

## DISPOSICIONES

### DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA

#### **DECRETO 210/2015, de 22 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de servicios en restauración.**

El Estatuto de autonomía de Cataluña determina, en el artículo 131.3.c, que corresponde a la Generalidad, en materia de enseñanza no universitaria, la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluyendo la ordenación curricular.

De acuerdo con el artículo 6 bis. 4 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, los objetivos, las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación del currículum básico requieren el 55 por ciento de los horarios escolares.

En el marco de los aspectos que garantizan la consecución de las competencias básicas, la validez de los títulos y la formación común regulados por las leyes, corresponde al Gobierno de la Generalidad establecer los currículums de las diferentes titulaciones que integran la oferta de formación profesional, en los términos previstos en el artículo 62.8 de la Ley 12/2009, de 10 de julio, de educación.

El artículo 31 de la Ley 10/2015, de 19 de junio, de formación y cualificación profesionales, establece que la formación profesional tiene como finalidades la adquisición, la mejora y la actualización de la competencia y la cualificación profesionales de las personas a lo largo de la vida y comprende, entre otras, la formación profesional del sistema educativo, que facilita la adquisición de competencias profesionales y la obtención de los títulos correspondientes.

El Real decreto 1147/2011, de 29 de julio, ha regulado la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y el Decreto 284/2011, de 1 de marzo, ha establecido la ordenación general de la formación profesional inicial.

El Real decreto 688/2010, de 20 de mayo, ha establecido el título de técnico superior en dirección de servicios en restauración y ha fijado sus enseñanzas mínimas.

Mediante el Decreto 28/2010, de 2 de marzo, se han regulado el Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña y el Catálogo modular integrado de formación profesional.

El currículo de los ciclos formativos se establece a partir de las necesidades de cualificación profesional detectadas en Cataluña, su pertenencia al sistema integrado de cualificaciones y formación profesional, y su posibilidad de adecuación a las necesidades específicas del ámbito socioeconómico de los centros.

El objeto de este Decreto es establecer el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de servicios en restauración, que conduce a la obtención del título correspondiente de técnico superior o técnica superior.

La autonomía pedagógica y organizativa de los centros y el trabajo en equipo de los profesores permiten desarrollar actuaciones flexibles y posibilitan concreciones particulares del currículo en cada centro educativo. El currículo establecido en este Decreto tiene que ser desarrollado en las programaciones elaboradas por el equipo docente, las cuales tienen que potenciar las capacidades clave de los alumnos y la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales establecidas en el perfil profesional, teniendo en cuenta, por otra parte, la necesidad de integración de los contenidos del ciclo formativo.

Este Decreto se ha tramitado según lo dispuesto en el artículo 59 y siguientes de la Ley 26/2010, de 3 de agosto, de régimen jurídico y de procedimiento de las administraciones públicas de Cataluña y considerando el dictamen del Consejo Escolar de Cataluña.

En su virtud, a propuesta de la consejera de Enseñanza, de acuerdo con el dictamen de la Comisión Jurídica Asesora y con la deliberación previa del Gobierno,

Decreto:

## Artículo 1

### Objeto

Establecer el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de servicios en restauración que permite obtener el título de técnico superior regulado por el Real decreto 688/2010, de 20 de mayo.

## Artículo 2

### Identificación del título y perfil profesional

1. Los elementos de identificación del título se establecen en el apartado 1 del anexo.
2. El perfil profesional del título se indica en el apartado 2 del anexo.
3. La relación de las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña que son el referente del perfil profesional de este título y la relación con las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, se indican en el apartado 3 del anexo.
4. El campo profesional del título se indica en el apartado 4 del anexo.

## Artículo 3

### Currículo

1. Los objetivos generales del ciclo formativo se establecen en el apartado 5.1 del anexo.
2. Este ciclo formativo se estructura en los módulos profesionales y las unidades formativas que se indican en el apartado 5.2 del anexo.
3. La descripción de las unidades formativas de cada módulo se fija en el apartado 5.3 del anexo. Estos elementos de descripción son: los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos de procedimientos, conceptos y actitudes.

En este apartado se establece también la duración de cada módulo profesional y de las unidades formativas correspondientes y, si procede, las horas de libre disposición del módulo de que dispone el centro. Estas horas las utiliza el centro para completar el currículo y adecuarlo a las necesidades específicas del sector y/o ámbito socioeconómico del centro.

4. Los elementos de referencia para la evaluación de cada unidad formativa son los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación.

## Artículo 4

### Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

1. Con la finalidad de incorporar y normalizar el uso de la lengua inglesa en situaciones profesionales habituales y en la toma de decisiones en el ámbito laboral, en este ciclo formativo se tienen que diseñar actividades de enseñanza y aprendizaje que incorporen la utilización de la lengua inglesa, al menos en uno de los módulos.

En el apartado 6 del anexo se determinan los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y la relación de módulos susceptibles de incorporar la lengua inglesa.

2. En el módulo profesional de proyecto también se tiene que utilizar la lengua inglesa, como mínimo, en alguna de estas fases: en la elaboración de documentación escrita, en la exposición oral o bien en el desarrollo de algunas actividades. Todo ello sin perjuicio de lo que establece el mismo módulo profesional de proyecto.

## Artículo 5

### Espacios

CVE-DOGC-B-15265081-2015

Los espacios requeridos para el desarrollo del currículo de este ciclo formativo se establecen en el apartado 7 del anexo.

#### Artículo 6

##### Profesorado

Los requisitos de profesorado se regulan en el apartado 8 del anexo.

#### Artículo 7

##### Acceso

1. Tienen preferencia para acceder a este ciclo, en centros públicos o en centros privados que lo tengan concertado, los alumnos que hayan cursado la modalidad de bachillerato de ciencias y tecnología.
2. El título de técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
3. El título de técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

#### Artículo 8

##### Convalidaciones

Las convalidaciones de módulos profesionales y créditos 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 o unidades formativas de los títulos de formación profesional regulados al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen en el apartado 9 del anexo.

#### Artículo 9

##### Correspondencias

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que integran el currículo de este ciclo formativo para su convalidación se regula en el apartado 10.1 del anexo.
2. La correspondencia de los módulos profesionales que conforman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para su acreditación se fija en el apartado 10.2 del anexo.

#### Artículo 10

##### Créditos europeos (ECTS)

Al efecto de facilitar las convalidaciones que se establezcan entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS al título, distribuidos entre los módulos profesionales regulados por el currículo.

#### Artículo 11

##### Vinculación con capacidades profesionales

La formación establecida en el currículo del módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que requieren 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.

#### Disposición adicional

De acuerdo con el Real decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de técnico superior en dirección de servicios en restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, los elementos incluidos en este Decreto no constituyen una regulación del ejercicio de ninguna profesión titulada.

#### Disposiciones transitorias

##### Primera

La convalidación de módulos profesionales del título de formación profesional que se establece se tiene que llevar a cabo de acuerdo con el artículo 15 del Real decreto 688/2010, de 20 de mayo.

##### Segunda

Las enseñanzas que se extinguen se pueden completar de acuerdo con la Orden EDU/362/2009, de 17 de julio, del procedimiento para completar las enseñanzas de formación profesional que se extinguen, de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo.

#### Disposición derogatoria

Se deroga el Decreto 206/1997, de 30 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de restauración.

#### Disposiciones finales

##### Primera

La consejera de Enseñanza puede desarrollar el currículo, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, lo puede adecuar a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos.

##### Segunda

La dirección general competente puede adecuar el currículo a las características de los alumnos con necesidades educativas especiales y puede autorizar la reorganización de las unidades formativas, respetando los módulos profesionales establecidos, en el caso de personas individuales y de centros educativos concretos, respectivamente.

Barcelona, 22 de septiembre de 2015

Artur Mas i Gavarró

Presidente de la Generalidad de Cataluña

Irene Rigau i Oliver  
Consejera de Enseñanza

Anexo

## 1. Identificación del título

1.1 Denominación: dirección de servicios en restauración

1.2 Nivel: formación profesional de grado superior

1.3 Duración: 2.000 horas

1.4 Familia profesional: hostelería y turismo

1.5 Referente europeo: CINE-5 b (Clasificación internacional normalizada de la educación)

## 2. Perfil profesional

El perfil profesional del título de técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración queda determinado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las capacidades clave que se tienen que adquirir, y por la relación de cualificaciones del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña incluidas en el título.

### 2.1 Competencia general

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

### 2.2 Competencias profesionales, personales y sociales

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

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, utensilios y herramientas para poner a punto el puesto de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, a sugerencias y a reclamaciones de los clientes, para cumplir las

CVE-DOGC-B-15265081-2015

expectativas y conseguir su satisfacción.

- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida, y utilizando las tecnologías de la información y de la comunicación.
- k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del trabajo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas, asumiendo el liderazgo y aportando soluciones a los conflictos de grupo que se presenten.
- m) Comunicarse con sus iguales, superiores jerárquicos, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o los conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y la competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con la normativa y los objetivos de la empresa.
- o) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- p) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

### 2.3 Capacidades clave

Son las capacidades transversales que afectan diferentes puestos de trabajo y que son transferibles a nuevas situaciones de trabajo. Entre estas capacidades destacan las de autonomía, de innovación, de organización del trabajo, de responsabilidad, de relación interpersonal, de trabajo en equipo y de resolución de problemas.

2.4 El equipo docente tiene que potenciar la adquisición de las competencias profesionales, personales y sociales y de las capacidades clave a partir de las actividades programadas para desarrollar el currículo de este ciclo formativo.

