el Anexo V.

Artículo 12.– Principios metodológicos generales.

1.– La metodología didáctica de las enseñanzas de formación profesional integrará los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos que en cada caso correspondan, con el fin de que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios de la actividad profesional correspondiente.

2.– Las enseñanzas de formación profesional para personas adultas se organizarán con una metodología flexible y abierta, basada en el autoaprendizaje.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.– Calendario de implantación.

1.– La implantación de los contenidos curriculares establecidos en el presente Decreto tendrá lugar en el curso escolar 2009/2010 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2010/2011 para el segundo curso del ciclo formativo.

2.– El alumnado de primer curso que deba repetir, se matriculará de acuerdo con el nuevo currículo, teniendo en cuenta su calendario de implantación.

3.– En el curso 2010/2011, los alumnos con el módulo de Formación en Centros de Trabajo pendiente, se podrán matricular, excepcionalmente, de este módulo profesional de acuerdo con el currículo que los alumnos venían cursando.

Segunda.– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1.– De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimoprimera de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Servicios en Restauración, establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre:

a) Técnico Auxiliar en Servicios, rama Hostelería y Turismo.

b) Técnico Auxiliar en Hostelería – Restaurante – Bar, rama Hostelería y Turismo. (Módulo Experimental de nivel 2).

2.– El título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, establecido por el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Servicios en Restauración, establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

3.– La formación establecida en el presente Decreto para el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, incluye un mínimo de 50 horas, que capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4.– La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

5.– Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo profesional de Inglés comprenden todo lo relacionado con lo establecido en la unidad de competencia UC1051_2 como herramienta útil para facilitar el ejercicio profesional. Incluye también otras competencias lingüísticas propias del título académico. Esta circunstancia queda reflejada en el Anexo V del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

Tercera.– Equivalencia a efectos de docencia de los procedimientos selectivos de ingreso en el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional.

En los procesos selectivos convocados por la Consejería competente en materia de educación, se declaran equivalentes a efectos de docencia las titulaciones de Técnico especialista y Técnico Superior en una especialidad de formación profesional, siempre que se acredite una experiencia docente en la misma de, al menos, dos años en centros educativos públicos dependientes de la Consejería competente en materia de educación, cumplidos a 31 de agosto de 2007.

Cuarta.– Accesibilidad universal en las enseñanzas de este título.

La Consejería competente en materia de educación adoptará las medidas necesarias para que el alumnado pueda acceder y cursar este ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Quinta.– Regulación del ejercicio de la profesión.

1.– De conformidad con lo establecido en el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en

el presente Decreto no constituyen una regulación del ejercicio de profesión titulada alguna.

2.– Asimismo, las equivalencias de titulaciones académicas establecidas en el apartado 1 de la disposición adicional tercera del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habilitan para el ejercicio de las profesiones reguladas.

Sexta.– Certificación académica de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales.

La Consejería competente en materia de educación expedirá una certificación académica de la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales, al alumnado que haya superado el bloque B del módulo profesional de Formación y Orientación Laboral, de acuerdo con el procedimiento que se establezca al efecto.

Séptima.– Autorización de los centros educativos.

1.– Todos los centros de titularidad pública o privada que, en la fecha de entrada en vigor de este Decreto, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, regulado en el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, quedarán autorizados para impartir el Título de Técnico en Servicios en Restauración que se establece en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

2.– Dichos centros deberán adaptar el número de grupos que tienen autorizados, a los que resultan necesarios para impartir el nuevo título, mediante la correspondiente modificación de su autorización.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.– Desarrollo normativo.

Se faculta al titular de la Consejería competente en materia de educación para dictar cuantas disposiciones sean precisas para la interpretación, aplicación y desarrollo de lo dispuesto en este Decreto.

Segunda.– Entrada en vigor.

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

Valladolid, a 3 de septiembre de 2009.

El Presidente de la Junta
de Castilla y León,
Fdo.: Juan Vicente Herrera Campo

El Consejero de Educación,
Fdo.: Juan José Mateos Otero

ANEXO I

1. IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1. DENOMINACIÓN: Servicios en Restauración.

1.2. FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo.

1.3. NIVEL: Formación Profesional de Grado Medio.

1.4. DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO: 2.000 horas.

1.5. REFERENTE EUROPEO: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

1.6. CÓDIGO: HOT02M.

2. CURRÍCULO

2.1. Sistema productivo.

2.1.1. Perfil Profesional.

El perfil profesional del título de Técnico en Servicios en Restauración queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, y por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

2.1.2. Competencia general.

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2.1.3. Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.

c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.

d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.

f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.

g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

2.1.4. Relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

Cualificaciones profesionales completas:

a) Servicios de Restaurante HOT328_2: (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

b) Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.

UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

2.2. Entorno productivo.

2.2.1. Entorno profesional.

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

– Camarero de bar – cafetería o restaurante.

– Jefe de rango.

– Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

– Barman.

– Ayudante de sumiller.

– Auxiliar de servicios en medios de transporte.

2.2.2. Prospectiva del título en el sector o sectores.

La Consejería competente en materia de educación tendrá en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

– El cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar. En la actualidad, alrededor de 500.000 personas están contratadas en España para desempeñar estos puestos de trabajo.

– La tipología de los establecimientos. En relación con lo anterior, las cadenas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos o la «neorestauración», así como servicios para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, y espera que se mantenga los próximos años. Por el contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, ligados a un servicio de tipo clásico.

– La evolución tecnológica. La desaparición progresiva de establecimientos altamente especializados y ligados al servicio tradicional junto con un importante desarrollo de nuevas empresas de restauración, obliga a una gran polivalencia a este tipo de profesional. Al mismo tiempo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma; en relación con esto, los horarios tienden a flexibilizarse.

– La formación de los profesionales. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama una cantidad importante de profesionales de los servicios, con especial capacidad para abarcar un número amplio de tareas y un talante continuo de orientación al cliente. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone trabajar en un entorno organizativo de estandarización creciente.

2.2.3. Entorno productivo de 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 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, a la vez que complementa un servicio turístico de calidad, donde necesariamente se incluye al servicio que se presta en el ámbito de la Restauración.

Asistimos a diario a la inauguración de establecimientos hosteleros de altísimo nivel profesional, tanto en el medio rural, como en el urbano, distinguidos con las más altas clasificaciones, y reconocimientos profesionales.

No obstante, dadas las características de las empresas de hostelería, siendo generalmente de pequeño tamaño, y 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.

Y es que además, estas características se encuentran a lo largo y ancho de la geografía regional, adaptándose tanto a las ciudades como a poblaciones más pequeñas, a las que el visitante tiene acceso y donde hace uso de la restauración relacionada con la cocina y la gastronomía de Castilla y León, teniendo gran importancia no solo ésta sino su servicio.

Otra realidad del sector es que Castilla y León mantiene una tendencia similar al resto de España en la que, la realización de comidas fuera del domicilio, ya sea por ocio o por necesidades personales y profesionales, lleva consigo una especialización de ofertas gastronómicas de rápido consumo, adaptadas a espacios diferentes a los salones de restaurantes, barras de bares y cafeterías y otros establecimientos similares o singulares, en los cuales el cliente puede degustar una amplia gama de productos presentados de manera diferente a la restauración tradicional. Todo ello, sin que se trate de establecimientos de Neo–Restauración que, aunque presentes en la realidad regional, no son parte integrante de esta evolución de la cocina tradicional hacia ese espacio al que se vienen sumando, no sin éxito, muchos establecimientos que no están necesariamente catalogados como restaurantes, y en los que es fácil encontrar excelentes presentaciones de tapas o pinchos de gran valor culinario, tanto por sus

géneros, como por sus sabores. Se trata de la condensación cultural y gastronómica, presente en los fogones y mostradores de nuestra región de manera habitual, en pequeños bocados.

Una muestra más de la fortaleza de Castilla y León al respecto de este sector de los servicios viene determinada por la gran aportación a la gastronomía que suponen sus vinos. Diferentes Denominaciones de Origen de indiscutible calidad se localizan a lo largo de su geografía. El conocimiento de sus procesos de elaboración, sus calidades y su servicio resulta imprescindible en la configuración de un producto de calidad capaz de competir con otras Comunidades Autónomas para incrementar la cuota de mercado turístico. Pero este cuidado por el servicio, no solamente viene determinado por lo referente al vino. Tradicionalmente, Castilla y León ha gozado de excelentes profesionales del servicio. Por ello, se hace imprescindible que se favorezca la formación de los profesionales dentro de los estándares que tradicionalmente han resultado una constante y se valorase positivamente la calidad en el servicio.

2.3. Objetivos generales del ciclo formativo.

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.

b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.

d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.

f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.

g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

n) Ejecutar de manera autónoma servicios de bar - cafetería, gestionando adecuadamente los recursos disponibles para adaptarlos a las peculiaridades de cada servicio.

ñ) Ejecutar de manera autónoma servicios de restaurante, gestionando adecuadamente los recursos disponibles para adaptarlos a las peculiaridades de cada servicio.

o) Ejecutar de manera autónoma el montaje y servicio de desayunos cualquiera que sea su técnica de montaje y prestación.

p) Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o cualquier otro documento, calculando sus costes y márgenes de beneficio necesarios para la fijación de precios y la obtención de beneficios.

q) Conocer los métodos de elaboración de bebidas, especialmente vinos, y su relación con el servicio y maridajes.

r) Alcanzar un amplio conocimiento sobre los vinos de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y sus aportaciones a la gastronomía Regional y Nacional.

s) Desarrollar actuaciones de elaboración de sencillos platos de bar – cafetería así como aperitivos, pinchos y tapas de uso tradicional en el bar - cafetería.

t) Conocer y difundir la cultura de la calidad como instrumento de gestión valorando las posibilidades de participar en actuaciones de mejora continua.

u) Desarrollar y mantener siempre una actitud observadora de su entorno, que le permita incrementar sus posibilidades de formación profesional y personal.

v) Comunicarse en inglés con clientes en la prestación del servicio de restaurante y en bar – cafetería.

w) Reconocer e identificar vocabulario específico de la profesión en lengua inglesa.

2.4. Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

0150. Operaciones básicas en bar–cafetería.

0151. Operaciones básicas en restaurante.

0152. Servicios en bar–cafetería.

0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

0154. El vino y su servicio.

0045. Ofertas gastronómicas.

0155. Técnicas de comunicación en restauración.

0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0156. Inglés.

0157. Formación y orientación laboral.

0158. Empresa e iniciativa emprendedora.

0159. Formación en Centros de Trabajo.

Módulo Profesional: Operaciones básicas en bar–cafetería.

Código: 0150.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado al etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.

g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.

h) Se han seleccionado, elegido y aplicado los diferentes métodos de almacenamiento en función de las características de las materias primas.

i) Se ha mantenido el almacén y cámaras en condiciones de orden y limpieza.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los tipos de documentos internos asociados al acopio.

b) Se ha interpretado la información.

c) Se ha rellenado la hoja de solicitud de géneros necesarios en la actividad de bar – cafetería.

d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stock y los plazos de reposición.

e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.

g) Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.

h) Se han realizados todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

k) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.

c) Se han relacionado los equipos, útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.

d) Se han calculado las necesidades de maquinaria, material y mobiliario propios de un área de bar – cafetería en función del montaje o servicios predeterminados.

e) Se ha realizado el inventario, recuento y control de los materiales y equipos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio en bar – cafetería.

f) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

g) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo con las normas establecidas.

h) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Realiza las actividades de montaje y puesta a punto relacionándolas con la distribución y organización del espacio y el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han identificado las diferentes zonas de trabajo en que pueden dividirse las áreas de bar–cafetería y sus relaciones en la prestación del servicio.

c) Se han descrito los diferentes elementos de la maquinaria, materiales o mobiliario asociados a cada una de las zonas de trabajo de un área de bar–cafetería.

d) Se han descrito los puestos de trabajo y funciones propias de cada una de las zonas de trabajo asociándolas a las categorías profesionales.

e) Se ha mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

f) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.

g) Se han caracterizado los diversos tipos de montajes asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.

h) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.

i) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.

j) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

k) Se han identificado las técnicas de servicio en barra y en sala adaptándolas a las peculiaridades de servicios determinados.

l) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

m) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

n) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

ñ) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.

c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.

d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación, presentación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

g) Se han comparado los resultados obtenidos con los resultados esperados valorando las causas que puedan haber provocado desviaciones.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

i) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

k) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Prepara batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples de consumo habitual.

c) Se han identificado y caracterizado las diversas fases y técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han ejecutado los diversos procedimientos y fases para la preparación y servicio de este tipo de bebidas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han elaborado combinados y mezclas no alcohólicas de acuerdo con las instrucciones recibidas y las fichas técnicas.

g) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.

h) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

i) Se han comparado los resultados obtenidos con los resultados esperados valorando las causas que puedan haber provocado desviaciones.

j) Se han aplicado técnicas de conservación adecuadas para mantenimientos de este tipo de bebidas y preparaciones hasta su servicio.

k) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.

l) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.

m) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta de seguridad laboral y de protección ambiental.

n) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

ñ) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

o) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

7. Efectúa operaciones de montaje y servicio de helados y sorbetes aplicando técnicas de decoración apropiadas a cada tipología.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se ha descrito y clasificado la tipología de helados y sorbetes de consumo habitual.

c) Se han identificado y caracterizado las diversas fases y técnicas de preparación, montaje y servicio indicados a las diferentes tipologías de helados y sorbetes.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

e) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

f) Se han comparado los resultados obtenidos con los resultados esperados valorando las causas que puedan haber provocado desviaciones.

g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.

h) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

8. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples en función de sus tipos y procesos de elaboración.

c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada bebida alcohólica simple en función de sus tipos y procesos de elaboración.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.

f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.

i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

9. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de plancha propias de las áreas de bar–cafetería empleando para ello la maquinaria propia de zonas de office.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito la maquinaria y materiales que componen la dotación imprescindible para llevar a cabo elaboraciones de plancha propias de servicio de bar – cafetería.

c) Se han identificado las diversas fases y técnicas de preparación, montaje y servicio de elaboraciones de plancha propias del servicio de bar – cafetería.

d) Se ha realizado de manera satisfactoria la puesta a punto de todos los elementos que intervienen en la preparación y servicio de este tipo de elaboraciones.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

f) Se ha ejecutado la presentación de los diferentes tipos de elaboraciones de plancha propias del servicio de bar – cafetería en función de sus características y alternativas de consumo.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

h) Se han comparado los resultados obtenidos con los resultados esperados valorando las causas que puedan haber provocado desviaciones.

i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.

j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

10. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar–cafetería y sus diferentes zonas, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas y zonas de preparación y servicio.

c) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.

d) Se han identificado y determinado las necesidades de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

e) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han ejecutado las operaciones de reposición y carga de cámaras.

g) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.

h) Se han ejecutado las diversas operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.

i) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

j) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 264 horas.