## 3. Relación entre las cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña (CQPC) incluidas en el título y las del Catálogo nacional de cualificaciones profesionales (CNQP)

Cualificación completa: gestión de procesos de servicio en restauración

Unidades de competencia:

UC\_2-1098-11\_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración

Se relaciona con:

UC1098\_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración

UC\_2-1103-11\_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración

Se relaciona con:

UC1103\_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración

CVE-DOGC-B-15265081-2015

UC\_2-1104-11\_3: gestionar departamentos de servicio de restauración

Se relaciona con:

UC1104\_3: gestionar departamentos de servicio de restauración

UC\_2-1047-11\_2: asesorar sobre bebidas diferentes a vinos, prepararlas y presentarlas

Se relaciona con:

UC1047\_2: asesorar sobre bebidas diferentes a vinos, prepararlas y presentarlas

UC\_2-1048-11\_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

Se relaciona con:

UC1048\_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

UC\_2-1105-11\_3: aplicar las normas de protocolo en restauración

Se relaciona con:

UC1105\_3: aplicar las normas de protocolo en restauración

UC\_2-0711-11\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Se relaciona con:

UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

UC\_2-1051-11\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Se relaciona con:

UC1051\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Cualificación completa: sumillería

Unidades de competencia:

UC\_2-1106-11\_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Se relaciona con:

UC1106\_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

UC\_2-1107-11\_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos

Se relaciona con:

UC1107\_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos

UC\_2-1108-11\_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas

CVE-DOGC-B-15265081-2015

Se relaciona con:

UC1108\_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas

UC\_2-1109-11\_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha

Se relaciona con:

UC1109\_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha

UC\_2-1110-11\_3: realizar los procesos de servicio especializado en vinos

Se relaciona con:

UC1110\_3: realizar los procesos de servicio especializado en vinos

UC\_2-0711-11\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Se relaciona con:

UC0711\_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

UC\_2-1111-11\_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Se relaciona con:

UC1111\_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Cualificación incompleta: dirección en restauración

UC\_2-1097-11\_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración

Se relaciona con:

UC1097\_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración

UC\_2-1098-11\_3: dirigir y planificar procesos de servicio en restauración

Se relaciona con:

UC1098\_3: dirigir y planificar procesos de servicio en restauración

UC\_2-1064-11\_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

Se relaciona con:

UC1064\_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

UC\_2-1099-11\_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración

Se relaciona con:

CVE-DOGC-B-15265081-2015

UC1099\_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración

UC\_2-1100-11\_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración

Se relaciona con:

UC1100\_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración

UC\_2-1101-11\_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración

Se relaciona con:

UC1101\_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración

UC\_2-1051-11\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Se relaciona con:

UC1051\_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

Cualificación incompleta: dirección y producción en cocina

UC\_2-1062-11\_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería

Se relaciona con:

UC1062\_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería

UC\_2-1063-11\_3: diseñar ofertas gastronómicas

Se relaciona con:

UC1063\_3: diseñar ofertas gastronómicas

#### 4. Campo profesional

##### 4.1 El ámbito profesional y de trabajo

Este profesional ejerce la actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente. También pueden desarrollar la actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y de otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

##### 4.2 Las principales ocupaciones y puestos de trabajo son:

- a) Personal director de alimentos y bebidas.
- b) Personal supervisor de restauración moderna.
- c) Maître.
- d) Jefe de sala.
- e) Personal encargado de bar-cafetería.
- f) Jefe de banquetes.
- g) Jefe de operaciones de catering.

- h) Sumiller.
- i) Responsable de compra de bebidas.
- j) Personal encargado de economato y bodega.

## 5. Currículo

### 5.1 Objetivos generales del ciclo formativo

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Interpretar el proyecto estratégico empresarial identificando y analizando sus componentes para definir los productos y servicios que ofrece la empresa.
- b) Identificar los productos y servicios que ofrece la empresa reconociendo las características para diseñar los procesos de producción.
- c) Reconocer los procesos de producción, analizando las características y sus fases para determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.
- d) Realizar fichas técnicas de producción, identificando y valorando los parámetros que las caracterizan para determinar la oferta de servicio de alimentos y bebidas, fijar precios y estandarizar procesos.
- e) Identificar necesidades de producción, caracterizando y haciendo la secuencia de las tareas para programar actividades y organizar recursos.
- f) Identificar vinos, bebidas y otras materias primas, caracterizando las propiedades y condiciones idóneas de conservación por recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- g) Analizar instalaciones, maquinaria, utensilios y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para realizar y supervisar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar los procedimientos adecuados en la organización de los servicios, analizando y relacionando tipos, fases y métodos para realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- i) Controlar los datos originados por la producción y/o servicio, reconociendo su naturaleza para cumplimentar la documentación administrativa relacionada.
- j) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, a sugerencias y a reclamaciones, utilizando al menos dos idiomas extranjeros.
- k) Identificar los factores de riesgo y los parámetros de calidad asociados a la producción y al servicio, analizando las características y los protocolos de actuación para cumplir con las normas de seguridad laboral y ambiental, y de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- l) Aplicar estrategias de dirección y desarrollo del personal, identificando las actitudes, aptitudes y necesidades del equipo de trabajo para motivar al personal a su cargo.
- m) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recogiendo información y adquiriendo conocimientos para mantener el espíritu de innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- n) Reconocer posibilidades de negocio, analizando el mercado y estudiando la viabilidad para desarrollar la cultura emprendedora y generar su propio empleo.
- o) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación adaptándose a los contenidos que se transmitirán, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
- p) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- q) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al diseño para todos.
- r) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad, y ser capaces de supervisar y mejorar

procedimientos de gestión de calidad.

s) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

## 5.2 Relación de los módulos profesionales y unidades formativas

Módulo profesional 1: control de aprovisionamiento de materias primas

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: materias primas en restauración. 33 horas

UF 2: cata de alimentos. 33 horas

UF 3: gestión de almacén y bodega. 33 horas

Módulo profesional 2: procesos de servicios en bar-cafetería

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 48 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 14

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: la organización del bar-cafetería. 50 horas

UF 2: el servicio de bebidas en el bar-cafetería. 55 horas

UF 3: el servicio de alimentos en el bar-cafetería. 45 horas

Módulo profesional 3: procesos de servicios en restaurante

Duración: 264 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 18

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: la organización del restaurante. 65 horas

UF 2: servicio y postservicio del restaurante. 120 horas

UF 3: elaboraciones culinarias ante los clientes y su servicio. 30 horas

Módulo profesional 4: sumillería

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

CVE-DOGC-B-15265081-2015

Equivalencia en créditos ECTS: 10

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: viticultura, enología y cata de vinos. 38 horas

UF 2: el vino en la restauración. 60 horas

Módulo profesional 5: planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 10

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: diseño de instalaciones y espacios en restauración. 15 horas

UF 2: gestión de eventos en restauración. 40 horas

UF 3: protocolo en restauración. 20 horas

UF 4: la organización de la cocina y las elaboraciones culinarias. 23 horas

Módulo profesional 6: gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol. 44 horas

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental. 55 horas

Módulo profesional 7: gastronomía y nutrición

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: gastronomía. 33 horas

UF 2: dietética y nutrición. 33 horas

Módulo profesional 8: gestión administrativa y comercial en restauración

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: comercialización en empresas de restauración. 49 horas

CVE-DOGC-B-15265081-2015

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas. 50 horas

Módulo profesional 9: recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: recursos humanos en restauración. 40 horas

UF 2: dirección de equipos en restauración. 26 horas

Módulo profesional 10: inglés

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico. 132 horas

Módulo profesional 11: segunda lengua extranjera

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: segunda lengua extranjera. 132 horas

Módulo profesional 12: formación y orientación laboral

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

Módulo profesional 13: empresa e iniciativa emprendedora

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

Módulo profesional 14: proyecto de dirección de servicios en restauración

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: proyecto de dirección de servicios en restauración. 66 horas

Módulo profesional 15: formación en centros de trabajo

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 22

5.3 Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

### **Módulo profesional 1: control de aprovisionamiento de materias primas**

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: materias primas en restauración. 33 horas

UF 2: cata de alimentos. 33 horas

UF 3: gestión de almacén y bodega. 33 horas

#### ***UF 1: materias primas en restauración***

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Selecciona materias primas identificando las cualidades organolépticas y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación

1.1 Describe y clasifica las materias primas en restauración.

1.2 Analiza la organización de las materias primas teniendo como referencia el código alimentario.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.3 Reconoce las materias primas en restauración, sus características y sus cualidades organolépticas.
- 1.4 Relaciona las cualidades organolépticas de los alimentos y bebidas con sus principales aplicaciones gastronómicas.
- 1.5 Reconoce las categorías y presentaciones comerciales de los alimentos y bebidas.
- 1.6 Reconoce y caracteriza los sellos europeos y los sellos españoles de calidad alimentaria.
- 1.7 Identifica y caracteriza los productos acogidos en los sellos españoles de calidad alimentaria.
- 1.8 Elabora y utiliza fichas de especificación técnica de productos para determinar el nivel de calidad de las materias primas y realizar el control de recepción.

## Contenidos

### 1. Materias primas culinarias:

- 1.1 Clasificación gastronómica según el código alimentario.
- 1.2 Variedades más importantes y sus características físicas.
- 1.3 Cualidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 1.4 Clasificación comercial, categorías, formas de comercialización y tratamientos.
- 1.5 Denominaciones de origen catalanas y españolas.
- 1.6 Sellos europeos de calidad alimentaria.

### 2. Elaboración de la ficha técnica de géneros:

- 2.1 Identificación de las características de los productos o materias primas necesarias.
- 2.2 Cuantificación del stock máximo y mínimo.
- 2.3 Especificación de los parámetros de conservación.
- 2.4 Definición del nivel de calidad deseado.
- 2.5 Determinación de productos alternativos.
- 2.6 Identificación y comparación de los proveedores habituales.

## **UF 2: cata de alimentos**

Duración: 33 horas

### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Aplica la metodología de la cata de alimentos en la selección de las materias primas reconociendo y valorando las características organolépticas.

### Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica y aplica la metodología de cata de los alimentos.
- 1.2 Identifica los diferentes tipos y fases de la cata.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

1.3 Describe los utensilios, los espacios y las condiciones necesarias para la cata de alimentos en condiciones óptimas.

1.4 Identifica las normas y condiciones básicas de la cata.

1.5 Establece el orden y el tiempo necesario para realizar la cata con rigor.

2. Reconoce, cuantifica y describe los atributos sensoriales de los productos probados describiendo sus características sensoriales.

#### Criterios de evaluación

2.1 Discrimina los atributos sensoriales de los alimentos.

2.2 Detecta diferencias de sabores, olores, texturas y todos aquellos atributos básicos propios de cada producto, tanto en alimentos frescos como en alimentos conservados.

2.3 Describe las diferentes características sensoriales de los productos utilizando el vocabulario específico.

2.4 Identifica y rellena las fichas de cata, aplicando las normas de valoración de los alimentos.

3. Clasifica los productos probados valorando la adecuación a los objetivos propuestos y a la oferta gastronómica del establecimiento.

#### Criterios de evaluación

3.1 Describe las principales zonas de producción del alimento probado, nacionales e internacionales, identificando, en su caso, las características sensoriales atribuidas por sus denominaciones de origen, así como por su clasificación comercial.

3.2 Valora el equilibrio de los atributos de los alimentos probados.

3.3 Emite juicios consistentes y reproducibles sobre los productos probados.

3.4 Valora la coherencia y la fiabilidad de las anotaciones realizadas.

3.5 Estima la adecuación de los productos probados a los objetivos por los cuales se realiza la cata.

#### Contenidos

1. Metodología de la cata de los alimentos:

1.1 Cata: definición, tipo y mecanismos utilizados.

1.2 Técnicas de análisis de alimentos. Aplicaciones. Fases de la cata de alimentos.

1.3 Elementos y utensilios necesarios para la cata de alimentos. Uso de escalas gráficas. Pruebas de análisis sensorial. Principales descriptores: visuales, aromáticos, gustativos y de textura según la tipología de alimentos.

1.4 Elaboración de perfiles sensoriales.

1.5 Pruebas objetivas en el análisis de alimentos: pruebas discriminatorias y pruebas descriptivas.

1.6 Pruebas no objetivas en el análisis de alimentos: ensayos hedónicos.

## 2. Cata de alimentos:

- 2.1 Cata de productos cárnicos.
- 2.2 Cata de pescados y mariscos.
- 2.3 Cata de productos lácteos.
- 2.4 Cata de condimentos: aceites, vinagres, especias y otros.
- 2.5 Cata de conservas.
- 2.6 Cata de otros productos.

## 3. El análisis sensorial de los alimentos en hostelería:

- 3.1 Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos.
- 3.2 La influencia de las preferencias en el análisis sensorial.
- 3.3 Diferencias entre análisis sensorial, técnico, instrumental y hedonista.
- 3.4 Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería.
- 3.5 Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en hostelería.
- 3.6 Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección.
- 3.7 Adecuación de los alimentos probados a la oferta gastronómica del establecimiento.

### ***UF 3: gestión de almacén y bodega***

Duración: 33 horas

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Recibe materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Describe y caracteriza las operaciones necesarias para recibir materias primas en cocina.
- 1.2 Identifica los equipos e instrumentos para el control cuantitativo, cualitativo e higiénico-sanitario.
- 1.3 Interpreta el etiquetado de los productos.
- 1.4 Comprueba la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- 1.5 Verifica el cumplimiento por parte del proveedor de la normativa en lo referente al embalaje, el transporte, la cantidad, la calidad, la caducidad, la temperatura, la manipulación y otros.
- 1.6 Verifica el cumplimiento de la petición de compra y los requisitos establecidos para las materias primas solicitadas.
- 1.7 Reconoce y formaliza los documentos relacionados con los procesos de recepción.
- 1.8 Evita el consumo innecesario de recursos y controla la recogida de residuos.
- 1.9 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y

CVE-DOGC-B-15265081-2015

de protección ambiental.

2. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Criterios de evaluación

2.1 Describe y caracteriza los lugares para el almacenaje y la conservación de las materias primas y otros suministros.

2.2 Determina los métodos de conservación idóneos para las materias primas.

2.3 Determina las temperaturas y los envases adecuados para conservar los géneros hasta el momento de su uso.

2.4 Dispone las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

2.5 Mantiene el almacén, economato y/o bodega en condiciones de orden y limpieza.

2.6 Evita el consumo innecesario de recursos y controla la recogida de residuos.

2.7 Realiza todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entrada y de salida de los géneros.

Criterios de evaluación

3.1 Describe el concepto de control de existencias en restauración.

3.2 Caracteriza los procedimientos de solicitud de pedidos en el almacén, su control, la documentación asociada y las relaciones interdepartamentales entre los departamentos involucrados.

3.3 Identifica los géneros susceptibles de ser entregados directamente a los departamentos de venta y/o producción por parte del proveedor y su control.

3.4 Realiza diversos tipos de inventarios y describe la función y la importancia en el control de consumos y existencias.

3.5 Efectúa rotaciones de géneros en el almacén en función de diversas circunstancias.

3.6 Calcula el consumo de existencias teniendo en cuenta diferentes parámetros de valoración.

Contenidos

1. Recepción de materias primas:

1.1 Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

1.2 Identificación cuantitativa/cualitativa de las materias primas/géneros.

1.3 Fases y procedimientos para recibir materias primas. Organización y control.

1.4 Valoración de la relación solicitud y/o suministro.

1.5 Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

## 2. Almacenaje de materias primas en restauración:

2.1 Lugares para el almacenaje. Almacén, despensa y bodega. Descripción y características.

2.2 Métodos de conservación de alimentos: temperatura ambiente, refrigeración, congelación, envasado al vacío y otros. Combinación de diferentes métodos. Aplicación del método en función de las cualidades de los alimentos.

2.3 La conservación de los alimentos y la temperatura. La cadena del frío.

2.4 Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenaje y consumo.

2.5 Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenaje.

2.6 Gestión de residuos en la zona de almacenaje.

## 3. Control de consumos y existencias:

3.1 Control de existencias en restauración. Concepto.

3.2 Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Control. Entrega directa.

3.3 Planificación del circuito de distribución entre departamentos, prioridad y temporalización en la entrega.

3.4 Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

3.5 La rotación de géneros en el almacén y en la bodega.

3.6 Cálculo de consumos, merma, pérdidas y rupturas. Consumo teórico y consumo real.

3.7 Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y del inventario de existencias.

## **Módulo profesional 2: procesos de servicios en bar-cafetería**

Duración: 198 horas

Horas de libre disposición: 48 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 14

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: la organización del bar-cafetería. 50 horas

UF 2: el servicio de bebidas en el bar-cafetería. 55 horas

UF 3: el servicio de alimentos en el bar-cafetería. 45 horas

### ***UF 1: la organización del bar-cafetería***

Duración: 50 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina tipo de servicios de bar-cafetería, caracterizando sus estructuras organizativas.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías.
  - 1.2 Identifica los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería.
  - 1.3 Relaciona los tipos de servicios en bar-cafetería con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos.
  - 1.4 Identifica las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
  - 1.5 Describe la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos.
  - 1.6 Reconoce las relaciones interdepartamentales.
  - 1.7 Establece la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio.
  - 1.8 Caracteriza los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar-cafetería.
  - 1.9 Identifica el vocabulario técnico específico.
  - 1.10 Describe los circuitos, el tipo de información y la documentación que se genera en el marco de las estructuras y relaciones interdepartamentales.
2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Caracteriza equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- 2.2 Ejecuta y controla las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, estableciendo los criterios de ordenación y verificando la adecuación para usos posteriores.
- 2.3 Caracteriza los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- 2.4 Analiza la información sobre los servicios a montar.
- 2.5 Identifica los sistemas de comunicación interna con otros departamentos y de comunicación externa con otros profesionales, si procede.
- 2.6 Ejecuta las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- 2.7 Controla las operaciones internas de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios, en función de su estado y naturaleza.
- 2.8 Aplica programas informáticos de gestión y control de bares-cafeterías.
- 2.9 Controla las operaciones de provisión, distribución y conservación de productos y materias primas.
- 2.10 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 2.11 Controla y valora los resultados obtenidos.
- 2.12 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### Contenidos

1. Determinación de tipos de servicios:

- 1.1 Los diferentes establecimientos de bares y cafeterías.
  - 1.2 El servicio en bar-cafetería: tipos y características en función de los diferentes establecimientos.
  - 1.3 Estructuras organizativas y funciones del personal.
  - 1.4 Deontología profesional del personal de bar-cafetería.
  - 1.5 Circuitos, tipo de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de las estructuras y relaciones interdepartamentales.
- 
2. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:
    - 2.1 Equipos, útiles y materiales. Operaciones de puesta a punto y control.
    - 2.2 Tipología de montajes de servicios.
    - 2.3 Operaciones de montaje. Documentos relacionados.
    - 2.4 Operaciones previas. Control de áreas. Control de equipos, útiles y materiales. Distribución de funciones.
    - 2.5 Ejecución y control de las operaciones de montaje.
    - 2.6 Valoración de resultados.
    - 2.7 Programas informáticos de gestión.
    - 2.8 Sistemas de comunicación interna y externa.