Contenidos:

1. Recepción de materias primas:

– Materias primas. Control de calidad y características organolépticas.

– Categorías y presentaciones comerciales. Etiquetados.

– Operaciones en la recepción de géneros. El proceso de recepción.

– Organización física del espacio destinado a almacén.

– Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento, conservación y consumo. Sistemas de almacenamiento: apilado, estanterías y «deposito».

– Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.

– Aplicaciones informáticas.

2. Acopio de materias primas:

– Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.

– Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

– Formalización de formularios.

– Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

3. Preparación e inventario de equipos, útiles y materiales:

– Terminología profesional adecuada al ámbito de trabajo.

– Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de un bar-cafetería. Descripción, clasificación y características. Determinación de las necesidades de maquinaria, material y mobiliario en el área de bar-cafetería.

– Elaboración y control de inventarios de maquinaria, material y mobiliario.

– Ubicación y distribución.

– Puesta a punto y control de maquinaria.

4. Descripción y distribución de las zonas de trabajo. Realización de actividades de montaje:

– Descripción y organización de las diferentes zonas de trabajo en el bar-cafetería: office, barra y sala.

– Descripción de los puestos asociados a las diferentes zonas de trabajo, funciones y categorías profesionales.

– Criterios de uniformidad y aseo personal.

– Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. Técnicas básicas de servicio en barra, técnicas básicas de servicio en sala.

– Operaciones de preservicio características. Habilidades y destrezas.

– Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

5. Preparación de bebidas calientes sencillas:

– Cafés, simples y especiales. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.

– Chocolates, simples y especiales. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.

– Infusiones y otros, simples y especiales. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.

– Presentaciones comerciales y etiquetados.

– Fases y técnicas de preparación, presentación de cafés, infusiones y chocolates calientes y fríos y su servicio.

– Procedimientos de ejecución y servicio, control y valoración de resultados.

6. Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otras bebidas no alcohólicas simples:

– Batidos, zumos, refrescos y aguas.

– Bebidas no alcohólicas simples: horchatas y otras bebidas no alcohólicas.

– Presentaciones comerciales y etiquetados.

– Elaboración de combinados y mezclas no alcohólicas.

– Ubicación y conservación.

– Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos naturales. Conservación.

– Técnicas de preparación y presentación de combinados y mezclas no alcohólicas. Conservación.

– Procedimientos, técnicas y fases de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

7. Preparación y servicio de helados y sorbetes:

– Preparación, montaje y servicio de copas de helados.

– Presentación y servicio de diferentes tipos de helados.

– Preparación, montaje y servicio de copas de sorbete.

– Presentación y servicio de diferentes tipos de sorbete.

8. Servicio de bebidas alcohólicas simples:

– Aperitivos y cervezas.

– Descripción y clasificación en función de sus tipos y procesos de elaboración.

– Ubicación y servicio.

– Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.

– Vinos. Operaciones elementales de servicio.

9. Elaboraciones sencillas de plancha. conocimiento y manejo de la maquinaria:

– Maquinaria y el utillaje necesario para el desarrollo del trabajo en plancha. Identificación y manejo.

– Puesta a punto de la zona de trabajo.

– Conocimiento y realización de elaboraciones sencillas en plancha, (bollería, tostadas, sándwiches, tortitas).

– Presentación y servicio de elaboraciones sencillas en plancha.

10. Realización de las operaciones de postservicio en bar – cafetería:

- Operaciones de postservico en áreas de bar-cafetería, y zonas de trabajo: office, barra y sala. Descripción y caracterización.
- Secuenciación de fases y aplicaciones técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Control y valoración de resultados.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos obtengan una visión de las funciones, muchas veces ocultas, que se llevan a cabo en las diferentes zonas existentes en un área de bar – cafetería. Se desarrolla en diez bloques de contenidos aunque éstos tengan una carga horaria desigual. No obstante, el profesor debe efectuar una visión global del Ciclo Formativo y adoptar decisiones al respecto de esta organización de contenidos, principalmente porque los resultados que se pretenden en este módulo profesional no tienen prácticamente nada que ver con la orientación hacia el servicio, que será objeto de trabajo en otros módulos profesionales. Así, en este caso, la actividad que se desarrolla en «Operaciones básicas» está dirigida hacia los trabajo de preservicio y postservicio, constituyéndose los trabajadores como apoyo imprescindible del personal que lleva a cabo la prestación.

Constituirse como apoyo del servicio lleva implícitos una serie de conocimientos imprescindibles que el profesor deberá abordar, o por lo menos deberá comenzar a hacerlo en este módulo profesional, en espera de completar esos conocimientos y procesos en el desarrollo de otros módulos profesionales relacionados. Sirva como ejemplo el estudio de bebidas como la cerveza, cuyo proceso de elaboración no será objeto de estudio en este módulo profesional, como lo será, en cambio, la clasificación de estas bebidas en función de ese proceso de elaboración.

En una primera parte del trabajo, el profesor debe trabajar con los alumnos todos aquellos procesos relacionados con las materias primas de uso habitual y con la maquinaria y los espacios. Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en un área de bar-cafetería. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

- Recepciona materias primas.
- Solicita y aprovisiona internamente materias primas.
- Dispone la maquinaria, los espacios y los equipos necesarios.

El desarrollo de estas actividades, relacionadas con la realización y mantenimiento de inventarios, se efectuará documentalmente, en unos casos, pero en talleres desde alternativas reales en una gran parte del curso.

En cuanto a los resultados que deben adquirirse en lo referente al servicio de bebidas calientes y bebidas no alcohólicas, véase que la actividad se centra en la presencia de una serie de criterios de evaluación en los que el alumno debe identificar, describir, caracterizar o ejecutar, entre otros. En definitiva, el alumno debe disponer de los elementos necesarios para llevar a cabo las elaboraciones de acuerdo con los procesos y saber distinguir entre unos y otros resultados obtenidos. Dado que existe posibilidad de trabajar estos aspectos, el profesor propondrá recursos como la cata, asociada a las prácticas de las preparaciones, como alternativa para conseguir un conocimiento de las diferentes bebidas. Asimismo, la alternativa de conocer sus procesos de elaboración podrán iniciarse en este módulo profesional con el objetivo de acceder a clasificar o catalogar las bebidas, completando esos conocimientos en otros módulos profesionales.

Igualmente que lo anterior debe suceder en la preparación y montaje de helados y sorbetes, destacando en este caso que ese montaje puede ser parte imprescindible para el posterior servicio, que, en ambos casos, debe ser interpretado como «Operaciones básicas». Quizás, en este caso, las posibilidades de realización de catas sea más limitada pero la práctica real debe ser parte inherente a la formación.

En cuanto a los resultados que deben adquirirse en lo referente al servicio de bebidas alcohólicas simples, nuevamente se centra el trabajo en criterios de evaluación en los que el alumno debe identificar, describir, caracterizar o ejecutar, entre otros. En definitiva, el alumno debe disponer de los elementos necesarios para llevar a cabo las elaboraciones de acuerdo con los procesos y saber distinguir entre unos y otros resultados obtenidos. Dado que existe posibilidad de trabajar estos aspectos, el profesor propondrá recursos como la cata, asociada a las prácticas de las preparaciones, como alternativa para conseguir un conocimiento de las diferentes bebidas. Asimismo, la alternativa de conocer sus procesos de elaboración podrán iniciarse en este módulo profesional con el objetivo de acceder a clasificar o catalogar las bebidas, completando esos conocimientos en otros módulos profesionales.

Finalmente, el alumno debe conocer el trabajo en office y las alternativas que ofrece el trabajo de la plancha para todas aquellas elaboraciones que no estén englobadas por la denominación de platos o de aperitivos, cuyo estudio compete a la fase del servicio propiamente dicho. Así, la preparación de sándwiches, bocadillos calientes, tortitas, bollería u otras elaboraciones sencillas, serán objeto de estudio y trabajo real en este módulo.

En todos los casos, analizando resultado a resultado, se aconseja como recurso el trabajo real y la prestación de servicios con la posibilidad de que el alumno pueda sentir la idoneidad de su trabajo en torno a la satisfacción del cliente, que sea capaz de observar. Se valora, por tanto, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de estas se mediante el mantenimiento del servicio del bar – cafetería, aunque sea de modo ocasional, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de "Servicios en Restauración" se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

- Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.
- Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
- Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
- Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
- Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
- Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

En cualquier caso, estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Operaciones básicas en restaurante.

Código: 0151.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.

c) Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.

d) Se han calculado las necesidades de maquinaria, material y mobiliario propios de un área de restaurante en función del montaje o servicios predeterminado.

e) Se ha realizado el inventario, recuento y control de los materiales y equipos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio en restaurante.

f) Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.

g) Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.

h) Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.

i) Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.

j) Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

n) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado al etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.

g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.

h) Se han seleccionado, elegido y aplicado los diferentes métodos de almacenamiento en función de las características de las materias primas.

i) Se ha mantenido el almacén y cámaras en condiciones de orden y limpieza.

j) Se han realizados todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

k) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Prepara y realiza inventarios de equipos, útiles y materiales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada al ámbito de trabajo.

b) Se han caracterizado los diferentes equipos, útiles y materiales de uso común en áreas de restaurante.

c) Se han relacionado los equipos, útiles y materiales identificando sus aplicaciones posteriores.

d) Se han calculado las necesidades de maquinaria, material y mobiliario propios de un área de restaurante, en función del montaje o servicios predeterminados.

e) Se ha realizado el inventario, recuento y control de los materiales y equipos necesarios para llevar a cabo la prestación del servicio en restaurante.

f) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.

g) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo con las normas establecidas.

h) Se han realizados las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaría.

j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

k) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Realiza las actividades de distribución de las zonas de trabajo, describiendo cada una de ellas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada al ámbito de trabajo.

b) Se han identificado las diferentes zonas de trabajo en restaurante.

c) Se han descrito las diferentes zonas de trabajo y las formas de organización relacionadas con servicios determinados.

d) Se han definido las obligaciones asociadas a los diferentes puestos que se asocian a cada zona, indicando sus funciones y categorías profesionales.

e) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

f) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas zonas.

g) Se han caracterizado los diversos tipos de montajes asociados a los servicios en estas zonas y las técnicas apropiadas para cada uno.

h) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.

i) Se ha comprobado la adecuación previa del área de restaurante para las actividades de servicio y atención al cliente.

j) Se han ejecutado las operaciones de preservicio, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

k) Se han identificado las técnicas de servicio en restaurante adaptándolas a las peculiaridades de servicios determinados.

l) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

m) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

n) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

ñ) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

o) Se han identificado y definido los diferentes departamentos implicados en la prestación del servicio,

p) Se han establecido los estándares básicos que determinan la comunicación entre los diferentes departamentos de Hostelería y Turismo.

5. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con la distribución y organización del espacio y el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han identificado las diferentes zonas de trabajo en que pueden dividirse las áreas de restaurante y sus relaciones en la prestación del servicio.

c) Se han descrito los diferentes elementos de la maquinaria, materiales o mobiliario asociados a cada una de las zonas de trabajo de un área de restaurante.

d) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

e) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.

f) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

g) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.

h) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.

i) Se han identificado las técnicas de servicio en restaurante adaptándolas a las peculiaridades de servicios determinados.

j) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.

k) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.

l) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.

m) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

n) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

ñ) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

o) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Realiza el montaje y servicio de desayunos en restaurante, adecuándolo a las características del servicio y del local.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio asociado.

d) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.

e) Se han ejecutado las operaciones de preservicio, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

f) Se ha identificado la oferta de los diferentes tipos de desayunos: desayuno en restaurante, buffet desayuno, room service, desayunos de trabajo, Coffee – break y nuevas tendencias.

g) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio.

h) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.

i) Se han identificado los diferentes sistemas de comandas asociados al servicio.

j) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados

k) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo

l) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.

m) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

n) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

q) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.

d) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.

e) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.

f) Se ha definido la Comanda como documento, su elaboración e interpretación.

g) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.

h) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.

i) Se han identificado los diferentes tipos de comandas.

j) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.

k) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada y limpia.

l) Se han identificado las diferentes ofertas gastronómicas asociándolas al marcaje adecuado a cada una de ellas.

m) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando estos con el tipo de alimentos que se han de servir.

n) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

8. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

d) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.

e) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

g) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.

h) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo y/o normas establecidas.

i) Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.

j) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.

k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

9. Realiza las operaciones de la facturación y cobro de los servicios en restaurante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se ha interpretado la información y documentación asociada al proceso.

d) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar en el proceso de facturación.

e) Se ha comprobado la coincidencia de producto y cantidad solicitado con lo facturado.

f) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar en el proceso de cobro.

g) Se han efectuado las operaciones de la facturación y cobro de los servicios empleando aplicaciones informáticas y ofimáticas específicas.

h) Se han desarrollado las actividades relacionadas con el arqueo, cuadre y cierre de caja.

i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

10. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.

d) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.

e) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

f) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.

h) Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.

i) Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.

j) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad

Duración: 330 horas.

Contenidos:

1. Preparación de material, equipos y mobiliario:

– Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante.

– Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de un restaurante. Descripción, clasificación y características. Determinación de las necesidades de maquinaria, material y mobiliario en el área de restaurante.

– Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.

– Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

2. Recepción de materias primas:

– Materias primas. Control de calidad y características organolépticas.

– Categorías y presentaciones comerciales. Etiquetados.

– Operaciones en la recepción de géneros. El proceso de recepción

– Organización física del espacio destinado a almacén.

– Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento, conservación y consumo. Sistemas de almacenamiento: apilado, estanterías y "depósito"

– Descripción y características del economato, bodega y cámaras de conservación.

– Aplicaciones informáticas.

– Control de proveedores.

– Pedidos a departamentos internos.

3. Preparación e inventario de equipos, útiles y materiales:

– Terminología profesional adecuada al ámbito de trabajo.

– Elaboración y control de inventarios de maquinaria, material y mobiliario.

– Ubicación y distribución.

4. Descripción y distribución de las zonas de trabajo:

– Descripción y organización de las diferentes zonas de trabajo en restaurante

– Descripción de los puestos asociados a las diferentes zonas de trabajo, funciones y categorías profesionales.

– Relaciones interdepartamentales.

– Criterios de uniformidad y aseo personal.