### ***UF 2: el servicio de bebidas en el bar-cafetería***

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Selecciona bebidas reconociendo las características y aplicaciones.

Criterios de evaluación

- 1.1 Determina los factores culturales y sociales asociados a cada bebida.
- 1.2 Caracteriza y clasifica las bebidas no alcohólicas, relacionando cartas de bebidas con tipo de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 1.3 Explica el proceso de elaboración de las bebidas más importantes, diferentes a los vinos, alcohólicas fermentadas y destiladas, y no alcohólicas, indicando el origen, la evolución y las características organolépticas.
- 1.4 Identifica las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales.
- 1.5 Identifica las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas en función de la categoría del establecimiento.
- 1.6 Describe las características organolépticas de las diferentes bebidas.
- 1.7 Identifica por medio de la degustación las principales características organolépticas de cada bebida.
- 1.8 Determina las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa.
- 1.9 Identifica las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

2. Prepara y sirve bebidas en bares-cafeterías, aplicando los procedimientos adecuados a las necesidades de elaboración y servicio.

#### Criterios de evaluación

2.1 Identifica las diferentes fases del servicio.

2.2 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar-cafetería.

2.3 Identifica y caracteriza las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares-cafeterías.

2.4 Caracteriza las técnicas asociadas a la elaboración, presentación, decoración y servicio de cócteles.

2.5 Identifica por medio de la degustación, las características básicas de los combinados.

2.6 Elabora diferentes cócteles y combinados respetando la formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios, proponiendo alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes o formas de presentación.

2.7 Aplica las normas de protocolo para atender a los clientes con cortesía y elegancia.

2.8 Asesora en el consumo de bebidas diferentes a vinos en función de las características de los clientes, los objetivos de ventas y el momento del día.

2.9 Realiza la facturación y cobro de los servicios prestados.

2.10 Evita el consumo innecesario de recursos.

2.11 Actúa con creatividad en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de cartas de bebidas.

2.12 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### Contenidos

1. Bebidas no alcohólicas: refrescos, cafés, té e infusiones, chocolates y combinados (batidos y otros):

1.1 Definición, clasificación y tipo.

1.2 Características organolépticas. Cata.

1.3 Procesos de elaboración.

1.4 Presentaciones comerciales y etiquetados.

1.5 Ubicación y conservación.

1.6 Aprovisionamiento interno. Cálculo de necesidades y fichas de especificación técnica.

1.7 Cartas de bebidas.

2. Bebidas alcohólicas: cervezas, aguardientes, licores, combinados básicos y cócteles:

2.1 Definición, clasificación y tipo.

2.2 Características organolépticas. Cata.

2.3 Procesos de elaboración.

- 2.4 Presentaciones comerciales y etiquetados.
- 2.5 Ubicación y conservación.
- 2.6 Consumo responsable.
- 2.7 Aprovisionamiento interno. Cálculo de necesidades y fichas de especificación técnica.
- 2.8 Cartas de bebidas.

### 3. Preparación y servicio de bebidas:

- 3.1 Fases del servicio: preservicio, servicio y postservicio.
- 3.2 Técnicas de preparación y servicio de bebidas. Descripción, tipo y características.
- 3.3 Presentación, acabado y/o conservación.

### 4. Coctelería:

- 4.1 Cócteles y combinados. Definición, características, tipo, recetario internacional, series y clasificaciones.
- 4.2 Decoración, presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.
- 4.3 Cartas de cócteles.

## ***UF 3: el servicio de alimentos en el bar-cafetería***

Duración: 45 horas

### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Prepara y sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando los procedimientos adecuados a las necesidades de elaboración y de servicio.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza las elaboraciones culinarias propias del servicio de bar-cafetería.
- 1.2 Caracteriza las diferentes técnicas elaboración y servicio de alimentos en bares-cafeterías.
- 1.3 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar-cafetería.
- 1.4 Desarrolla los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior.
- 1.5 Realiza las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos.
- 1.6 Coordina las fases de elaboración con las del servicio.
- 1.7 Presenta las elaboraciones siguiendo criterios estéticos.
- 1.8 Reconoce las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares-cafeterías.
- 1.9 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 1.10 Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## Contenidos

1. Aprovechamiento interno de equipos, generaciones y otros materiales. Formalización de fichas de especificación técnica de generaciones y materiales, y cálculo de las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros.
2. Operaciones de preelaboración de materias primas.
3. Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
4. Técnicas de servicio de alimentos en barra, mesas y otros.
5. Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
6. Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos propios del bar-cafetería.
7. Procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

### **Módulo profesional 3: procesos de servicios en restaurante**

Duración: 264 horas

Horas de libre disposición: 49 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 18

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: la organización del restaurante. 65 horas

UF 2: servicio y postservicio del restaurante. 120 horas

UF 3: elaboraciones culinarias ante los clientes y su servicio. 30 horas

#### ***UF 1: la organización del restaurante***

Duración: 65 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina tipos de servicios de restaurante caracterizando sus estructuras organizativas.

Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes tipos de establecimientos de restauración.
- 1.2 Describe las diferentes fórmulas de servicios en restauración, relacionándolas con los diferentes tipos de establecimientos y eventos.
- 1.3 Identifica las estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos y eventos.
- 1.4 Describe la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y eventos.
- 1.5 Reconoce las relaciones interdepartamentales.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.6 Identifica y caracteriza los diferentes tipos de servicios en el área del restaurante y eventos.
  - 1.7 Establece organigramas de personal en función del tipo de servicio.
  - 1.8 Caracteriza los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el restaurante.
  - 1.9 Identifica el vocabulario técnico específico.
  - 1.10 Describe los circuitos, tipo de información y documentación que se genera en el marco de las estructuras y relaciones interdepartamentales.
2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Caracteriza equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- 2.2 Identifica las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.
- 2.3 Prepara áreas, equipos, utensilios y materiales verificando la adecuación para su uso.
- 2.4 Caracteriza los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- 2.5 Analiza la información sobre los servicios a montar.
- 2.6 Controla las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
- 2.7 Controla las operaciones de provisión, distribución y conservación de materias primas.
- 2.8 Ejecuta y supervisa las operaciones de montaje y de puesta a punto de equipos auxiliares y mobiliario para el servicio.
- 2.9 Evita el consumo innecesario de recursos.
- 2.10 Propone y/o realiza acciones de decoración floral en función de diferentes tipos de actos, eventos o disposición de presidencias.
- 2.11 Identifica criterios para la elección de espacios y ubicaciones teniendo en cuenta las necesidades especiales de cada acto o acontecimiento.
- 2.12 Aplica programas informáticos de gestión.
- 2.13 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### Contenidos

1. Determinación de tipos de servicios:
  - 1.1 El servicio en el restaurante: tipos y características en función de los diferentes establecimientos.
  - 1.2 Estructuras organizativas, organigramas y funciones del personal en los diferentes servicios.
  - 1.3 Deontología profesional del personal del restaurante.
  - 1.4 Sistemas de comunicación interna y externa.
2. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:
  - 2.1 Instalaciones, mobiliario y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y

bebidas. Descripción, clasificación y características.

2.2 Control y conservación del material.

2.3 Diseño y distribución en planta de equipos, mobiliario e instalaciones.

2.4 Operaciones de aprovisionamiento interno.

2.5 Tipología de montajes de servicios. Montaje de restaurante. Montajes en servicios de catering.

2.6 Operaciones de montaje. Montaje de la decoración y ambientación.

2.7 Valoración de resultados.

2.8 Programas informáticos de gestión.

## ***UF 2: servicio y postservicio del restaurante***

Duración: 120 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Realiza las operaciones de servicio y atención a los clientes aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las diferentes fases del servicio.

1.2 Identifica y caracteriza las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.

1.3 Reconoce la tipología de clientes y su tratamiento.

1.4 Verifica la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el servicio.

1.5 Aplica las técnicas de venta y de comunicación apropiadas durante los procesos.

1.6 Gestiona las peticiones de los clientes, utilizando los sistemas de comunicación interdepartamental establecidos.

1.7 Aplica las técnicas de servicio de alimentos y bebidas apropiadas en cada fase del servicio de acuerdo con el proceso establecido.

1.8 Realiza el servicio con rapidez, eficacia y elegancia.

1.9 Controla y valora los resultados obtenidos.

1.10 Evita el consumo innecesario de recursos.

1.11 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención a los clientes.

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 2.1 Identifica las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, y su aplicación a diferentes clientes, fórmulas de restauración y tipo de servicios.
  - 2.2 Reconoce las demandas de los clientes para proporcionar la información con precisión e inmediatez para la interpretación correcta del mensaje.
  - 2.3 Mantiene una conversación utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación correspondientes.
  - 2.4 Valora la pulcritud y corrección, tanto en la manera de vestir como en la imagen corporal.
  - 2.5 Produce e interpreta mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de manera clara y correcta.
  - 2.6 Valora la comunicación con los clientes como medio de fidelización.
  - 2.7 Comunica a los clientes las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.
  - 2.8 Reconoce los protocolos de actuación en la gestión y tramitación de reclamaciones, quejas o sugerencias.
  - 2.9 Aplica las técnicas de atención de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales.
3. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios aplicando las técnicas y los procedimientos asociados.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica los documentos de control asociados a la facturación y el cobro.
- 3.2 Identifica los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro.
- 3.3 Cumplimenta la factura correctamente y archiva la documentación según los procedimientos establecidos.
- 3.4 Comprueba la relación entre lo que se ha facturado y lo que se ha servido.
- 3.5 Realiza el cobro de la factura utilizando las diferentes fórmulas o formas de pago.
- 3.6 Realiza las operaciones de apertura/cierre de caja y control en la facturación y cobro.
- 3.7 Relaciona la facturación con los sistemas de gestión integrada.

#### Contenidos

1. El servicio en el restaurante: ejecución de servicios según tipo de establecimiento y fórmula de restauración:
  - 1.1 El pedido. Formalización de diferentes variantes de pedidos.
  - 1.2 Técnicas de servicio. Tipologías y características.
  - 1.3 Tipo de clientes.
  - 1.4 La atención a los clientes. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
  - 1.5 Normas de protocolo, de conducta y de imagen personal.
  - 1.6 Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.
  - 1.7 Control y valoración de resultados.
2. Técnicas de comunicación y venta:
  - 2.1 El proceso de comunicación.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

2.2 Comunicación verbal en la restauración: pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros.

2.3 Documentación vinculada a la prestación de servicios: estilos, formados, tendencias y otros.

2.4 Técnicas de venta.

2.5 Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

3. Control de operaciones de facturación y cobro:

3.1 La facturación y el cobro. Sistemas de facturación. Aplicaciones informáticas relacionadas. La factura y ticket.

3.2 Sistemas de cobro. Tarjetas de crédito y débito. Condiciones para la aceptación de cheques y pagarés. El pago aplazado.

3.3 Facturación y liquidación de caja.

3.4 Cobro y reintegro a clientes.

3.5 Procedimientos ante impagos.

### ***UF 3: elaboraciones culinarias ante los clientes y su servicio***

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos delante de los comensales identificando y aplicando las técnicas y los procedimientos preestablecidos.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las técnicas y las elaboraciones culinarias más significativas.

1.2 Reconoce los elementos de la oferta culinaria más adecuados para su elaboración o manipulación ante los comensales.

1.3 Realiza las fichas técnicas de los productos a elaborar.

1.4 Realiza el aprovisionamiento de géneros y materias primas para atender la oferta.

1.5 Identifica las necesidades de equipos, utensilios y materiales necesarios para realizar elaboraciones culinarias y manipulaciones ante los comensales.

1.6 Realiza la puesta a punto del material necesario para la actividad.

1.7 Realiza la manipulación o elaboración del producto aplicando las técnicas asociadas.

1.8 Identifica el tipo de guarnición y decoración más adecuado.

1.9 Realiza el control y la valoración del producto acabado.

1.10 Evita el consumo innecesario de recursos.

1.11 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## Contenidos

1. Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante los comensales:
  - 1.1 Fundamentos culinarios.
  - 1.2 Normas y combinaciones organolépticas básicas.
  - 1.3 Operaciones de puesta a punto.
  - 1.4 Géneros y materias primas.
  - 1.5 Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado.
  - 1.6 Presentación y conservación de alimentos.
  - 1.7 Clasificación y descripción de elaboraciones significativas ante los clientes.
  - 1.8 Elaboración de fichas técnicas.

### **Módulo profesional 4: sumillería**

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 10

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: viticultura, enología y cata de vinos. 38 horas

UF 2: el vino en la restauración. 60 horas

#### ***UF 1: viticultura, enología y cata de vinos***

Duración: 38 horas

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Selecciona vinos identificando sus características y sus componentes.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Determina los factores culturales y sociales relacionados con el mundo del vino.
- 1.2 Describe los conceptos de vinos, sus tipos y características identificando los factores que influyen en la calidad.
- 1.3 Identifica los componentes que caracterizan los diferentes tipos de vino, ya sean vinos tranquilos, vinos espumosos o vinos especiales.
- 1.4 Caracteriza los factores que intervienen en los procesos de viticultura.
- 1.5 Identifica las variedades de uvas destinadas a la vinificación, de acuerdo con el origen geográfico y la localización, exponiendo las características más relevantes de sus vinos.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

1.6 Caracteriza los diferentes procesos de vinificación, crianza y clarificación de vinos tranquilos, espumosos y especiales.

1.7 Relaciona las denominaciones de origen, las variedades de uva y vino que son más representativas, así como sus características.

1.8 Caracteriza y valora la importancia de la geografía vinícola de Cataluña, de España y de todos los países productores.

1.9 Determina los vinos que tienen que ser incluidos en la oferta comercial del establecimiento atendiendo las características.

2. Realiza catas de vinos reconociendo y analizando las características organolépticas.

#### Crterios de evaluaci3n

2.1 Define el concepto de cata, los tipos y la finalidad.

2.2 Identifica los condicionantes externos que afectan a la cata.

2.3 Utiliza los equipos de cata relacion4ndolos con su funcionalidad.

2.4 Describe los sentidos utilizados en la cata y su funcionamiento.

2.5 Identifica y caracteriza las diferentes fases de la cata de vinos y de otras bebidas.

2.6 Identifica y describe las caracterfsticas organol4pticas del vino y de otras bebidas, utilizando el vocabulario correcto.

2.7 Selecciona, por medio del an4lisis sensorial, vinos y otras bebidas para incluir en la oferta comercial del establecimiento.

2.8 Identifica y rellena las fichas de cata aplicando correctamente la metodologfa de la cata.

2.9 Describe, clasifica y evalúa vinos, valorando la adecuaci3n a posibles objetivos comerciales y gastron3micos.

2.10 Valora la adecuaci3n de los vinos catados a las finalidades y objetivos para los que se realiza la cata: armonfa con platos, conservaci3n, adecuaci3n al p4blico objetivo, relaci3n calidad precio u otros.

2.11 Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higi4nico-sanitaria, de seguridad laboral y de protecci3n ambiental.

#### Contenidos

1. Selecci3n de vinos:

1.1 Introducci3n a la cultura del vino.

1.2 Viticultura. Definici3n y conceptos.

1.3 Factores que influyen en viticultura. La cepa la uva. El ciclo vegetativo y la maduraci3n.

1.4 Principales variedades vinferas para vinificaci3n.

1.5 Enologfa. Definici3n y conceptos.

1.6 La vendimia.

1.7 La fermentaci3n. Conceptos. Caracterfsticas y tipo.

1.8 Sistemas de vinificaci3n de vinos tranquilos, espumosos y especiales.

- 1.9 La crianza de los vinos. Definición, características y tipo.
- 1.10 Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.
- 1.11 Geografía vitivinícola de Cataluña, de España e internacional.

## 2. Cata:

- 2.1 Definición. Tipo.
- 2.2 Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
- 2.3 Factores que determinan la respuesta de la persona catadora.
- 2.4 Sala y equipos de cata. Definición, características y tipos. Puesta a punto y control.
- 2.5 Fases de la cata. Secuenciación.
- 2.6 Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas.
- 2.7 Fichas de cata.
- 2.8 Cata de vinos tranquilos, espumosos y especiales de Cataluña, de España y del resto del mundo.

### ***UF 2: el vino en la restauración***

Duración: 60 horas

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

- 1. Gestiona el control de la bodega, identificando las condiciones y atendiendo la oferta.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Caracteriza los diferentes espacios físicos de conservación del vino y otras bebidas así como sus condiciones ambientales.
  - 1.2 Identifica los equipos y maquinarias para la conservación de vinos y otras bebidas.
  - 1.3 Calcula las necesidades de aprovisionamiento y de almacenaje en función del stock y de las previsiones de servicio.
  - 1.4 Cumplimenta los documentos de aprovisionamiento, identificando las fuentes de suministro.
  - 1.5 Selecciona proveedores teniendo en cuenta la oferta y los intereses de la empresa.
  - 1.6 Revisa y contrasta la entrada de mercancía antes del almacenaje con sus soportes documentales.
  - 1.7 Establece los procesos de rotación de stocks y formalización y control de inventarios.
  - 1.8 Identifica correctamente los vinos reservados por los clientes, describiendo el proceso de evolución y maduración.
  - 1.9 Evita el consumo innecesario de recursos, aplicando prácticas ambientales en la gestión de la bodega.
  - 1.10 Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- 2. Diseña la oferta de vinos justificando los elementos que la componen.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce los factores que determinan la oferta de vinos.
  - 2.2 Analiza los diferentes tipos de cartas de vinos, describiendo sus principales características.
  - 2.3 Elabora cartas de vinos, atendiendo a los factores que condicionan la oferta.
  - 2.4 Identifica las nuevas tendencias en la oferta de vinos.
  - 2.5 Diseña y confecciona cartas de vinos, de manera que resulten funcionales, cómodas, atractivas y flexibles.
  - 2.6 Propone la fijación de precios de los vinos de manera que se alcancen los objetivos económicos y comerciales del establecimiento.
3. Dirige la puesta a punto de utensilios y equipos para el servicio de vinos aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Caracteriza equipos, útiles y materiales, de servicio de vinos relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
  - 3.2 Ejecuta y controla las operaciones de transporte, uso, mantenimiento y conservación de equipos, utensilios y materiales de servicio de vinos.
  - 3.3 Prepara equipos, utensilios y materiales verificando su adecuación para el uso.
  - 3.4 Realiza el aprovisionamiento interno atendiendo a las necesidades del servicio.
  - 3.5 Analiza la información sobre los servicios.
  - 3.6 Comprueba el estado de presentación, limpieza y conservación de cartas y otros instrumentos de venta.
  - 3.7 Controla las operaciones de recogida y limpieza después de los servicios.
  - 3.8 Evita el consumo innecesario de recursos.
  - 3.9 Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención a los clientes.