– Técnicas básicas de servicio en restaurante.

– Operaciones de preservicio características. Habilidades y destrezas.

– Control y valoración de resultados.

5. Realización del montaje de mesas:

– Tipología de servicios en el área de restaurante.

– Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas.

– Decoración de mesas.

– Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

6. Desayunos en restaurante:

– Preparación y puesta a punto del material y maquinaria.

– Oferta de los diferentes tipos de desayunos.

– Desayunos en restaurante, buffet desayuno, nuevas tendencias.

– Desayuno en habitaciones, room service.

– Desayunos de trabajo, Coffee – break.

– Utilización de las diferentes técnicas de servicio a aplicar en cada caso.

– Operaciones de postservicio en restaurante.

– Valoración de resultados

7. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:

– Marcaje de platos, cubiertos adecuados.

– Tipos y métodos de servicio de alimentos.

– Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.

– Normas básicas del servicio de alimentos.

– La Comanda. Caracterización y usos. Interpretación, formalización y flujo de movimientos. Definición y tipos de comanda.

– Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala.

– Control y valoración de resultados.

8. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:

– Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.

– Normas básicas del servicio de bebidas.

– Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.

– Control y valoración de resultados.

9. Realización de la facturación y cobro de los servicios en restaurante:

– Procesos de facturación.

– Sistemas de cobro

– Procedimientos de facturación y cobro.

– Cierre de caja.

– Aplicaciones informáticas y ofimáticas relacionadas

10. Ejecución de las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala:

– Operaciones de postservicio en áreas de sala.

– Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.

– Control y reposición de materiales y materias primas.

– Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.

– Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio. Control y valoración de resultados.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos obtengan una visión de las funciones, muchas veces ocultas, que se llevan a cabo en las diferentes zonas existentes en un área de restaurante. Se desarrolla en diez bloques de contenidos aunque éstos tengan una carga horaria desigual. No obstante, el profesor debe efectuar una visión global del Ciclo Formativo y adoptar decisiones al respecto de esta organización de contenidos. La actividad que se desarrolla en «Operaciones básicas» está dirigida hacia los trabajo de preservicio y postservicio, constituyéndose los trabajadores como apoyo imprescindible del personal que lleva a cabo la prestación.

Constituirse como apoyo del servicio lleva implícitos una serie de conocimientos prescindibles que el profesor deberá abordar, o por lo menos deberá comenzar a hacerlo en este módulo Profesional, en espera de completar esos conocimientos y procesos en el desarrollo de otros módulos profesionales relacionados.

En una primera parte del trabajo, el profesor debe trabajar con los alumnos todos aquellos procesos relacionados con las materias primas de uso habitual y con la maquinaria y los espacios. Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en un área de restaurante. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

– Dispone la maquinaria, los espacios y los equipos necesarios.

– Recepciona materias primas.

– Prepara y realiza inventarios de equipos, útiles y materiales.

– Realiza el montaje de mesas.

– Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio.

El desarrollo de estas actividades, relacionadas con la realización y mantenimiento de inventarios, se efectuará documentalmente, en unos casos, pero en talleres desde alternativas reales en una gran parte del curso.

En cuanto a los resultados que deben adquirirse en lo referente al servicio de diferentes eventos, véase que la actividad se centra en la presencia de una serie de criterios de evaluación en los que el alumno debe identificar, describir, caracterizar o ejecutar, entre otros. En definitiva, el alumno debe disponer de los elementos necesarios para llevar a cabo los montajes de acuerdo con los procesos y saber distinguir entre unos y otros resultados obtenidos. Dado que existe posibilidad de trabajar estos aspectos, el profesor propondrá recursos como el servicio, asociado a las prácticas de los diferentes tipos.

En todos los casos, analizando resultado a resultado, se aconseja como recurso el trabajo real, la prestación de servicios y la posibilidad de que el alumno pueda sentir la idoneidad de su trabajo en torno a la satisfacción del cliente que sea capaz de observar. Se valora, por tanto, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante el mantenimiento del mismo en el taller de restaurante, aunque sea de modo casual, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.

– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

En cualquier caso, estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Servicios en bar–cafetería.

Código: 0152.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en barra y sala del bar-cafetería.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en bar-cafetería.

c) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

d) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la zona de barra y sala del bar - cafetería para la acogida de los clientes.

e) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.

f) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.

g) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.

h) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.

i) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

j) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer al cliente.

k) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.

l) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

m) Se han Identificado las señales de riesgo de un posible consumo de alcohol.

n) Se han seguido las estrategias de actuación ante un consumo problemático de alcohol.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

2. Sirve y elabora los diferentes tipos de bebidas y comidas calientes y frías para el servicio de desayunos en bar-cafetería.

Criterios de evaluación:

a) Se han efectuado las funciones de puesta a punto del material y la maquinaria, para la realización de los servicios de desayuno en bar cafetería.

b) Se han definido las ofertas de los diferentes tipos de servicios de desayuno en bar cafetería.

c) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

d) Se ha realizado el servicio de los diferentes tipos de desayunos en bar cafetería.

e) Se han aplicado las técnicas de servicio en barra y sala para el servicio de desayunos en bar cafetería

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio de desayunos en bar cafetería.

g) Se han realizado las operaciones de post-servicio utilizando las técnicas adecuadas de conservación y orden del material y la maquinaria en bar cafetería y otros departamentos.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo

j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas y sin alcohol, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.

b) Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.

c) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

d) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.

e) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.

f) Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.

g) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se ha realizado el servicio de los diferentes tipos de bebidas, en barra y sala adecuándolos a su horario de consumo.

j) Se han realizado catas de los diferentes tipos de bebidas identificando sus características organolépticas.

k) Se han caracterizado y clasificado los diferentes tipos de cigarrillos y puros.

l) Se han realizado los maridajes adecuados de los cigarrillos puros con los destilados, aguardientes o licores.

m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

n) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.

b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles y combinados.

c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles y combinados.

d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.

e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.

f) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

g) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.

h) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.

i) Se han identificado y reconocidos los diferentes combinados nacionales e internacionales.

j) Se han elaborado diferentes combinados respetando su formulación utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.

k) Se ha realizado el servicio de los diferentes cócteles y combinado en barra y sala.

l) Se han utilizado y nuevas técnicas en coctelería y decoración.

m) Se han creado cócteles de elaboración propia y de autor.

n) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.

ñ) Se han identificado las diferentes mezclas de chupitos con y sin alcohol.

o) Se han elaborado diferentes chupitos con y sin alcohol, respetando su formulación utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.

p) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

q) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.

r) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

s) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias:

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.

b) Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.

c) Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.

d) Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

f) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias tipificadas como "Platos Combinados" siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias tipificados como "tapas, pinchos y aperitivos" siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio en bar cafetería y demás departamentos.

i) Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.

j) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.

k) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

l) Se ha realizado el servicio de las diferentes elaboraciones de comidas y bebidas

m) Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.

n) Se han realizado las operaciones de post-servicio utilizando las técnicas adecuadas de conservación y orden del material y la maquinaria en bar cafetería y otros departamentos.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

a) Se ha empleado e interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han identificado las distintas formas de cobro al cliente.

c) Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.

d) Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.

e) Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.

f) Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

g) Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.

h) Se ha comprobado la coincidencia de producto y cantidad solicitado con lo facturado.

i) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar en el proceso de cobro.

j) Se han efectuado las operaciones de la facturación y cobro de los servicios empleando aplicaciones informáticas y ofimáticas específicas.

k) Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.

l) Se han desarrollado las actividades relacionadas con el arqueo, cuadre y cierre de caja.

m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

n) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 147 horas.

Contenidos:

1. Atención al cliente en bar-cafetería:

– Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.

– Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.

– Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

– Servicio responsable de bebidas alcohólicas, Buenas prácticas y resolución de situaciones conflictivas.

– Funciones del personal de servicio en barra y sala, en función de los diferentes puestos de trabajo.

– Atención al cliente en barra y sala utilizando las técnicas adecuadas.

– Presentación de la oferta en barra y sala, toma de comanda y servicio adecuando las técnicas a cada caso y situación.

2. Desayunos en bar-cafetería:

– Preparación y puesta a punto del material y maquinaria.

– Oferta de los diferentes tipos de desayunos.

– Utilización de las diferentes técnicas de servicio a aplicar en cada caso.

– Operaciones de post-servicio en bar cafetería.

– Valoración de resultados.

3. Servicio de toda clase de bebidas sin alcohol y alcohólicas, excepto vino:

– Aguardientes y licores. Caracterización de los procesos habituales de elaboración.

– Presentación comercial. Identificación y características.

– Normas básicas de preparación.

– Servicio adecuado de los diferentes tipos de bebidas, en barra y sala.

– Identificación a través de la cata de las características organolépticas de cada tipo de bebida. Valoración de resultados.

– Características de los cigarros puros y su maridaje con los diferentes destilados, licores y aguardientes.

– Procedimientos de ejecución.

4. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas:

– Cócteles.

– Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.

– Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.

– Elementos habituales para la decoración/presentación.

– Normas básicas y complejas para la elaboración de cócteles y servicio en barra y sala.

– Normas de preparación de combinados y servicio en barra y sala.

– Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.

– Coctelería actual y nuevas tendencias.

– Chupitos y mezclas.

– Cócteles propios o de autor.

– Valoración de resultados.

5. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:

– Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.

– Materias primas de uso habitual en estas áreas.

– Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.

– Documentación relacionada.

– Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.

– Operaciones de preelaboración de materias primas.

– Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.

– Elaboración de tapas, pinchos y aperitivos, para el servicio en barra y sala destinados al consumo en bares, cafeterías y similares.

– Decoración y organización de expositores en barra para la presentación de elaboraciones de tapas, pinchos y aperitivos.

– Utilización de las diferentes técnicas de servicio a aplicar en cada caso.

– Operaciones de post-servicio en bar cafetería.

– Valoración de resultados

6. Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

– Procesos de facturación.

– Sistemas de cobro.

– Procedimientos de facturación y cobro.

– Cierres de caja.

– Aplicaciones informáticas y ofimáticas relacionadas.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos desarrollen las funciones de camarero y barman en las diferentes áreas del bar cafetería. Se desarrolla en seis bloques de contenidos aunque éstos tengan una carga horaria desigual. No obstante, el profesor debe efectuar una visión global del Ciclo Formativo y adoptar decisiones al respecto de esta organización de contenidos, principalmente porque los resultados que se pretenden en este módulo profesional esta orientado hacia las diferentes elaboraciones y su servicio en las diferentes zonas del bar cafetería.

En una primera parte del trabajo, el profesor debe trabajar con los alumnos todos aquellos procesos relacionados con la atención al cliente con las materias primas de uso habitual y con la maquinaria y los espacios. Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en un área de bar-cafetería. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

– Atención al cliente en bar cafetería.

– Desayunos en bar cafetería.

– Prepara y sirve bebidas.

– Elabora platos propios del bar cafetería y su servicio.

El desarrollo de estas actividades, relacionadas con el servicio de atención al cliente y la preparación de bebidas se desarrollara en gran parte en este modulo profesional.

En cuanto a los resultados que deben adquirirse en lo referente al servicio de bebidas alcohólicas, nuevamente se centra el trabajo en criterios de evaluación en los que el alumno debe identificar, describir, caracterizar o ejecutar, entre otros. En definitiva, el alumno debe disponer de los elementos necesarios para llevar a cabo las elaboraciones de acuerdo con los procesos y saber distinguir entre unos y otros resultados obtenidos. Dado que existe posibilidad de trabajar estos aspectos, el profesor propondrá recursos como la cata, asociada a las prácticas de las preparaciones, como alternativa para conseguir un conocimiento de las diferentes bebidas. Asimismo, la alternativa de conocer sus procesos de elaboración se realizara en este módulo profesional con el objetivo de acceder a clasificar o catalogar las bebidas, completando los conocimientos de todos los grupos de bebidas, su preparación y servicio.

Finalmente, el alumno debe conocer el trabajo de cocina rápida o tapas y aperitivos y las alternativas que ofrece el trabajo de la plancha para todas aquellas elaboraciones que están englobadas por la denominación de platos en miniatura o de pinchos y tapas, cuyo estudio compete en este módulo y la fase del servicio propiamente dicho.

En todos los casos, analizando resultado a resultado, se aconseja como recurso el trabajo práctico con la posibilidad de que el alumno pueda sentir la idoneidad de su trabajo en torno a la satisfacción del cliente, que sea capaz de observar. Se valora, por tanto, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.

– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

En cualquier caso, estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Servicios en restaurante y eventos especiales.

Código: 0153.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.

b) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

c) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

d) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la sala de restaurante para la acogida de los clientes.

e) Se ha acogido al cliente a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.

f) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente.

g) Se han identificado demandas implícitas de los clientes, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.

h) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de los clientes, de forma que queden cubiertas las expectativas de éstos.

i) Se ha acompañado al cliente hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.

j) Se ha presentado al cliente los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.

k) Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.

l) Se han confeccionado las comandas cumplimentando los datos de forma correcta y legible.

m) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

n) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

ñ) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

o) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

p) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Ejecuta la planificación y organización de actos aplicando técnicas de protocolo de uso habitual en la Restauración y eventos especiales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las diferentes normas de protocolo y precedencia de personas.

b) Se han reconocido las condiciones de salones que determinan el tipo de montaje a emplear en salones de restauración y eventos especiales.

c) Se ha participado en la planificación, montaje y organización de actos protocolarios de naturaleza diversa.

d) Se ha definido el montaje de presidencia en virtud de la tipología de las mismas, del tipo de acto y de las condiciones del salón.

e) Se ha interpretado la documentación correspondiente a la organización de actos protocolarios.

f) Se han definido los diferentes tipos de mesa que pueden ser de utilidad en el montaje y desarrollo de actos protocolarios.

g) Se ha definido la distribución de comensales en función de las diferentes técnicas que pueden aplicarse.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección ambiental.

i) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

k) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante, tales como servicio de menú, carta, menú degustación y eventos especiales.

d) Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.

e) Se han caracterizado los condicionantes para el servicio, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.

f) Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.

g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.

h) Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.

i) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.

j) Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.

k) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

l) Se ha realizado la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

m) Se han realizado las operaciones de post-servicio utilizando las técnicas adecuadas de conservación y orden del material y maquinaria en restaurante y departamentos implicados en el servicio.

n) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Planifica y ejecuta el montaje y servicio de alimentos y bebidas en buffet, adaptando sus contenidos a las características especificas.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en este tipo de servicios.

c) Se han definido las características especificas de diferentes servicios que puedan ser realizados en buffet:, tales como: desayunos, almuerzos, brunch, cenas.

d) Se han relacionado los tipos de buffet con las diferentes ofertas gastronómicas que componen el servicio a desarrollar.

e) Se ha definido la planificación del montaje, decoración y servicio.

f) Se han definido la ubicación y montaje del buffet en función del espacio disponible y las características específicas del evento.

g) Se han identificado los flujos de personas y los espacios para garantizar el mantenimiento y reposición del buffet de manera eficaz.

h) Se han realizado las operaciones de post-servicio utilizando las técnicas adecuadas de conservación y orden del material y maquinaria.

i) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Sirve todo tipo de bebidas en Restaurante aplicando los materiales y técnicas adecuadas a las características del servicio, del local y de la oferta gastronómica.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se han realizado las funciones de puesta a punto para desarrollar el servicio de las diferentes bebidas en sala de restaurante.

d) Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de cada tipo de bebida.

e) Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.

f) Se han aplicado las técnicas de presentación y decoración correspondientes a cada grupo de bebidas.

g) Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.

h) Se ha realizado la presentación y servicio de los diferentes tipos de bebidas, adecuándolos al momento, hora de su consumo y caracterización del evento.

i) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista del cliente.

d) Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante el cliente.

e) Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante el cliente.

f) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

g) Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

h) Se han reconocido y aplicado las diferentes técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente. Flambeado, acabado y decoración de platos.

i) Se han realizado las elaboraciones a la vista del cliente respetando tiempos, cocciones y temperaturas.

j) Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.

k) Se han sugerido al cliente distintas alternativas de elaboración si las hubiera.

l) Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.

m) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

n) Se han realizado las tares de postservicio de forma ordenada y limpia.