#### Criterios de evaluación

- 4.1 Caracteriza los aspectos deontológicos relacionados con el sumiller.
- 4.2 Informa y asesora sobre la oferta de vinos y bebidas del establecimiento teniendo en cuenta las expectativas de los clientes.
- 4.3 Atiende las demandas de los clientes, de manera que queden cubiertas sus expectativas.
- 4.4 Controla las temperaturas de servicio en función del tipo de vino o bebida.
- 4.5 Comprueba la utilización de las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino o bebida.
- 4.6 Aplica las normas de protocolo al servicio de vinos y bebidas.

4.7 Valora la aprobación o desaprobación del vino o bebida por parte de los clientes para actuar según la política del establecimiento.

4.8 Atiende posibles quejas, reclamaciones o sugerencias de la clientela, de acuerdo con su tipología y las técnicas de venta.

4.9 Asesora sobre la armonía de vinos y platos, relacionando ingredientes y técnicas de cocina con los diferentes tipos de vinos.

4.10 Realiza procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

4.11 Evita el consumo innecesario de recursos.

4.12 Realiza las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## Contenidos

### 1. Gestión de la bodega:

1.1 Condiciones físicas, ambientales y de equipamiento de la bodega.

1.2 Conservación de los vinos. Seguimiento de la evolución de los vinos. Puntos críticos.

1.3 Aprovisionamiento de la bodega. Identificación de necesidades. Selección de proveedores.

1.4 Recepción y almacenaje.

1.5 Distribución interna de productos.

1.6 Rotación de stocks. Control de existencias y consumos.

1.7 Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

### 2. Diseño de la oferta de vinos:

2.1 Concepto, características y tipos.

2.2 Factores que influyen en la determinación de la oferta.

2.3 Tendencias actuales.

2.4 Las cartas de vinos. Definición y tipos.

2.5 Presentación y diseño de la carta. Rotación de la carta.

2.6 Características de formatos, estructuras, información, redacción, etc.

2.7 Fijación de precios de la carta de vinos.

2.8 Factores determinantes de los precios de los vinos.

### 3. Utensilios y equipos de servicio de vinos y bebidas:

3.1 Distribución interna de vinos.

3.2 Documentación asociada.

3.3 Distribución y tratamiento de géneros.

3.4 Puesta a punto y control de uso, limpieza y conservación de maquinaria y equipos de frío. Definición, características y tipos.

3.5 Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.

#### 4. Control del servicio del vino:

- 4.1 Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- 4.2 Asesoramiento a los clientes sobre armonía de vinos y platos.
- 4.3 Presentación de oferta.
- 4.4 Selección de cristalería y de otros utensilios para el servicio de vinos.
- 4.5 Servicio del vino y de otras bebidas. Fases y procedimientos habituales.
- 4.6 Técnicas de servicios especiales.
- 4.7 Operaciones de control durante el servicio.
- 4.8 Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.

### **Módulo profesional 5: planificación y dirección de servicios y eventos en restauración**

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: 34 horas

Equivalencia en créditos ECTS: 10

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: diseño de instalaciones y espacios en restauración. 15 horas

UF 2: gestión de eventos en restauración. 40 horas

UF 3: protocolo en la restauración. 20 horas

UF 4: la organización de la cocina y las elaboraciones culinarias. 23 horas

#### ***UF 1: diseño de instalaciones y espacios en restauración***

Duración: 15 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica e interpreta la información previa necesaria.
- 1.2 Reconoce y analiza la normativa vigente relacionada con el diseño de instalaciones.
- 1.3 Ubica las zonas o espacios destinados al servicio.
- 1.4 Relaciona las características de construcción y decoración de diferentes tipos de establecimientos.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.5 Caracteriza la distribución de espacios y equipos en el establecimiento.
- 1.6 Establece el aforo del local según las características del establecimiento.
- 1.7 Realiza los cálculos de recursos materiales para desarrollar diferentes tipos de servicios, teniendo en cuenta sus aplicaciones, características y según las características y necesidades del establecimiento.
- 1.8 Realiza los cálculos de recursos humanos según las características y necesidades del establecimiento.
- 1.9 Realiza el estudio de tiempo y los recorridos en los procesos, optimizando los recursos materiales y humanos y atendiendo las características del local.
- 1.10 Identifica nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de los diferentes establecimientos de restauración.
- 1.11 Tiene en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

#### Contenidos

##### 1. Asesoramiento en el diseño de instalaciones:

- 1.1 El local. Identificación de las características de la construcción y de la decoración.
- 1.2 Análisis de la normativa vigente. Tierras y paredes. Iluminación. Insonorización. Aforos. Otras normativas aplicables.
- 1.3 Distribución de espacios atendiendo a las características de construcción del local y el tipo de establecimiento de restauración y el aforo del local.
- 1.4 Recursos materiales. Cálculo de necesidades atendiendo las características de servicio. Criterios de adquisición.
- 1.5 Circuitos de trabajadores y clientes.
- 1.6 Nuevas tendencias a las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

#### ***UF 2: gestión de eventos en restauración***

Duración: 40 horas

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Planifica instalaciones para servicios de catering y eventos en restauración justificándolas y caracterizándolas.

#### Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica e interpreta la información previa necesaria a la planificación.
- 1.2 Establece y distribuye los espacios necesarios en función del acontecimiento.
- 1.3 Identifica las necesidades de instalaciones de agua, energía, desagües y otros.
- 1.4 Identifica las necesidades de materiales y maquinarias para el servicio, verificando la disponibilidad de recursos.
- 1.5 Identifica las necesidades de géneros y materias primas para el servicio.
- 1.6 Identifica las necesidades de personal de servicio.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.7 Identifica diferentes sistemas organizativos en función del tipo de acontecimiento y de los medios disponibles.
  - 1.8 Planifica la distribución de mobiliario y de los equipos de servicio y trabajo según el tipo de acontecimiento.
  - 1.9 Identifica los principales recursos utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical.
  - 1.10 Determina los servicios complementarios a contratar o alquilar.
  - 1.11 Reconoce la normativa vigente relacionada con el catering.
  - 1.12 Identifica las nuevas tendencias en los diseños e instalaciones de servicios de catering.
  - 1.13 Planifica teniendo en cuenta la optimización de recursos.
2. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables a tener en cuenta.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Analiza e interpreta la información sobre el servicio a prestar.
  - 2.2 Establece los protocolos de actuación en la gestión de reservas.
  - 2.3 Coordina el servicio con todos los departamentos implicados siguiendo el sistema de comunicación interna y externa adecuada.
  - 2.4 Define y hace la secuencia de la fórmula de servicio, relacionándola con el establecimiento y/o acontecimiento.
  - 2.5 Establece horarios del personal de servicio teniendo en cuenta permisos, vacaciones y bajas, entre otros.
  - 2.6 Organiza y distribuye el trabajo del personal en función de las necesidades del servicio.
  - 2.7 Organiza y supervisa las operaciones de montaje de instalaciones y equipos para los diferentes servicios.
  - 2.8 Supervisa la presentación definitiva del montaje en su conjunto.
  - 2.9 Supervisa la disposición definitiva del personal de servicio.
  - 2.10 Selecciona los sistemas de facturación y cobro en función de los establecimientos/servicios.
  - 2.11 Evita el consumo innecesario de recursos.
  - 2.12 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Analiza e interpreta la información sobre el servicio a prestar y detecta los puntos críticos de control.
- 3.2 Transmite la información del proceso de servicio a las personas de los diferentes puestos de actuación.
- 3.3 Identifica y transmite los elementos que componen la oferta gastronómica al personal de servicio.
- 3.4 Recibe y asesora a los clientes sobre la oferta del establecimiento.
- 3.5 Coordina todas las fases del servicio con los departamentos implicados.
- 3.6 Supervisa la aplicación correcta de las técnicas durante las operaciones de servicio y atención a los

clientes.

3.7 Planifica y controla la aplicación correcta del cierre.

3.8 Coordina los protocolos de actuación en la resolución de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.

3.9 Controla los procesos de facturación y cobro.

3.10 Gestiona toda la documentación relacionada con el servicio.

3.11 Evita el consumo innecesario de recursos.

3.12 Realiza las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

## Contenidos

### 1. Planificación de instalaciones para catering y eventos en la restauración:

1.1 Catering, servicios de banquete y eventos en la restauración. Tipología de eventos a realizar.

1.2 Operaciones previas a la organización del catering y eventos. Análisis de la información previa. Distribución y planificación de los espacios. Planificación de las instalaciones. Selección de recursos materiales. Necesidades de géneros y materias primas. Justificación de recursos humanos.

1.3 Servicios complementarios: descripción y caracterización. Seguridad. Decoración. Ambientación musical. Transporte. Otros.