ñ) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

o) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

p) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

7. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.

d) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinados y racionados.

e) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

f) Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

g) Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.

h) Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

i) Se han realizado las tares de postservicio de forma ordenada y limpia.

j) Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.

k) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

l) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

n) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

8. Realiza las tareas de presentación y servicio de quesos, jamón y embutidos adecuándolas a las características específicas de cada servicio.

Criterios de evaluación:

a) Se han mantenido, en cualquier caso, criterios de uniformidad y aseo personal propios de la profesionalidad.

b) Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.

c) Se ha identificado el proceso de elaboración, conservación y mantenimiento de quesos, jamón y embutidos.

d) Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

e) Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de estos productos.

f) Se han relacionado las distintas materias primas con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.

g) Se ha realizado la puesta a punto de útiles necesarios para el servicio de quesos, jamón y embutidos.

h) Se han aplicado técnicas de presentación y decoración de este tipo de ofertas, de acuerdo con las características de servicio a realizar.

i) Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes de los productos.

j) Se han realizado las tareas de postservicio de forma ordenada y limpia.

k) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas designadas y siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.

l) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

m) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

n) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 252 horas.

Contenidos:

1. Atención al cliente en mesas y servicios especiales:

– Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales.

– Presentación de cartas y minutas.

– Elaboración de Comandas. Desarrollo del proceso. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.

– Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

2. Ejecución de técnicas de protocolo en restauración y eventos especiales:

– Aplicación de las normas de protocolo y precedencia.

– Planificación y organización de salones de acuerdo con el diseño establecido.

– Diseño y montaje de presidencias.

– Interpretación de la documentación correspondiente a actos protocolarios.

– Diseño y elección de mesas.

– Distribución de comensales en función de las técnicas a aplicar.

3. Servicio de elaboraciones culinarias:

– Servicio en restaurante. Servicio de menús, carta, menú degustación.

– Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.

– Servicios especiales. Banquetes, catering, cóctel, vino español y otros.

– Servicio de habitaciones: Planificación, montaje y desarrollo del servicio.

– Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales.

4. Planificación, montaje y servicio en buffet:

– Caracterización de servicios en buffet: desayunos, almuerzos, brunch, cenas.

– Tipos de buffet: de apoyo, asistido, exposición, entre otros.

– Planificación del servicio.

– Ubicación, montaje y reposición.

– Técnicas de decoración.

– Finalización del servicio.

– Valoración de resultado.

5. Servicio de bebidas en restaurante:

– Preparación y puestas a punto de maquinaria, útiles, herramientas y materias primas para el servicio.

– Servicio de aperitivos, cócteles y digestivos.

– Presentación y servicio de las bebidas habituales durante los diferentes servicios de comidas.

– Valoración de resultados.

6. Elaboración de platos a la vista del cliente:

– Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.

– Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.

– Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Flambeado y acabado de platos.

– Valoración de resultados.

7. Realización de trinchados, racionados y desespinados de productos y elaboraciones culinarias:

– Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.

– Operaciones de puesta a punto de materiales y espacios ante el comensal.

– Características de los productos culinarios y materias primas relacionadas.

– Técnicas de elaboraciones, trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles.

– Valoración de resultados.

8. Presentación y servicio de quesos, jamón y embutidos:

– Proceso de elaboración, conservación y mantenimiento de quesos, jamón y embutidos.

– Puesta a punto de útiles necesarios para el servicio. de quesos jamón y embutidos.

– Servicio de quesos, jamón y embutidos.

– Presentación y productos relacionados.

– Valoración de resultados.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos obtengan una visión de las funciones, muchas veces ocultas, que se llevan a cabo en las diferentes zonas existentes en un área de restaurante. Se desarrolla en ocho bloques de contenidos aunque éstos tengan una carga horaria desigual. No obstante, el profesor debe efectuar una visión global del Ciclo Formativo y adoptar decisiones al respecto de esta organización de contenidos, principalmente porque los resultados que se pretenden en este módulo profesional no tienen prácticamente nada que ver con la orientación hacia el servicio, que será objeto de trabajo en otros módulos profesionales.

En una primera parte del trabajo, el profesor debe trabajar con los alumnos todos aquellos procesos relacionados con las materias primas de uso habitual y con la maquinaria y los espacios. Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en un área de restaurante. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

– Recibe y atiende al cliente, empleando si fuera preciso técnicas de protocolo.

– Sirve elaboraciones culinarias de diferentes tipologías y variadas características de servicio.

– Interviene ante el cliente empleando técnicas de cocina para la ejecución de diferentes elaboraciones culinarias o con avanzadas técnicas de servicio.

El alumno debe disponer de los elementos necesarios para llevar a cabo las elaboraciones y servicio de acuerdo con los procesos establecidos y saber distinguir entre unos y otros resultados obtenidos. Dado que existe posibilidad de trabajar estos aspectos, el profesor propondrá recursos el montaje de sala y el servicio, asociado a las prácticas de las preparaciones, como alternativa para conseguir un conocimiento de los diferentes eventos.

En cuanto a los resultados que deben obtenerse al montaje de servicios en buffet, se debe garantizar que el alumno tenga la oportunidad de proceder a trabajar con una amplia gama de alimentos que pueda relacionar con caracterizaciones de servicio diferentes. Así, el montaje y desarrollo de servicio de desayuno, brunch, etc., ofreciendo una visión real acorde con el sistema productivo del entorno deben resultar determinantes para que esos resultados sean verdaderamente evaluables, o cuando menos verificables.

En todos los casos, analizando resultado a resultado, se aconseja como recurso el trabajo real, por tanto, la prestación de servicios con clientes reales y la posibilidad de que el alumno pueda sentir la idoneidad de su trabajo en torno a la satisfacción del cliente que sea capaz de observar. Incluso, el profesor debe ser capaz de valorar actitudinalmente al alumno en cuanto a su comportamiento adaptándolo al tipo de cliente que se incorpore al taller en esta fase del aprendizaje. Se valora, por tanto, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de servicios mediante la apertura del taller de restaurante, aunque sea de modo casual, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.

– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

En cualquier caso, estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: El vino y su servicio.

Código: 0154.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.

b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.

e) Se ha asegurado el orden de los diferentes vinos en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.

f) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.

g) Se han identificado correctamente los vinos reservados por los clientes.

h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

i) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

j) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

2. Realiza el trabajo de asesoramiento en vinos identificando las diferentes funciones propias de sumillería en el desarrollo de servicios en Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las funciones relacionadas con el trabajo del sumiller.

b) Se han reconocido los materiales y útiles para el trabajo de sumiller.

c) Se ha realizado la comprobación de los diferentes vinos y bebidas.

d) Se han aplicado las técnicas de ventas establecidas.

e) Se han desarrollado correctamente el asesoramiento y la atención al cliente.

f) Se han realizado los métodos de servicios de vinos y bebidas.

g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

3. Identifica las Denominaciones de Origen e identificaciones geográficas de España, los vinos del mundo. Determinando sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado e identificado las denominaciones de origen de los vinos de España.

b) Se han descrito las características de las denominaciones de origen calificadas.

c) Se han relacionado e identificado los vinos del mundo.

d) Se han descrito las características de los vinos del mundo.

e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

f) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

g) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

4. Identifica los diferentes vinos de Castilla y León determinando sus características.

Criterios de Evaluación:

a) Se han identificado las características del ciclo vegetativo de la vid en Castilla y León.

b) Se han relacionado e identificado las denominaciones de origen de los vinos en Castilla y León.

c) Se han descrito las características de los vinos de pagos de Castilla y León.

d) Se han relacionado e identificado los vinos de Castilla y León.

e) Se han identificado las principales uvas autorizadas en Castilla y León.

f) Se han descrito y relacionado los procesos de vinificación en Castilla y León.

g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

5. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.

b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.

c) Se han clasificado los vinos en función de sus tipologías y otras características que permitan agruparlos.

d) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.

e) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.

f) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.

g) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.

h) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.

i) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

j) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

k) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

6. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.

c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.

d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.

e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.

f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.

g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.

h) Se han descrito las características de un vino partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.

i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.

j) Se han valorado los resultados obtenidos de manera que permita establecer conclusiones objetivas.

k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

l) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

m) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

7. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.

b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.

c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.

d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.

e) Se ha planificado la carta de vinos en función de las características del establecimiento y del resto de sus ofertas gastronómicas.

f) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y/o del entorno del establecimiento.

g) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

h) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

i) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

8. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.

b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.

c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.

d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.

e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.

g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.

h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte del cliente para actuar según la política del establecimiento.

i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino: por botella, media botella, copa y otros.

j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

k) Se han realizado las operaciones manteniendo una actitud positiva orientada hacia el respeto a los demás y la responsabilidad en el trabajo.

l) Se ha valorado en todos los ámbitos el cumplimiento de los estándares de calidad.

Duración: 63 horas.

Contenidos:

1. Recepción de vinos:

– La bodega.
– Recepción y almacenaje del vino.
– Control de proveedores
– Condiciones de conservación.
– Equipos de conservación.
– El libro de bodega.
– Bodega de día.
– Reserva de vinos.
– Vales de pedido.
– Valoración de resultados.

2. La figura del sumiller:

– Funciones a desarrollar.
– La compra del vino.
– Control de bebidas.
– Asesoramiento: Técnicas de venta y atención al cliente.
– Servicio de vinos y bebidas.
– Valoración de resultados.

3. Denominaciones de Origen e identificaciones geográficas de España y vinos del mundo:

– Descripción y Características.
– Denominaciones de Origen e identificaciones geográficas de España.
– Denominaciones de Origen Calificadas.
– Vinos del mundo.
– Valoración de resultados.

4. Vinos de Castilla y León:

– Ciclo vegetativo de la vid en Castilla y León.
– Vinos de la tierra de Castilla y León.
– Denominaciones de Origen e identificaciones geográficas de Castilla y León.
– Vinos de pagos.
– Tipos de Vinos de Castilla y León.
– Variedades de uvas autorizadas en Castilla y León.
– Vinificación en Castilla y León.
– Valoración de resultados.

5. Identificación de vinos:

– Caracterización de los vinos.
– Tipos de vinos. Clasificaciones.
– Factores que influyen en el perfil del vino.
– Vinificación.
– Variedades de uva.
– Valoración de resultados.

6. Realización de catas sencillas de los diferentes vinos:

– La cata.
– Metodología de la cata.
– Herramientas.
– Análisis sensorial.
– Vocabulario.
– Valoración de resultados.

7. Definición de cartas sencillas de vinos:

– La carta de vinos.
– Estructura de las cartas.
– Nuevas tendencias.
– Redacción de cartas aplicando técnicas de venta.
– Maridaje de vinos y platos.

8. Servicio de vinos:

– Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
– Temperatura de servicio.
– La decantación y la oxigenación.
– Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales.
– Procesos de servicio especial. Espumosos, vinos fortalecidos y otros.
– Valoración de resultados.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos obtengan una visión de las funciones, del sumiller que se llevan a cabo en las diferentes zonas existentes en hoteles o restaurante Se desarrolla en ocho bloques de contenidos aunque éstos tengan una carga horaria desigual. No obstante, el profesor debe efectuar una visión global del Ciclo Formativo y adoptar decisiones al respecto de esta organización de contenidos, principalmente porque los resultados que se pretenden en este módulo profesional tienen que ver con la orientación hacia el servicio y las características de los diferentes tipos de vinos.

En una primera parte del trabajo, el profesor debe trabajar con los alumnos todos aquellos procesos relacionados con el vino. Debe entenderse el desarrollo de este módulo profesional como una parte del proceso de trabajo en restaurante. Prueba de ello es el desarrollo secuencial del mismo que se explicita y que debe ser capaz de desarrollar el alumno:

– Recepciona vinos y bebidas.
– Servicio de los diferentes tipos de vinos.
– Conocer las diferentes denominaciones de origen españolas.
– Conocer las diferentes vinificaciones en España y el mundo.

El desarrollo de estas actividades se efectuará documentalmente, en unos casos, pero en talleres desde alternativas reales en una gran parte del curso.

En cuanto a los resultados que deben adquirirse en lo referente al conocimiento del vino, el alumno debe disponer de los elementos nece-

sarios para conocer las diferentes elaboraciones de vinos y conocer las características organolépticas de los diferentes vinos estos contenidos se llevarán a cabo mediante los recursos de cata.

Finalmente, el alumno debe conocer las diferentes formas de realización de cartas de vinos y bebidas, aconsejar a los clientes sobre la bebida idónea para acompañar en las diferentes elaboraciones culinarias

En todos los casos, analizando resultado a resultado, se aconseja como recurso el trabajo real y la prestación de servicios con la posibilidad de que el alumno pueda sentir la idoneidad de su trabajo en torno a la satisfacción del cliente, que sea capaz de observar. Se valora, por tanto, la gran importancia que supone para la consecución de objetivos y la caracterización de las actividades prácticas, la realización de estas mediante el mantenimiento del servicio del restaurante, muy recomendable y de elevado valor educativo para el alumnado.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.

– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

En cualquier caso, estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas.

Código: 0045.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.

b) Se han descrito la organización y funcionamiento de las diferentes fórmulas de restauración.

c) Se han identificado las tendencias alimentarias actuales que inciden en el desarrollo del sector de la restauración.

d) Se han descrito la organización y funcionamiento de los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.

e) Se han reconocido las diferentes relaciones interdepartamentales en las empresas de restauración y sus relaciones con otras empresas del sector de la Hostelería y el Turismo.

f) Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

g) Se ha analizado la situación actual de la oferta desde el punto de vista cualitativo y desde el punto de vista cuantitativo.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los grupos de alimentos.

b) Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.

c) Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.

d) Se han descrito las dietas tipo.

e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

f) Se han descrito las características de las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

3. Determina ofertas gastronómicas de cocina y repostería caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

b) Se han enumerado y definido las principales clases de oferta.

c) Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.

d) Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.

e) Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.

f) Se ha considerado la estacionalidad de las materias primas y ubicación del establecimiento.

g) Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.

h) Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

i) Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

j) Se ha redactado la carta de acuerdo con los principios básicos de equilibrio y dispersión de precios.

k) Se ha realizado el estudio de los platos que componen una carta, en función de ratios de popularidad y márgenes de explotación.

l) Se ha cuidado el respeto por cuantos aspectos legales tienen que ver con la carta de un establecimiento.

m) Se han mantenido criterios de planificación y redacción acordes a las características de cada establecimiento, tipología y ubicación geográfica.

4. Calcula costes globales de la oferta y fija sus precios de venta, analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

b) Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.

c) Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.

d) Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.

e) Se ha recopilado o, en su caso, cumplimentado, la documentación específica relativa al cálculo de costes.

f) Se han definido los métodos de control de consumos.

g) Se han reconocido los métodos de cálculo y fijación de precios.

h) Se han distinguido los costes fijos de los variables.

i) Se han realizado las operaciones de cálculo y fijación de precios de diferentes tipos de ofertas gastronómicas tales como cartas, menús, banquetes, tapas, entre otros.

j) Se ha calculado el punto muerto de explotación o umbral de rentabilidad en las ofertas gastronómicas.

k) Se han analizado las ofertas gastronómicas para establecer conclusiones que permitan la toma de decisiones al respecto de la composición de las cartas.

l) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

5. Ejecuta el proceso de aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cualitativas y cuantitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado, de manera genérica, los distintos tipos de materias primas.

b) Se han definido, de manera genérica, las características organolépticas de las principales clases de materias primas.

c) Se han identificado las diversas presentaciones comerciales, tipos de embalaje y unidades de distribución (cajas, packs, bricks,...).

d) Se han evaluado y seleccionado los diversos proveedores en función de varios criterios (condiciones de entrega, condiciones de pago, trazabilidad, niveles de calidad,...).

e) Se han descrito las características del economato y la bodega, como departamentos estructurales, y como lugares físicos.

f) Se han detectado las necesidades de aprovisionamiento de materias primas de cada uno de los departamentos del establecimiento de hostelería.

g) Se ha creado el circuito de comunicación entre los departamentos para la transmisión de necesidades de materias primas al centro de compras.

h) Se han agrupado las órdenes por proveedores.

i) Se han cursado las órdenes de compra a los proveedores de manera eficaz.

j) Se ha verificado la correcta recepción de géneros de los distintos proveedores, mediante la documentación administrativa correspondiente.

k) Se ha verificado, administrativamente, el proceso de clasificación, distribución y almacenamiento de las mercancías, en función de sus necesidades de almacenamiento y consumo.

l) Se han registrado correctamente las entradas y salidas de materias primas.

m) Se ha documentado, administrativamente, la satisfacción de las necesidades de materias primas, de cada uno de los departamentos que las solicitaron.

n) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades.

ñ) Se han tenido en cuenta de manera objetiva y eficaz los documentos relacionados con el aprovisionamiento y distribución internos.

o) Se han utilizado correctamente los soportes documentales.

p) Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

6. Participa en el diseño e implantación de un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad para adecuarlo a las particularidades de la empresa de hostelería.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido y explicado el concepto de calidad y su utilidad en la Restauración.

b) Se han determinado las expectativas y necesidades de los clientes, así como las posibilidades reales de satisfacerlas con los medios a su disposición.

c) Se ha puesto en práctica el significado de la política de calidad de la organización.

d) Se han analizado los objetivos de calidad fijados en la empresa u organización, las responsabilidades que debe asumir, y los recursos disponibles para garantizar y evidenciar su consecución.

e) Se han identificado los manuales de calidad, su funcionamiento y ubicación.

f) Se han registrado aquellos datos que afecten al puesto de trabajo en relación con los objetivos de calidad, las correspondientes especificaciones y los patrones y calibres fijados.

g) Se han identificado aquellas situaciones que, en su apariencia, pueden suponer debilidades del servicio.

h) Se han determinado las causas que generan situaciones de «no conformidad».

i) Se han propuesto acciones preventivas y/o correctivas para evitar y/o solventar resultados «no conformes».

Duración: 105 horas.

Contenidos:

1. Organización de las empresas de restauración:

– Clasificación de las empresas de restauración.

– Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

– Tendencias actuales en restauración.

– Análisis de oferta y demanda.

– Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

– Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

– Composición de los alimentos. Rueda de los alimentos.

– Función y degradación de nutrientes.

– Necesidades nutricionales.

– Dietas tipo. Dieta mediterránea.

– Descripción de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

3. Determinación de ofertas gastronómicas:

– Descripción, definición y clases de ofertas.

– Elementos y variables de las ofertas gastronómicas de cocina y repostería.

– Ofertas básicas: menús, cartas, buffet, tapas y otros. Descripción y análisis.

– Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

– Métodos de análisis de ofertas gastronómicas: Principios de Omnes, menú «engineering».

4. Cálculo de los costes globales de la oferta y fijación de precios de venta:

– Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.

– Métodos de control de consumos.

– Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.

– Punto muerto de explotación.

– Posibilidades de ahorro energético.

5. Ejecución del proceso de compra, recepción, almacenaje y distribución interna de materias primas:

– Materias primas (categorías comerciales y etiquetados, presentaciones comerciales…).

– Evaluación y selección de proveedores.

– Descripción y características del economato y bodega.

– Detección de necesidades de materias primas.

– Proceso administrativo y documentación de compras: el ciclo de compras (solicitud, compra, recepción, clasificación, y almacenaje de materias primas).

– Proceso administrativo y documentación del aprovisionamiento interno y distribución de géneros. Relaciones interdepartamentales.

– Análisis y control de inventarios: métodos de valoración de stocks (Precio medio ponderado y FIFO,).

– Documentos de producción relacionados con el cálculo de necesidades y el aprovisionamiento interno.

– Software específico.

6. Gestión y control de calidad en la Restauración:

– Calidad: concepto y definiciones.

– Características peculiares de la calidad en el sector Servicios.

– Concepto de calidad por parte de cliente.

– Expectativas y percepciones por parte del cliente.

– Herramientas para la gestión de la Calidad: manual de procedimientos, encuestas, registros e indicadores, entre otros.

– Las Normas de Calidad en España: Familia de Normas ISO, normas ICTE, el modelo europeo par la Calidad: E. F. Q. M., entre otros.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo tiene como objetivo alcanzar un nivel de capacitación suficiente del alumno que le garantice la posibilidad de desenvolverse con posibilidades de éxito en el entorno administrativo de una cocina. Por ello, para su formación, debe garantizarse la continua ejecución de una serie de contenidos de carácter procedimental, abordados desde supuestos prácticos debidamente caracterizados, en los cuales demuestre la capacitación suficiente sobre:

– Elaboración y cálculo de dietas.

– Redacción de soportes documentales de ofertas gastronómicas.

– Calcular rendimiento de piezas mediante el test correspondiente.

– Determinar e imputar costes.
– Fijar precios.
– Analizar costes y fijación de precio en ofertas gastronómicas determinadas tales como eventos, banquetes, etc.
– Realizar propuestas de ofertas gastronómicas.
– Analizar materias primas como paso previo al proceso de aprovisionamiento.
– Calcular necesidades de aprovisionamiento.
– Simulaciones de procesos de aprovisionamiento externo e interno como parte integrante de los diferentes métodos de fijación de precios.
– Elaborar fichas técnicas y fichas de coste.
– Análisis de cartas, menús y otras ofertas gastronómicas, con la consecuente toma de decisiones posterior a ese análisis.
– Diseñar documentos susceptibles de ser utilizados en diferentes momentos del proceso de gestión de calidad: implantación, análisis, control de procesos, etc.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Técnicas de comunicación en restauración.

Código: 0155.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los diferentes elementos que intervienen en el proceso de comunicación.
b) Se han relacionado los diferentes objetivos y características que se persiguen de acuerdo con el tipo de comunicación que se establece.
c) Se han identificado las diferentes barreras que impiden la adecuada difusión del mensaje.
d) Se han identificado los problemas derivados de la distorsión del mensaje aportando las soluciones más adecuadas en función de cada caso.
e) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.
f) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.
g) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial
h) Se han definido las diferentes técnicas de acogida y otras habilidades sociales que permitan una fluida relación en el proceso de traspaso de información al cliente.
i) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
j) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
k) Se han identificado las diferentes formas de comunicación posible entre el cliente y el profesional de restauración.
l) Se ha practicado una escucha activa en la relación con clientes.
m) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
n) Se han producido e interpretado mensajes escritos, ya sean del tipo comercial o documentos oficiales, relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
ñ) Se han reconocido y aplicado las nuevas tecnologías en la comunicación con clientes.
o) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.
p) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
q) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

a) Se han diferenciado claramente los conceptos de cliente y proveedor en el ámbito de la prestación de servicios.
b) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
c) Se han identificado y definido, las diferencias entre producto y servicio.
d) Se han analizado las diferentes tipologías de público identificando sus características, comportamiento y tratamiento que se le debe conceder.
e) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.
f) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.
g) Se ha diferenciado entre información, propaganda y publicidad.
h) Se han definido las diferentes técnicas de acogida, atención y otras habilidades sociales en el proceso de venta de servicios en restauración.
i) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
j) Se han identificado las necesidades reales de los clientes en el proceso de compra de servicios de restauración.
k) Se ha evitado la aplicación de técnicas de presión o acoso dirigidas a forzar una urgente decisión por parte de los clientes.
l) Se ha definido la estrategia de venta de acuerdo con su programación determinando la estrategia y elementos disponibles para garantizar una satisfacción de las necesidades de los clientes.
m) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
n) Se han determinado diferentes técnicas de merchandising que pueden utilizarse en diferentes fórmulas de restauración.

3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las normas que regulan el protocolo y la precedencia en los actos sociales.
b) Se ha determinado las diferentes variables que intervienen en la definición del concepto de protocolo justificando su importancia.
c) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
d) Se han descrito las técnicas de presentación y saludo.
e) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios de restauración.

f) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.

g) Se han descrito los diferentes sistemas de determinación de presidencias en diferentes actos protocolarios.

h) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.

i) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto desarrollar.

j) Se ha determinado las diferentes variables que intervienen en la definición del concepto de imagen corporativa.

k) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4. Define y aplica las técnicas de protocolo propias de la organización de actos de diferente naturaleza adaptándolas a las características de su entorno y ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los elementos que intervienen en la organización de actos protocolarios.

b) Se ha elaborado la programación de actos protocolarios adaptándolas a las diferentes características y necesidades.

c) Se ha organizado la distribución de participantes de actos protocolarios relacionados con la restauración.

d) Se han aplicado las diferentes técnicas de distribución de comensales en función de las presidencias asignadas.

e) Se han adaptado las presidencias y distribución de comensales en función de las características y peculiaridades de los salones y locales.

f) Se ha cumplimentado la documentación necesaria para dar a conocer la operativa y organización correspondiente a actos protocolarios.

g) Se ha realizado la distribución y organización de actos protocolarios relacionados con medios de comunicación social en función de los objetivos y parámetros especificados.

h) Se ha realizado la distribución y organización de actos protocolarios relacionados con eventos de negociación en función de los objetivos y parámetros especificados.

i) Se han determinado los tratamientos de personas en función de su rango, cargo o cualquier otro criterio, verbal o escrito, que se determine.

j) Se han distribuido las banderas en ubicaciones diferentes manteniendo, en cualquier caso, los criterios de ordenación y precedencia legalmente establecidos.

5. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la diferente normativa reguladora del derecho de consumidores y usuarios para interponer reclamaciones en establecimientos de restauración.

b) Se han reconocido las diferentes tipologías de quejas, reclamaciones y sugerencias que pueden aparecer en el ámbito de la restauración identificando cada una a partir de su definición.

c) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.

d) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

e) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

f) Se ha definido la técnica de intervención más adecuada a partir de diferentes supuestos en los que un cliente puede solicitar la atención de alguna reclamación formal.

g) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

h) Se han cumplimentado diferentes hojas de reclamaciones a partir de diferentes tipos de reclamaciones.

i) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.

j) Se ha reconocido la resolución de quejas y reclamaciones como técnica de fidelización de clientes.

k) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

Duración: 99 horas.

Contenidos:

1. Información al cliente:

– El proceso de comunicación. Objetivos, características, tipos y elementos de comunicación.

– Importancia de la comunicación.

– Barreras a la comunicación. La distorsión del mensaje. Problemas y soluciones a la distorsión del mensaje.

– Técnicas de comunicación y atención al cliente. Contacto directo y contacto no directo.

– Comunicación verbal en la restauración. Aspectos relevantes y reglas de la comunicación verbal. La escucha activa. La atención telefónica.

– Comunicación no verbal. Imagen personal. Pulcritud, indumentaria y uniformidad. Lenguaje corporal y gestual.

– La comunicación escrita. Documentación básica vinculada a la prestación de servicios. Escritos comerciales y documentos oficiales. Las nuevas tecnologías en la comunicación.

– Empatía, receptividad, asertividad.

– Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

– Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.

– Desarrollo de técnicas de acogida y habilidades sociales aplicadas a la restauración.

– Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.

2. Venta de productos y servicios:

– Definición y clasificación de clientes según gustos, expectativas y necesidades.

– El comportamiento del cliente. Características y tratamiento de los clientes en restauración en función de sus tipologías.

– Definición y clasificación de proveedores.

– Identificación de las necesidades de cliente.

– Técnicas de acogida, atención y venta en restauración.

– Exposición de las cualidades y características de los productos y servicios.

– Información, publicidad y propaganda.

– Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración: acogida, programa de venta, sugerencias y recomendaciones, seguimiento y despedida.