1.4 Operaciones posteriores al acontecimiento.

1.5 Nuevas tendencias en instalaciones y diseños de servicios de eventos.

### 2. Organización del servicio:

2.1 Análisis de informaciones previas. Datos necesarios para la organización del servicio. Expectativas de los clientes.

2.2 Reservas. Diferentes sistemas de reservas. Comunicación en el proceso de ejecución de reservas. Gestión de las reservas.

2.3 Determinación del tipo de servicio. Planificación del servicio según los objetivos de la empresa. Estudio de posibilidades y limitaciones. Coordinación y secuenciación del servicio con todos los departamentos implicados. Coordinación y secuenciación del servicio con otros profesionales implicados. Documentación para la programación del trabajo.

2.4 Organización de recursos humanos. Confección de horarios y turnos de trabajo. Distribución de funciones. Nivelación. Coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio. Estudio del tiempo, recorridos y procesos del montaje.

2.5 Control de las operaciones de montaje o preservicio. Proceso del montaje y secuencia de operaciones. La decoración: descripción, documentación y diseño. La ambientación musical: criterios de selección.

2.6 Control deontológico del personal.

2.7 La facturación. Sistemas de facturación y cobro.

2.8 Operaciones de control sobre la presentación final. Optimización de recursos. Supervisión del montaje.

### 3. Dirección de servicios:

3.1 La información en el servicio.

3.2 Control de puntos críticos.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

3.3 La acogida de los clientes. Coordinación sobre las operaciones de recepción. Coordinación sobre el asesoramiento a los clientes. La toma de pedido.

3.4 Coordinación de operaciones de servicio y atención a los clientes. Control sobre los diferentes procesos de servicio. Control del pase en el servicio. Control sobre las secuencias y tiempo del servicio. Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental. Control sobre los procesos de facturación y cobro.

3.5 Valoración de la satisfacción de los clientes. Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias.

3.6 Control sobre las operaciones de postservicio. Control de la limpieza de los espacios. Control de la recogida y cierre de espacios.

3.7 Control y coordinación de imprevistos.

3.8 Documentación asociada al servicio. Gestión de la documentación. Tramitación. Flujos.

### **UF 3: protocolo en restauración**

Duración: 20 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Aplica el protocolo caracterizando los elementos que lo configuran.

Criterios de evaluación

1.1 Caracteriza los diferentes tipos de protocolos.

1.2 Define los elementos que conforman el protocolo en restauración.

1.3 Caracteriza los diferentes sistemas de ordenación de los invitados en función del tipo acto a organizar.

1.4 Diseña diferentes tipos de invitaciones en relación con diferentes tipos de acto.

1.5 Caracteriza el diseño y planificación de diferentes actos protocolarios.

1.6 Define los elementos que conforman el protocolo institucional.

1.7 Reconoce la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.

1.8 Determina los criterios para establecer la presidencia en los actos oficiales.

1.9 Organiza el protocolo de actos y eventos de acuerdo con las normas básicas de protocolo.

1.10 Valora la importancia de la imagen corporativa.

1.11 Reconoce las normas básicas de indumentaria de acuerdo con el tipo de acto o acontecimiento.

1.12 Reconoce las normas básicas de redacción de documentos de acuerdo con el tipo de acto o acontecimiento.

1.13 Reconoce las normas básicas de decoración de acuerdo con el tipo de acto o acontecimiento.

Contenidos

1. El protocolo. Definición y tipo:

1.1 El protocolo en la restauración. Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas. Ley de la derecha. Anfitrión. Las invitaciones.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

1.12 Precedencias en actos protocolarios. Tipo de precedencias. Precedencias de autoridades. Normas sobre precedencias. Tratamientos protocolarios. Normas de protocolo en el comportamiento y la indumentaria. La imagen corporativa.

1.3 El protocolo en la mesa. Mesas presidenciales y diferentes presidencias. Tipo de montajes de comedores y ordenación de mesas.

1.4 Protocolo en la organización de eventos. Documentación del acto a organizar. Tipo de eventos: aperitivos, cócteles y recepciones de banquetes. Convenciones, reuniones y foros. Ruedas de prensa y comunicados. Negociaciones y firmas de acuerdos.

1.5 Normas básicas de decoración según el tipo de acto o de acontecimiento.

#### ***UF 4: la organización de la cocina y las elaboraciones culinarias***

Duración: 23 horas

##### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce las diferentes zonas de trabajo de una cocina describiendo sus características y las funciones básicas que se desarrollan.

##### Criterios de evaluación

1.1 Reconoce a los modelos de organización jerárquica en la cocina.

1.2 Identifica las diferentes funciones del personal y su uniformidad.

1.3 Reconoce a los modelos de organización de las estructuras de los locales y las zonas de producción culinaria.

1.4 Clasifica los equipamientos de maquinaria básicos de una cocina.

1.5 Describe la batería, los utensilios y las herramientas básicos de una cocina.

2. Reconoce las principales técnicas de cocción relacionándolas con la oferta gastronómica del establecimiento.

##### Criterios de evaluación

2.1 Identifica la terminología profesional relacionada.

2.2 Clasifica de las diferentes técnicas de cocción.

2.3 Reconoce las técnicas de cocción básicas: hervir, vapor, asar, saltar, freír, estofar y brasear.

2.4 Reconoce las técnicas de cocción complementarias: gratinar, escaldar, glaseado, baño María y ahogar.

3. Reconoce las diferentes elaboraciones culinarias básicas relacionándolas con la oferta gastronómica del establecimiento.

##### Criterios de evaluación

3.1 Reconoce la clasificación de los fondos de cocina y sus múltiples aplicaciones.

3.2 Reconoce la clasificación de las diferentes salsas y sus aplicaciones.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

3.3 Identifica las denominaciones de preparaciones y/o platos más importantes y usuales de la cocina clásica.

#### Contenidos

##### 1. El departamento de cocina:

1.1 La cocina. Definición y diferentes modelos organizativos. Las funciones del personal de cocina.

1.2 Los diferentes equipamientos de cocina. Zona de recibimiento de mercancías. Zona de cámara fría. Zona de cocina caliente.

1.3 Batería, utensilios y herramientas de cocina básicos.

1.4 Terminología culinaria básica.

1.5 Principales técnicas de cocción. Clasificación.

1.6 Técnicas de cocción complementarias.

1.7 Elaboraciones culinarias básicas. Fondos básicos y fondos complementarios. Salsas básicas, derivadas y complementarias.

1.8 Recetas más importantes y usuales de la cocina clásica.

#### **Módulo profesional 6: gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria**

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol. 44 horas

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental. 55 horas

##### ***UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol***

Duración: 44 horas

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Supervisa la limpieza y la desinfección del utillaje, de los equipos y de las instalaciones valorando la repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

#### Criterios de evaluación

1.1 Identifica los requisitos higiénico-sanitarios que tienen que cumplir los equipos, el utillaje y las instalaciones de manipulación de alimentos.

1.2 Evalúa las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una

CVE-DOGC-B-15265081-2015

limpieza/desinfección inadecuada.

- 1.3 Describe los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
  - 1.4 Comprueba la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la eliminación completa.
  - 1.5 Describe los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
  - 1.6 Reconoce los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).
  - 1.7 Describe los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
  - 1.8 Clasifica los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de uso.
  - 1.9 Evalúa los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
2. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce las normas higiénico-sanitarias de cumplimiento obligado relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.
  - 2.2 Identifica los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociadas a los malos hábitos.
  - 2.3 Identifica a los agentes causantes de los riesgos y las medidas de prevención en caso de que existan.
  - 2.4 Identifica las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.
  - 2.5 Reconoce todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
  - 2.6 Enumera las enfermedades de declaración obligada, identificando también alergias e intolerancias alimentarias.
  - 2.7 Reconoce los procedimientos de actuación ante las alertas alimentarias.
  - 2.8 Reconoce el vestuario de trabajo completo y sus requisitos de limpieza.
  - 2.9 Identifica los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas de los manipuladores.
3. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados.

Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica la necesidad y la trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- 3.2 Reconoce los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- 3.3 Define conceptos clave para el control de peligros sanitarios potenciales: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- 3.4 Define los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
- 3.5 Llena los registros asociados al sistema.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

3.6 Documenta y traza el origen, las etapas del proceso y la destinación del alimento.

3.7 Reconoce las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario. (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otros).

## Contenidos

### 1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

1.1 Conceptos y niveles de limpieza. Limpieza física, química y microbiológica.

1.2 Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, de equipos y de instalaciones.

1.3 Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección, o desratización y desinsectación inadecuadas.

1.4 Procesos y tratamientos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.

1.5 Productos de limpieza. Propiedades, características, utilidad, incompatibilidades, precauciones y manejo.

1.6 Sistemas, métodos y equipos de limpieza, aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

1.7 Parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección.

1.8 Procedimientos para la recogida y la retirada de residuos.

### 2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas:

2.1 Normativa general de higiene aplicable a la actividad. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Pautas de comprobación e inspección.

2.2 Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Riesgos para la salud: intoxicaciones y toxiinfecciones.

2.3 Alteración y contaminación de los alimentos causadas por prácticas de manipulación inadecuadas. Tipo de alteraciones y transformaciones. Agentes causantes, mecanismos de transmisión y multiplicación.