– Relaciones con los clientes.

– Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio en restauración.

– Merchandising.

3. Aplicación del protocolo en restauración:

– Definición del concepto de protocolo. Elementos de protocolo en restauración.

– Normas de protocolo y criterios de precedencia.

– Tipos y objetivos de los actos protocolarios.

– El cuidado de la primera impresión. El saludo inicial y las presentaciones.

– Documentación del acto a organizar.

– Tipos de presidencias en actos protocolarios. Sistemas de organización de las presidencias.

– Definición y valoración de la imagen corporativa, y sus elementos.

4. Organización de actos protocolarios de diferente naturaleza:

– Diseño y planificación de actos protocolarios.

– Programación de actos protocolarios.

– Emisión de la documentación del acto a organizar.

– Técnicas de distribución de los comensales en actos protocolarios de restauración:

– Sistema cartesiano.
– Sistema del reloj.
– Elaboración del mesero, tarjetas y planos de mesa.
– Cronogramas.
– Formas de mesa.
– Adecuación de las presidencias a la distribución y organización del salón. Diseño de espacios y cronogramas de actividad.
– Banquetes, cócteles y recepciones.
– Signos convencionales aplicados al protocolo de la restauración.
– Tratamiento a personas.
– Actos protocolarios relacionados con medios de comunicación social: el «tour de table», la rueda de prensa y la conferencia de prensa.
– Actos protocolarios relacionados con la negociación: recepción de delegaciones, disposición de mesas, actos de negociación, firma de acuerdos.
– Conceptos básicos de vexilología. Normativa sobre ordenación y disposición de banderas y mástiles.

5. Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:

– Definición de quejas, reclamaciones y sugerencias.
– Normativa reguladora de las reclamaciones en el ámbito de la restauración.
– Objeciones de los clientes y su tratamiento.
– Tipología de quejas:
– Quejas.
– Reclamaciones.
– Opiniones de clientes.
– Opiniones del personal.
– Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.
– Gestión de reclamaciones y quejas.
– Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. La hoja de reclamaciones.
– Resolución de quejas y reclamaciones como técnica de fidelización de clientes.
– Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
– La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como objetivo principal conseguir que los alumnos sean capaces de determinar las técnicas de actuación ante diferentes situaciones en las que pueden verse obligados a intervenir en presencia de clientes. Por ello, el profesor debe determinar una estrategia de trabajo muy relacionada con todo aquello que posteriormente se vaya a trabajar en el módulo profesional de «Servicios en restaurante y eventos especiales».

De la estructura de los resultados de aprendizaje y los contenidos fijados se estima una estructura de trabajo basada en la prestación de información seguida del establecimiento de la venta y posterior tratamiento del servicio, para terminar con el tratamiento de las posibles quejas, reclamaciones y sugerencias.

Inicialmente, se determinará, siempre a partir de ejercicios, de actividades simuladas o supuestos, la intervención en la prestación de información a clientes produciendo mensajes orales y escritos. En cualquier caso, el profesor establecerá barreras que obliguen al alumno a percibir mensajes distorsionados en los que la comunicación se vea dificultada y la toma de decisiones pueda resultar equivocada, cometiendo errores que permitan adaptarse a situaciones reales. Se valorará positivamente el establecimiento de una buena comunicación unida al comportamiento y la pulcritud de indumentaria y el lenguaje. El alumno debe ser capaz de entender la importancia de escuchar en el proceso de comunicación.

En segundo lugar, el profesor debe trabajar prácticamente siempre a partir de supuestos derivados de la existencia y determinación de una gran variedad de personalidades o tipologías de cliente. El profesor debe enseñar a sus alumnos a conocer rápidamente a qué cliente se está enfrentando en cada caso. Una vez conocidas y caracterizadas esas tipologías, el profesor debe enseñarles a tratar a esos clientes y a evitar aquellas situaciones que tengan como consecuencia la aparición de conflictos. Lógicamente, a partir de actividades y supuestos, el alumno deberá practicar la venta de servicios de restauración de diferentes modalidades.

A continuación, el profesor debe plantear un amplio bloque de contenidos a garantizar el conocimiento de la organización y diseño de actos protocolarios de naturaleza muy diferente. Para ello, el profesor debe plantear diferentes situaciones motivadas desde un posicionamiento al frente de empresas de Hostelería y Turismo como hoteles, restaurantes, empresas de catering, etc., que permitan caracterizar actos de todo tipo definiendo su estructura y organización interna, sus documentos y sus peculiaridades. La determinación de presidencias y precedencias o la distribución de comensales debe ser un contenido fundamental. Además, por tratarse de un módulo profesional cuyo desarrollo debe ser principalmente práctico, el alumno deberá realizar planos y gráficos de organización de salones, de espacios, de banderas de mobiliarios, de personas, de medios de comunicación y de todo aquello que pueda ser partícipe de un acto de este tipo. En este capítulo, el profesor debe disponer un amplia gama de supuestos sobre los que el alumno trabajará ofreciendo propuestas y alternativas y proponiéndose las discusiones oportunas.

Finalmente, conseguir un tratamiento eficaz de quejas, reclamaciones y sugerencias será un objetivo básico a programar. Debe entenderse que las experiencias anteriores son el único criterio que una empresa no puede controlar a la hora de generar expectativas en los clientes. Por tanto, alcanzar la satisfacción total de los clientes, hasta de los insatisfechos, debe ser una enseñanza que se debe prestar en este módulo profesional. El profesor debe trasladar y, sobre todo, practicar los métodos de intervención en situaciones debidamente motivadas para aprender a tratar las reclamaciones como posibilidad de fidelizar a clientes.

En toda la metodología didáctica sobre la que se pretende orientar al profesorado, está presente la intención de que se consiga una aplicación didáctica de cuantos extremos son tratados a lo largo de este módulo profesional. Todo cuanto aquí se expone debe ser de aplicación práctica en los módulos que implican actividad en el ámbito del servicio, ya sea en bar – cafetería o en restaurante, aunque lo será, sobre todo, en el desarrollo de actos relacionados con eventos especiales de diferente naturaleza. Por ello, la coordinación entre el profesorado que imparta estos módulos profesionales será fundamental, ya no solamente porque se debe garantizar una formación homogénea y los mismos criterios de actuación, sino porque el alumno podrá comprender mejor más de una figura profesional, actuando en el montaje cuando interpreta órdenes, y en el diseño para aquellos momentos en que pueda estar impartiéndolas.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir en el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad. Se debe entender la calidad como algo que está presente en el día a día y no como un concepto vacío, una expresión o algo a conseguir en el futuro. Se debe entender como presente e implantada.
– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.
– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.
– Mostrar respeto por las necesidades de los clientes y su comportamiento dentro de los salones y locales destinados a restauración comercial y otro tipo de eventos relacionados.
– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuada.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L + D).

d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.

e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

f) Se han evaluado los resultados tras la limpieza/desinfección relacionándolos con los parámetros requeridos.

g) Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD) con especial incidencia en aquellos destinados a la prevención.

h) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

i) Se han clasificado los agentes y productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

j) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

j) Se han relacionado las buenas prácticas de fabricación con la seguridad en la manipulación de alimentos.

4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en la metodología de APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

d) Se han elaborado y rectificado, si procede, los diagramas de flujo.

e) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

f) Se ha dispuesto un sistema de control de prerrequisitos en el sistema de autocontrol.

g) Se ha realizado el análisis de peligros correspondiente a cada etapa.

h) Se han determinado los Puntos de Control Crítico en el área de producción alimentaria.

i) Se han establecido los cuadros de gestión correspondientes a los Puntos de Control Crítico.

j) Se ha identificado y propuesto la documentación relativa al registro de datos justificando su estructura.

k) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.

l) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

m) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

n) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas en el proceso productivo.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 66 horas.

Contenidos:

1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

– Conceptos y niveles de limpieza.

– Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

– Diseño de cocinas y obradores de panadería, pastelería y confitería. Condiciones higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.

– Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

– Técnicas de prevención y eliminación de vectores de contaminación.

– Procesos y productos de limpieza. Instalaciones CIP para la limpieza de procesos industriales.

– Evaluación del tratamiento de limpieza/desinfección.

2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

– Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

– Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

– Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

– Normativa general de manipulación de alimentos.

– Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, Intoxicaciones y Toxiinfecciones alimentarias.

– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

– Métodos de conservación de los alimentos.

– Buenas prácticas de fabricación y su relación con la manipulación de alimentos.

4. Aplicación de sistemas de autocontrol:

– Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

– Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC: prerrequisitos.

– Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

– Terminología APPCC.

– Ventajas e inconvenientes de la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Problemas que se detectan.

– Etapas para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC.

– Razones básicas para su implantación.

– Implantación práctica.

– Trazabilidad.

– Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005 y otras).

5. Utilización de recursos eficazmente:

– Impacto ambiental provocado por el uso.

– Concepto de las 3 R-s: reducción, reutilización y reciclado.

– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

6. Recogida selectiva de residuos:

– Legislación ambiental.

– Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

– Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo debe ser útil para servir a dos grandes objetivos con respecto a la formación del alumno:

– Para alcanzar una capacitación profesional.

– Para disponer de una actitud positiva hacia las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

La formación en Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos tiene un componente de contenidos actitudinales sobre los que no se puede hacer más que formar. Además, una parte de los contenidos basados en procedimientos tienen un carácter transversal que harán imposible verificar su nivel de capacitación en este módulo profesional, ya que sus resultados solamente se podrían medir en las simulaciones realizadas en el aula taller de otros módulos profesionales.

No obstante lo anterior, resulta muy positivo que se impartan las enseñanzas necesarias para la aplicación a lo largo de la formación del ciclo completo y, para favorecer esta formación, se deben diseñar cuantas actividades se consideren oportunas para adaptar a procedimientos la mayor cantidad posible de contenidos que se pueda.

Se debe incentivar al alumno para que mantenga una actitud observadora de su entorno, que le permita desarrollar una formación profesional y personal satisfactoria.

Por tanto, se propondrán actividades en las que el alumno pueda:

– Definir los espacios y sus condiciones higiénico – sanitarias, proponiendo sus aportaciones, cambios, etc , justificando en cada caso su actuación.

– Realizar la definición de planes de trabajo para autocontrol en espacios de producción alimentaria, participando en cada caso en:

  – Definición de diagramas de flujo en función del tipo de espacio, área o empresa.

  – Definición de diagramas de flujo en función del sistema de producción.

  – Elaboración de tablas de gestión.

  – Definición planes y proponer su redacción.

  – Identificación de PCC.

  – Propuesta de modelos de registro.

  – Documentación de registros a partir de supuestos.

  – Evaluación de resultados y emisión de informes.

A pesar de ello, resulta ineludible la formación que el alumno debe recibir en cuanto a la normativa vigente en las actividades que realiza y en la manipulación de alimentos, favoreciendo sus actitudes positivas que puedan tener como resultado unas prácticas adecuadas en cada uno de los procesos productivos que debe realizar en otros módulos profesionales.

En cualquier caso, a lo largo de toda la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.

– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una actitud profesional.

– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la Prevención de Riesgos Laborales.

– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.

– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.

– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Estas actitudes deben formar parte de la evaluación del alumno y, por tanto, formarán parte de la actuación y metodología didáctica del profesor.

Módulo Profesional: Inglés.

Código: 0156.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales sencillos emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha situado el mensaje en su contexto.

b) Se ha identificado la idea principal y secundaria del mensaje cualquiera que sea su procedencia, sobre temas específicamente relacionados con el sector de la Restauración.

c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.

d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.

e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.

f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.

g) Se han identificado los elementos que componen una petición o demanda de servicio por parte de diferentes interlocutores en el ámbito del bar – cafetería o del restaurante.

h) Se han enumerado las diferentes motivaciones que pueden provocar las quejas, reclamaciones y sugerencias por parte de los clientes.

i) Se han reconocido las instrucciones orales: elementos que componen una queja o reclamación por parte de los clientes y se han seguido las indicaciones.

j) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

k) Se ha identificado la terminología utilizada en el desarrollo de la profesión.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.

b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.

c) Se han identificado los diferentes ingredientes que componen las diferentes ofertas gastronómicas propuestas.

d) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.

e) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.

f) Se han identificado las ideas principales de un texto, cualquiera que sea su procedencia, sobre temas específicamente relacionados con el sector de la Restauración.

g) Se ha identificado la terminología utilizada.

h) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.

i) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados y sencillos, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.

c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.

d) Se ha procedido a realizar saludos, presentaciones, acomodo y despedida relacionados con clientes en el ámbito del bar – cafetería y del restaurante.

e) Se han mantenido conversaciones telefónicas breves y sencillas relacionadas con el ámbito profesional.

f) Se ha facilitado información referente a las diferentes ofertas gastronómicas.

g) Se han resuelto dudas de los clientes al respecto de las diferentes ofertas.

h) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.

i) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

j) Se ha intervenido en la resolución de quejas y reclamaciones por parte de los clientes.

k) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.

l) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.

m) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

n) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.

ñ) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

o) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando las reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales.

b) Se ha redactado los documentos empleados para dar a conocer los diferentes elementos que componen las ofertas.

c) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.

d) Se han empleado diferentes medios y tecnologías relacionadas con la información para redactar y enviar textos relacionados con la actividad profesional.

e) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

f) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

g) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

h) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

i) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.

c) Se han identificado las motivaciones socioeconómicas de los turistas para desplazarse a España relacionándolas con las necesidades y expectativas que ello provoca.

d) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

e) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

f) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

Duración: 132 horas.

Contenidos:

1. Comprensión de mensajes orales:

– Comunicación formal o informal. Saludos y despedidas.

– Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Petición de prestación del servicio de alimentos y bebidas.

– Mensajes directos, telefónicos, grabados.

– Terminología específica del sector de la restauración.

– Petición de información sobre la oferta gastronómica. Reconocimiento de la comunicación de una queja y/o reclamación.
– Actuación en la prestación del servicio de alimentos y bebidas.
– Idea principal e ideas secundarias.
– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
– Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
– Diferentes acentos de lengua oral.

2. Interpretación de mensajes escritos sencillos:

– Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
– Comunicación formal o informal.
– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
– Terminología específica del sector de la restauración.
– Interpretación de la petición de la oferta gastronómica: menús e ingredientes.
– Atención en reservas de servicios.
– Idea principal e ideas secundarias.
– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
– Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

3. Producción de mensajes orales sencillos:

– Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Saludo, acomodo y despedida de clientes. Comunicación formal e informal.
– Terminología específica del sector de la restauración.
– Comunicación presencial y/o telefónica.
– Información de la oferta gastronómica: alimentos y bebida.
– Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
– Resolución de quejas y reclamaciones.
– Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
– Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
– Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
– Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

4. Emisión de textos escritos sencillos:

– Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos:
  – Promoción de establecimientos. Documentos comerciales.
  – Promoción de la oferta gastronómica. Confección y redacción de la carta.
  – Currículum vital.
  – Fax y otros documentos oficiales.
– Uso de las Nuevas tecnologías para la recepción y envío de textos profesionales.
– Adecuación del texto al contexto comunicativo.
– Registro.
– Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.
– Uso de los signos de puntuación.
– Coherencia en el desarrollo del texto.
– Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa.

– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
– Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
– Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
– Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional tiene como principal objetivo la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en inglés practicando con sus propios compañeros.

A lo largo de los 5 bloques de contenidos el alumno va a ir practicando las distintas funciones:

– Saludar y despedir al cliente.
– Preguntar e informar sobre bebidas, alimentos y precios.
– Explicar bebidas y alimentos.
– Atender y solucionar reservas, quejas y reclamaciones.
– Interpretar información escrita.
– Conocer las normas socioculturales y protocolarias propias y en las relaciones internacionales.

El profesor, para que el alumno pueda practicar estas funciones con éxito, comenzará su actividad haciendo uso de los recursos gramaticales y lingüísticos mínimos requeridos para el contacto con el cliente. Su trabajo estará relacionado con los conocimientos que va adquiriendo en los otros módulos ya que a lo largo de la formación que se imparte dentro de esta titulación de «Servicios en Restauración» se debe conseguir que el alumno, como consecuencia de una actitud profesional por parte del profesor, mantenga una actuación verificable acerca de:

– Mantenerse dentro de unos estándares de calidad.
– Actuar de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en todas sus actuaciones en el centro educativo para forjar una aptitud profesional.
– Cumplir con todas las exigencias legales relacionadas con la prevención de Riesgos Laborales.
– Entender y desarrollar la limpieza diaria de las herramientas, útiles, equipos o maquinaria que van a usar o que hayan empleado en sus actividades.
– Mostrar respeto por el medio ambiente, el aprovechamiento racional de los recursos energéticos, tanto por motivos medioambientales como económicos y, si se tiene oportunidad, conocer y respetar el término de sostenibilidad.
– Actuar siempre con la actitud de respeto necesario hacia el entorno del aula, del taller, de los compañeros y de los profesores.

Dada la gran importancia que en el entorno profesional del alumno podrá llegar a adquirir el dominio de la lengua inglesa, el profesor debe potenciar aquellos aspectos relacionados con ese entorno profesional y, en especial, dentro de la dinámica de la lengua oral. No se deben olvidar aquellos aspectos profesionales y su traslado a la lengua. De ahí, la gran importancia que podrá tener, desde el punto de vista meramente metodológico, el hecho de preparar textos escritos como prólogo de discursos válidos en el entorno de la conversación con clientes. Así, resulta muy importante conocer aspectos relacionados con el asesoramiento de platos o bebidas, los ingredientes de una oferta gastronómica o las técnicas por las cuales se han elaborado unos vinos o unas elaboraciones culinarias determinadas.

El profesor favorecerá la intervención del alumno en situaciones simuladas, e incluso reales, y a partir de las indicaciones de los profesores que imparten otros módulos profesionales puedan realizar desde sus clases específicas para favorecer la adquisición de las destrezas típicas de la profesión. Esta intervención será tanto oral como escrita, pero se insis-

te en la gran importancia que la comunicación oral adquiere para este tipo de profesionales.

En cualquier caso, la buena disposición del alumno hacia el aprendizaje resultará un criterio actitudinal muy importante en la valoración de los conocimientos, pero la realidad supondrá una necesidad de dominar ciertos aspectos de la profesión y la aplicación de la lengua inglesa en ese dominio.

Módulo profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0157.

BLOQUE A: Formación, Legislación y Relaciones Laborales.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo a lo largo de la vida.

b) Se ha identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en Servicios en Restauración.

e) Se ha determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propias para la toma de decisiones.

h) Se ha reconocido las posibilidades de acceso al empleo en igualdad de oportunidades y sin discriminación.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en Servicios en Restauración.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidas por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflicto y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución de los conflictos.

h) Se ha analizado el proceso de toma de decisiones en grupo.

3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del Derecho del Trabajo.

b) Se han utilizado e interpretado las fuentes básicas de información del Derecho Laboral.

c) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

d) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

f) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.

g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

h) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.

i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

j) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en Servicios en Restauración.

k) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.

f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.

g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.

h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

BLOQUE B: Prevención de Riesgos Laborales.

5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en Servicios en Restauración.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.

6. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico de Servicios en Restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.

c) Se han identificado las condiciones de seguridad en los lugares y equipos de trabajo en el sector de la Restauración.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.

f) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

g) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

7. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en Servicios en Restauración.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación en una pequeña y mediana empresa (pyme).

Duración: 99 horas.

Contenidos:

BLOQUE A: Formación, Legislación y Relaciones Laborales.

Duración: 49 horas.

1. Búsqueda activa de empleo:

– Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Servicios en Restauración:
  – Análisis de los diferentes puestos de trabajo del sector de Restauración: Intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional más valorados por empresas del sector en Castilla y León.
  – Realidad del mercado laboral y políticas de empleo.
– Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Servicios en Restauración.
– Formación profesional inicial y para el empleo.
– El proceso de toma de decisiones tras evaluar su potencial profesional.
– Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Servicios en Restauración.
– Valoración de la empleabilidad y adaptación como factores clave para responder a las exigencias del mercado laboral.
– Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Programas Europeos.
– Diferentes oportunidades y modos de inserción para el técnico en Servicios de Restauración.
– Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
– Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. Fuentes de información.
– Identificación de yacimientos de empleo y oportunidades de autoempleo del sector en Castilla y León.
– Acceso al empleo en igualdad de oportunidades y sin discriminación de cualquier tipo.

2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

– Concepto de equipo de trabajo.
– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
– Tipología de equipos de trabajo.
– Equipos en el sector de la Restauración según las funciones que desempeñan.
– Formación y funcionamiento de equipos eficaces.
– La participación en el equipo de trabajo:
  – Técnicas de participación.
  – Análisis de los posibles roles de sus integrantes.
  – Barreras a la participación en el equipo.
  – Desarrollo de una reunión de trabajo.
  – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo.
– Conflicto: características, fuentes y etapas.
– Consecuencias de los conflictos.
– Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
– La comunicación como instrumento fundamental para el trabajo en equipo y la negociación. Comunicación asertiva.
– El proceso de toma de decisiones.

3. Contrato de trabajo:

– El derecho del trabajo. Normas fundamentales.
– Órganos de la administración y jurisdicción laboral.
– Análisis de la relación laboral individual.
– Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.
– Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
– El tiempo de trabajo.
– El salario. Liquidación de haberes.
– Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.
– Valoración de las medidas para la conciliación familiar y profesional.
– Representación de los trabajadores en la empresa.
– Negociación Colectiva. Análisis de un convenio colectivo aplicable al sector de la restauración, ámbito profesional del técnico en Servicios en Restauración y dentro del ámbito geográfico de Castilla y León.
– Medidas de conflicto colectivo. Procedimiento de solución de conflictos. Órganos de solución de conflicto en Castilla y León.
– Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad y beneficios sociales, entre otros.

4. Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

– Reconocimiento del sistema de seguridad social para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
– Estructura del Sistema de la Seguridad Social.
– Identificación de contingencias cubiertas por la seguridad social en su modalidad contributiva y no contributiva.
– Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
– Cálculo de bases de cotización a la seguridad social y determinación de cuotas en un supuesto sencillo.
– Prestaciones de la Seguridad Social.
– Identificación y requisitos de las Prestaciones de la Seguridad Social.
– Situaciones protegibles en la protección por desempleo.
– Cálculo de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

BLOQUE B: Prevención de Riesgos Laborales.

Duración: 50 horas.

5. Evaluación de riesgos profesionales:

– Valoración de la relación entre trabajo y salud.

– Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras, a través de las estadísticas de siniestralidad laboral nacional y de Castilla y León.
– Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida.
– El riesgo profesional.
– Análisis de factores de riesgo.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.
– Riesgos específicos en el sector de la restauración.
– La evaluación de riesgos en empresas tipo del sector de restauración como elemento básico de la actividad preventiva.
– Técnicas de evaluación de riesgos.
– Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas. Los accidentes de trabajo, las enfermedades y otras patologías.

6. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
– Señalización de seguridad en general y aplicaciones específicas en el sector de la hostelería.
– Condiciones seguras de lugares y equipos de trabajo en el sector de la restauración.
– Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
– Urgencia médica. Primeros auxilios. Conceptos básicos.
– Prioridad de intervención de primeros auxilios en el supuesto de diversos lesionados.
– Secuenciación de medidas de primeros auxilias en función de las lesiones existentes.
– Vigilancia de la salud de los trabajadores.
– Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia y aplicación de técnicas de primeros auxilios.

7. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Prevención integrada:
– Marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
– Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
– Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
– Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
– Representación y participación de los trabajadores en la empresa en materia preventiva.
– Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
– Planificación de la prevención en la empresa. Secuenciación de actuaciones en caso de emergencia.
– Definición del contenido del Plan de Prevención de un centro de trabajo relacionado con el sector de la Restauración.
– Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
– Elaboración de un plan de emergencia en una pyme.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional contiene la información necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralemente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales i), k) y m) del ciclo formativo, y las competencias j), k) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:
– El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de la restauración.
– La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
– La preparación y realización de currículos (CVs) y entrevistas de trabajo.
– Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
– La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
– El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

Módulo profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0158.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pyme en el sector de la restauración.
e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la restauración.
f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
h) Se ha descrito la estrategia empresarial relacionándola con los objetivos de la empresa.
i) Se ha definido una determinada idea de negocio en el sector de la restauración, que servirá de punto departida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
d) Se han analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa del sector de la restauración.
e) Se han identificado los elementos del entorno de una pyme del sector de la restauración.
f) Se han identificado y analizado los diferentes elementos de marketing mix en un plan de empresa.
g) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
h) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
i) Se ha elaborado el balance social de una empresa del sector de la restauración, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

j) Se han identificado, en empresas del sector de la restauración, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.

k) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme del sector de la restauración.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pyme.

e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas en el sector de la restauración en la localidad de referencia.

f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pyme.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa del sector de la restauración.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme del sector de la restauración, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 63 horas.

Contenidos:

1. Iniciativa emprendedora:

– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de servicios de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, etc).
– El trabajo por cuenta propia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
– Responsabilidad social en la empresa.
– Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.
– Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
– La colaboración entre emprendedores.
– La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme del sector de la restauración: Liderazgo, motivación y trabajo en equipo.
– Objetivos de una empresa del sector de restauración y elaboración de una estrategia empresarial.
– Análisis de las oportunidades de negocio en el sector de la restauración.
– Análisis de la capacidad para asumir riesgos del emprendedor.
– La actuación de los emprendedores como empresarios en el sector de la restauración.
– El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. Aptitudes y actitudes.
– Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la restauración.
– Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las mismas.

2. La empresa y su entorno:

– Funciones básicas de la empresa.
– Estructura organizativa de la empresa. Organigrama.
– La empresa como sistema.
– El entorno general de la empresa en los aspectos económico, social, demográfico y cultural.
– Competencia. Barreras de entrada.
– Relaciones con clientes y proveedores.
– Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
– Análisis del entorno general y específico de una pyme del sector de la restauración.
– Análisis del entorno específico de una pyme del sector de la restauración.
– Relaciones de una pyme del sector de la restauración con su entorno.
– Relaciones de una pyme del sector de la restauración con el conjunto de la sociedad.
– Responsabilidad social.
– Balance social: Beneficios y costes sociales.
– La ética empresarial en empresas del sector restauración
– Cultura empresarial e Imagen corporativa.

3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

– Tipos de empresas y organizaciones.
– Elección de la forma jurídica:
  – Exigencia legal, responsabilidad legal, número de socios, capital, y fiscalidad.
  – Ventajas e Inconvenientes.
– La franquicia como forma de empresa.
– Ventajas e inconvenientes de las distintas formas jurídicas con especial atención a la responsabilidad legal.
– La fiscalidad en las empresas.
– Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa.
– Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
– Relación con las diferentes administraciones.
– Relación con organismos oficiales.
– Vías externas de asesoramiento y gestión de nuestra comunidad. La ventanilla única empresarial.
– Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector de la restauración.
– Subvenciones y ayudas destinadas a la creación de empresa del sector de la restauración en la localidad de referencia.
– Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

4. Función administrativa:

– Concepto de contabilidad y nociones básicas.
– Cuentas anuales obligatorias.
– Análisis de la información contable.
– Ratios.
– Cálculo de coste, beneficio y umbral de rentabilidad.
– Obligaciones fiscales de las empresas.
– Calendario fiscal.
– Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
– Gestión administrativa de una empresa del sector de la restauración.

– Documentos básicos utilizados en la actividad económica de la empresa: nota de pedido, albarán, factura, letra de cambio, cheque y otros.

– Gestión de aprovisionamiento. Valoración de existencias. Volumen óptimo de pedido.

– Elaboración de un plan de empresa.

Orientaciones metodológicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l) y m) del ciclo formativo, y las competencias i), m) y n) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

– Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la industria de la hostelería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

– La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector industrial y de servicios relacionado con los procesos del servicio en restauración.

– La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

– La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de restauración y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio: viabilidad, organización de la producción y los recursos humanos, acción comercial, control administrativo y financiero, así como justificación de su responsabilidad social.

– Utilización de la nuevas tecnologías y de la información y comunicación en el aula.

– La participación activa en los proyectos y concursos de fomento del espíritu emprendedor ofrecidos por la Junta de Castilla y León. Así como la utilización de diferentes recursos materiales elaborados por esta para animar la iniciativa emprendedora.

– Utilización de la herramienta «Aprende a Emprender».

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Código: 0159.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.

c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.

d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

e) Se han verificado las relaciones interdepartamentales y su desarrollo en las peculiaridades del centro de trabajo.

f) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

g) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

h) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

i) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

– La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

– Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).

– Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

– Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

– Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

– Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

– Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha integrado de forma satisfactoria en cada área o departamento de la empresa a que sea destinado de forma definitiva o puntual.

e) Se ha mantenido, en todo momento, una actitud positiva hacia las posibilidades de aprendizaje que el entorno real de trabajo le ofrece.

f) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

g) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

h) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.

i) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.

j) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

k) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

l) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las necesidades de aprovisionamiento a partir de los procesos de producción en su ámbito de trabajo.

b) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

c) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

e) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

f) Se han registrado las materias primas recibidas en los soportes oportunos.

g) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

h) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

i) Se han realizado los controles de espacios y documentación correspondiente a los procesos de aprovisionamiento con destino a cámaras de refrigeración y congelación.

j) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

k) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.

b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.

d) Se han identificado las diferentes áreas y características específicas de las mismas que se detectan en el centro de trabajo.

e) Se han adaptado, y justificado esa adaptación en cada caso, los conocimientos propios a las peculiaridades del centro de trabajo.

f) Se han efectuado las operaciones de montaje en bar – cafetería y en restaurante acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.

h) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

i) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Realiza complejas operaciones de servicio de banquetes, cócteles, buffet y servicios especiales ejecutando técnicas y procedimientos asociados a sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio.

b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación para el servicio de los servicios especiales.

d) Se han identificado las diferentes áreas y características específicas de las mismas que se detectan en el centro de trabajo a la hora de planificar los diferentes servicios especiales.

e) Se han adaptado, y justificado esa adaptación en cada caso, los conocimientos propios acerca de los servicios especiales a las peculiaridades del centro de trabajo y las características de servicios determinados.

f) Se han efectuado las operaciones de atención al cliente acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han efectuado las operaciones de servicio a desarrollar en los diferentes servicios especiales, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

h) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas de servicios especiales, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes métodos, técnicas y procedimientos de trabajo que considere más oportunos a partir de la oferta de la empresa y su organización.

b) Se han realizado los documentos relacionados con el proceso de producción.

c) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.

d) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

e) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado las operaciones propias del montaje y decoración de espacios destinados a la exposición de productos para su venta o servicio.

g) Se ha participado en la prestación de servicios de desayuno y similares en sus distintas modalidades.

h) Se ha participado en el desarrollo de servicios de restaurante tales como servicio de menú, carta, menú degustación.

i) Se ha participado en el montaje y desarrollo de servicios asociados a eventos especiales.

j) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.

k) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.

l) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.

m) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.

b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.

c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.

d) Se han clasificado los vinos presentes en la bodega en función de los criterios establecidos.

e) Se ha identificado la procedencia de los vinos destinados al servicio con atención especial a aquellos pertenecientes a Denominaciones de Origen de Castilla y León.

f) Se ha participado en la redacción de cartas u otros documentos de uso comercial en el restaurante asegurando su eficacia en el proceso de venta.

g) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.

h) Se ha asesorado al respecto del servicio de vinos en restaurante en el momento de prestar la debida atención al cliente.

i) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.

j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

8. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

ñ) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.

c) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.

d) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

e) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

f) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

g) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 380 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo. No obstante, resulta muy importante que el alumno comprenda que su permanencia en centros de trabajo debe contribuir al conocimiento de su entorno profesional y que debe aprender a adaptarse a los continuos cambios en el sector como consecuencia de la influencia decisiva de factores externos que, aunque ajenos a su profesionalidad, pueden afectar al desarrollo de su profesión, tanto si la lleva a cabo como trabajador por cuenta ajena como si lo hace por cuenta propia.

Cabe destacar los siguientes aspectos que el alumno deberá alcanzar en este módulo profesional de formación en centros de trabajo y que se podrían resumir en los siguientes criterios:

– Preparación del puesto de trabajo.

– Atención al cliente en los diferentes departamentos de la empresa con el módulo relacionado.

– Preparación y servicio de las diferentes elaboraciones de comidas y bebidas.

– Post–servicio de los diferentes departamentos y puesto de trabajo.

Sería aconsejable que estos criterios se llevasen a cabo de modo secuencial, realizando las actividades diseñadas en los diferentes departamentos de la empresa, y siempre asesorado por el tutor de empresa y del centro educativo.

Se propone el hecho de realizar una evaluación muy estricta de los resultados de aprendizaje números 1 y 2, entendiendo que el alumno debe de conocer la empresa donde realiza su formación a la vez que deberá conocer los hábitos laborales relacionados con el puesto de trabajo.

ANEXO II

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Los módulos profesionales se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se concreta a continuación:

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
			Curso 2º	
		Curso 1º horas/semanales	1º y 2º trimestres horas/semanales	3er trimestre horas
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	264	8		
0151. Operaciones básicas en restaurante.	330	10		
0152. Servicios en bar-cafetería.	147		7	
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	252		12	
0154. El vino y su servicio.	63		3	
0045. Ofertas gastronómicas.	105		5	
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	99	3		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2		
0156. Inglés.	132	4		
0157. Formación y orientación laboral.	99	3		
0158. Empresa e Iniciativa emprendedora.	63		3	
0159. Formación en centros de trabajo.	380			380
TOTAL	**2.000**	**30**	**30**	**380**

ANEXO III

PROFESORADO

A. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico en Servicios en Restauración.

1.Artículo 12.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre: «*La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo III A) de este real decreto*».

ANEXO III A)

Módulo profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	– Hostelería y turismo.	– Profesor de Enseñanza Secundaria.
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	– Servicios de restauración.	– Profesor Técnico de Formación Profesional
0151. Operaciones básicas en restaurante.	– Servicios de restauración.	– Profesor Técnico de Formación Profesional
0152. Servicios en bar-cafetería.	– Servicios de restauración.	– Profesor Técnico de Formación Profesional
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	– Servicios de restauración.	– Profesor Técnico de Formación Profesional
0154. El vino y su servicio.	– Servicios de restauración.	– Profesor Técnico de Formación Profesional
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	– Hostelería y turismo.	– Profesor de Enseñanza Secundaria
0156. Inglés.	– Inglés.	– Profesor de Enseñanza Secundaria
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	– Hostelería y turismo.	– Profesor de Enseñanza Secundaria
0157. Formación y orientación laboral.	– Formación y Orientación Laboral.	– Profesor de Enseñanza Secundaria
0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	– Formación y Orientación Laboral.	– Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Artículo 12.2 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre: «*Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, son con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores son, para las distintas especialidades del profesorado las recogidas en el Anexo III B) del presente real decreto*».

ANEXO III B)

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
– Profesores de Enseñanza Secundaria.	– Formación y Orientación Laboral. – Empresa e Iniciativa Emprendedora.	– Diplomado en Ciencias Empresariales. – Diplomado en Relaciones Laborales – Diplomado en Trabajo Social. – Diplomado en Educación Social. – Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	– Hostelería y turismo.	– Diplomado en Turismo
	– Procesos en la industria alimentaria.	– Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
– Profesores Técnicos de Formación Profesional.	– Servicios de restauración.	– Técnico Superior en Restauración.

C. Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada, de otras Administraciones distintas de la educativa y orientaciones para la Administración Educativa.

Artículo 12.3 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre: «*Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el Anexo III C), del presente real decreto*».

ANEXO III C)

Módulos profesionales	Titulaciones
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería. 0151. Operaciones básicas en restaurante.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0152. Servicios en bar-cafetería. 0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	– Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0154. El vino y su servicio.	– Técnico Superior en Restauración.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 0045. Ofertas gastronómicas. 0155. Técnicas de comunicación en restauración. 0156. Lengua extranjera (inglés). 0157. Formación y Orientación Laboral. 0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	– Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. – Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

ANEXO IV

ESPACIOS

Espacio formativo:

– Aula polivalente.
– Aula de catas.
– Taller de restaurante.
– Taller de bar–cafetería, dotado de office.

ANEXO V

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS
Y CORRESPONDENCIA DE MÓDULOS PROFESIONALES
CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA

A. Acceso a otros estudios.

Artículo 13 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre:

«*1. El título de Técnico en Servicios en Restauración permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.*

2. El título de Técnico en Servicios en Restauración permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3. El título de Técnico en Servicios en Restauración permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre».

B. Convalidaciones y exenciones.

Artículo 14 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre:

«1. *Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se establecen en el Anexo IV del presente real decreto*».

ANEXO IV

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Servicios de Restauración y Bar	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Servicios en Restauración
– Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.
– Bebidas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
– Técnicas elementales de cocina.	0152. Servicios en bar-cafetería.
– Técnicas de servicio y atención al cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
– Lengua extranjera (inglés).	0156. Inglés.
– Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
– Formación en centro de trabajo.	0159. Formación en centros de trabajo.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y orientación laboral o el módulo profesional de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de Formación y orientación laboral de cualquier Título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo».

C. Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

Artículo 15 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre:

«1. *La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Servicios en Restauración para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo V A) de este real decreto.*

ANEXO V A)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar – cafetería.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152. Servicios en bar – cafetería.
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152. Servicios en bar – cafetería.
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152. Servicios en bar – cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.	0156. Inglés. (*)

* Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título en Servicios en Restauración con las unidades de competencia para su acreditación, queda determinada en el Anexo V B) de este real decreto».

ANEXO V B)

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
0150. Operaciones básicas en bar – cafetería.	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
0151. Operaciones básicas en restaurante.	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
0152. Servicios en bar – cafetería.	UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar – cafetería. UC1050_2: Gestionar el bar – cafetería.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente. UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
0154. El vino y su servicio.	UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los msmos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
0156. Inglés.	UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

IV. OTRAS DISPOSICIONES Y ACUERDOS

CONSEJERÍA DE INTERIOR Y JUSTICIA

ACUERDO 107/2009, de 3 de septiembre, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara la urgencia de la ocupacion de los bienes y derechos afectados por la expropiacion forzosa que precisa la Diputación Provincial de Salamanca para la ejecución del Proyecto: «Acondicionamiento y mejora trazado DSA-610: N-630 a DSA-600 en Cabrerizos por Castellanos de Moriscos. Tramo DSA-630 (Monterrubio de la Armuña) SA-605 (San Cristóbal de la Cuesta)», (Salamanca).

La Excma. Diputación Provincial de Salamanca ha iniciado expediente de expropiación forzosa de bienes y derechos afectados por las obras a que da lugar la ejecución del Proyecto «Acondicionamiento y mejora trazado DSA-610: N-630 a DSA-600 en Cabrerizos por Castellanos de Moriscos. Tramo DSA-630 (Monterrubio de la Armuña) SA-605 (San Cristóbal de la Cuesta)», solicitando la declaración de urgencia de la ocupación.

El proyecto de obra fue aprobado mediante Resolución de la Presidencia número 2843, de 18 de agosto de 2007, cuyo presupuesto asciende a 480.809,68 €.

La relación de bienes y propietarios afectados por el proyecto ha sido sometida al trámite de información pública mediante su publicación en el «Boletín Oficial de la Provincia» número 43, de 3 de marzo de 2008, en diarios de la provincia y en el Tablón de Anuncios de las Entidades afectadas, habiéndose resuelto las alegaciones presentadas mediante Resolución de Presidencia 3645, de 18 de septiembre de 2008.

Consta en el expediente certificación relativa a la oportuna retención de crédito, con cargo al ejercicio en que se prevea la conclusión del expediente expropiatorio, en virtud de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa dada por la Ley 11/1996, de 27 de diciembre.

La Corporación Provincial, justifica la declaración de urgente ocupación en que la carretera actual presenta las siguientes características:

La anchura de la calzada no llega a los 5 metros, el arcén es de tierra y de una anchura aproximada de 0,50 metros, el firme es irregular con blandas bacheadas, el asfalto se ha realizado con tratamientos superficiales y la plataforma es irregular.

Se indica que tiene una alta densidad de tráfico al encontrarse en una zona de continuo crecimiento de población.

El cruce o adelantamiento de vehículos no se puede realizar en condiciones seguras y la densidad de tráfico requiere un mayor esfuerzo por los titulares de la vía. Los márgenes de la calzada dificultan el paso de los vehículos y constituyen un peligro en el momento en que es «pisado» por el vehículo.

La situación puede resumirse en peligrosa ya que los usuarios tienen que extremar las precauciones durante la circulación, peligro que aumenta por la noche.

La Ley 10/2008, de 9 de diciembre de Carreteras de Castilla y León, en su artículo 14.2 establece que «La aprobación de los proyectos relativos a carreteras regionales y provinciales incluidas en un catálogo aprobado implicará la declaración de utilidad pública, la necesidad de ocupación de los bienes y la adquisición de derechos correspondientes, y la urgencia a los fines de expropiación forzosa, de ocupación temporal o de imposición o modificación de servidumbre». En tanto no se aprueben los catálogos citados, se han de valorar las circunstancias puntuales en cada proyecto.

Así pues, teniendo en cuenta los indudables perjuicios para la seguridad vial que la situación descrita supone, hace necesaria una actuación urgente, con el fin de paliar lo antes posible los riesgos existentes. Tales circunstancias pueden ser consideradas de índole extraordinario cuya concurrencia aconseja acudir al procedimiento expropiatorio urgente.

Se estima, en consecuencia, que la solicitud formulada por la Diputación Provincial cuenta con motivación suficiente para que la urgencia de la ocupación sea acordada, por lo que se propone que se autorice a la Corporación Provincial para que anteponga la fase de ocupación a la de justiprecio, siguiendo el procedimiento contemplado en el artículo 52 de la Ley de Expropiación Forzosa.

La competencia para la resolución de las peticiones de declaración de urgencia en los expedientes expropiatorios incoados por las Entidades Locales viene atribuida a la Junta de Castilla y León, a tenor de lo dispuesto en el R.D. 3036/1982, de 24 de julio, así como en el Art. 16.q) de la Ley 3/2001, de 3 de julio, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León.

En su virtud, la Junta de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Interior y Justicia, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 3 de septiembre de 2009 adopta el siguiente

ACUERDO:

Primero.– Se declara la urgencia de la ocupación de los bienes y derechos afectados que, relacionados en el Anexo, resultan necesarios para la ejecución del Proyecto «Acondicionamiento y mejora trazado DSA-610: N-630 a DSA-600 en Cabrerizos por Castellanos de Moriscos. Tramo DSA-630 (Monterrubio de la Armuña) SA-605 (San Cristóbal de la Cuesta)», (Salamanca).

Segundo.– Contra este Acuerdo, que agota la vía administrativa, podrá interponerse directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León, en el plazo de dos meses desde el día siguiente a la publicación, o cualquier otro que se estime más conveniente para la defensa de sus intereses. No obstante, con carácter previo y potestativo, este Acuerdo podrá ser recurrido en reposición ante el mismo órgano que lo ha dictado, en el plazo de un mes a partir del día siguiente a la publicación.

Valladolid, 3 de septiembre de 2009.

El Presidente de la Junta
de Castilla y León,
Fdo.: Juan Vicente Herrera Campo

El Consejero
de Interior y Justicia,
Fdo.: Alfonso Fernández Mañueco