2.4 Medidas de higiene personal en la manipulación, el procesamiento, la conservación y el transporte de los alimentos.

2.5 Normativa general de manipulación de alimentos. Normas de comportamiento para evitar la contaminación o alteración.

2.6 Enfermedades de obligada declaración.

2.7 Procedimientos de actuación ante alertas alimentarias.

2.8 Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.

2.9 Vestuario de trabajo y requisitos de higiene.

2.10 Factores y situaciones de riesgo más comunes. Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas de los manipuladores.

### 3. Aplicación de sistemas de autocontrol:

3.1 Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

3.2 Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC. Pasos previos. Aplicación. Conceptos clave. Parámetros asociados a la evaluación. Controles y registros del sistema.

3.3 Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características y procedimientos de aplicación.

3.4 Documentación y registros asociados al sistema APPCC.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

3.5 Principales normas del sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y de otros). Análisis e interpretación.

## ***UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental***

Duración: 55 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica el concepto de calidad y sus objetivos en el sector de la restauración.
- 1.2 Identifica los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- 1.3 Analiza los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad en el sector de la restauración.
- 1.4 Relaciona el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa o área de restauración.
- 1.5 Identifica los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- 1.6 Describe las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Criterios de evaluación

- 2.1 Define los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- 2.2 Caracteriza la aplicación del método de autoevaluación.
- 2.3 Evalúa aspectos críticos de la empresa en su departamento.
- 2.4 Colabora en el diseño de los procedimientos del sistema de calidad relacionados con su departamento.
- 2.5 Diseña encuestas de satisfacción y formularios de quejas y sugerencias.
- 2.6 Identifica y redacta indicadores de calidad.
- 2.7 Colabora en la elaboración de manuales de procedimientos relacionados con la actividad del departamento.
- 2.8 Reconoce los procedimientos de mejora continua de la calidad.
- 2.9 Identifica los procedimientos de revisión, certificación y renovación de los sistemas de calidad.
- 2.10 Identifica y reconoce las características de un plan de calidad para obtener posteriormente el certificado de calidad.
- 2.11 Analiza diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- 2.12 Reconoce y caracteriza las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

3. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración reconociendo los beneficios, así como

sus implicaciones a nivel sanitario.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica las características de las instalaciones, los elementos y materiales necesarios para la gestión ambiental.
- 3.2 Relaciona el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- 3.3 Describe las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- 3.4 Identifica aquellas energías y/o recursos, cuya utilización sea menos perjudicial al ambiente y suponga un ahorro.
- 3.5 Clasifica los diferentes tipos de residuos generados, así como sus efectos ambientales.
- 3.6 Determina las posibles infecciones originadas por la industria alimentaria.
- 3.7 Aplica las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- 3.8 Establece los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y toma medidas para la protección ambiental.
- 3.9 Identifica las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

#### Contenidos

1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:
  - 1.1 Introducción a la calidad.
  - 1.2 Los sistemas de calidad turística y características especiales del subsector de restauración.
  - 1.3 Determinación de objetivos en el sistema de calidad.
  - 1.4 La calidad total. La estructura organizativa de los recursos humanos en la gestión de la calidad en la empresa.
  - 1.5 Manuales y otros documentos del sistema de gestión de la calidad.
  - 1.6 La formación y las acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.
2. Control de la gestión de la calidad:
  - 2.1 Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
    - 2.1.1 Herramientas de organización.
    - 2.1.2 Herramientas de planificación.
    - 2.1.3 Las normas de calidad.
    - 2.1.4 La autoevaluación.
    - 2.1.5 Solución de aspectos críticos.
    - 2.1.6 Los procedimientos e instrucciones de trabajo.
    - 2.1.7 La evaluación de la satisfacción de los clientes. Encuestas.
    - 2.1.8 Redacción de formularios y gestión de quejas y sugerencias.
    - 2.1.9 Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.

- 2.1.10 La gestión integral de la calidad.
  - 2.1.11 Manuales de calidad y de los procedimientos.
  - 2.1.12 Proyectos de mejora.
  - 2.2 Las auditorias y las certificaciones.
  - 2.3 Las revisiones del sistema de calidad.
  - 2.4 La mejora continua y los planes de mejora. Los grupos de mejora.
  - 2.5 Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.
  - 2.6 El plan de calidad en la restauración. Análisis y características.
  - 2.7 Descripción de los diferentes modelos de calidad: los sistemas internacionales de certificación de la calidad y tendencias y corrientes más actuales.
3. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:
- 3.1 Instalaciones, elementos y materiales necesarios para una buena gestión ambiental en la empresa.
  - 3.2 Metodologías para reducir el consumo de recursos. Consumo de energía. Gestión del agua.
  - 3.3 No conformidades y acciones correctivas en el consumo de recursos.
  - 3.4 Los conceptos: reducción, reutilización y reciclaje.
  - 3.5 Energías y recursos ecológicos de uso habitual en la empresa de servicios.
  - 3.6 Legislación ambiental sobre recogida selectiva de residuos. Normas aplicables.
  - 3.7 Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales. Emisiones a la atmósfera. Vertidos. Residuos sólidos y envases.
  - 3.8 Incidencia ambiental de la actividad de restauración. Agentes y factores de impacto.
  - 3.9 Planes de actuación.
  - 3.10 Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
  - 3.11 Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
  - 3.12 No conformidades y acciones correctivas en la gestión de los residuos.

## **Módulo profesional 7: gastronomía y nutrición**

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: gastronomía. 33 horas

UF 2: dietética y nutrición. 33 horas

### **UF 1: gastronomía**

Duración: 33 horas

## Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.

### Criterios de evaluación

- 1.1 Identifica la procedencia del concepto, la etimología y el origen del término "gastronomía".
  - 1.2 Identifica los hechos más relevantes relacionados con la gastronomía.
  - 1.3 Identifica y caracteriza las diferentes publicaciones, autores y personajes de referencia relacionados con la gastronomía.
  - 1.4 Reconoce acontecimientos y distinciones gastronómicas de relevancia.
  - 1.5 Caracteriza los movimientos o corrientes culinarias, así como sus principales representantes.
  - 1.6 Analiza las tendencias o corrientes gastronómicas actuales.
  - 1.7 Identifica las diferentes fuentes de información y su reconocimiento en el sector.
2. Reconoce la gastronomía española e internacional identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

### Criterios de evaluación

- 2.1 Relaciona la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- 2.2 Identifica las características de la gastronomía catalana.
- 2.3 Identifica las características de las otras gastronomías españolas.
- 2.4 Reconoce las elaboraciones y productos españoles más significativos.
- 2.5 Analiza las costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
- 2.6 Analiza las aportaciones de las gastronomías españolas al patrimonio gastronómico internacional.
- 2.7 Identifica las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- 2.8 Reconoce las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- 2.9 Reconoce la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.
- 2.10 Identifica las diferentes fuentes de información.

## Contenidos

### 1. Gastronomía:

- 1.1 Historia y evolución de la gastronomía.
- 1.2 Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional. Cocina moderna o alta cocina. *Nouvelle cuisine*. Nueva cocina catalana y española.
- 1.3 Fuentes de información de referencia.

1.4 Acontecimientos y distinciones gastronómicas.

1.5 Personajes de referencia.

1.6 Tendencias actuales.

2. Gastronomía catalana, otras gastronomías españolas y gastronomía internacional:

2.1 Gastronomía catalana. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones más significativas. Fuentes de Información y bibliografía.

2.2 Otras gastronomías españolas. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones regionales más significativas. Fuentes de Información y bibliografía.

2.3 Gastronomía internacional. Características generales y evolución histórica. Productos y elaboraciones más significativas. Fuentes de Información y bibliografía.

## **UF 2: dietética y nutrición**

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación

1.1 Describe los conceptos de alimento y alimentación.

1.2 Identifica la pirámide de los alimentos y su relación con los diferentes grupos.

1.3 Relaciona los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.

1.4 Describe los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.

1.5 Describe el concepto de nutrición.

1.6 Identifica los nutrientes y sus funciones.

1.7 Analiza los grupos de alimentos, explicando las aportaciones nutritivas.

1.8 Identifica y aplica los principios básicos de higiene, de dietética y de nutrición en el diseño de la oferta gastronómica.

2. Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de los clientes.

Criterios de evaluación

2.1 Define el concepto de dietética.

2.2 Reconoce las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de la vida y su relación con el metabolismo.

2.3 Identifica tipo de dietas relacionadas con diferentes estilos de vida.

2.4 Reconoce los valores para la salud de la dieta mediterránea.

- 2.5 Utiliza tablas de composición de alimentos para confeccionar dietas.
- 2.6 Describe dietas tipos y sus posibles aplicaciones.
- 2.7 Identifica diferentes guías alimentarias para su posterior uso en la confección de dietas.
- 2.8 Aplica principios dietéticos para elaborar dietas y menús específicos en establecimientos de restauración.
- 2.9 Caracteriza y diseña dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.
- 2.10 Reconoce la importancia de los hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

#### Contenidos

1. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos y su aplicación en dietética:
  - 1.1 Concepto de alimento y alimentación. Los grupos de alimentos.
  - 1.2 Concepto de nutrición. Los nutrientes. Funciones y degradación de los nutrientes.
  - 1.3 Relación entre grupos de alimentos y nutrientes.
  - 1.4 Alimentación y salud. Metabolismo. Necesidades nutricionales y energéticas del organismo humano en las diferentes etapas de la vida. Hábitos alimentarios sanos. Los nuevos hábitos alimentarios.
  - 1.5 Dietética: concepto. Guías alimentarias: la rueda de los alimentos, la pirámide de los alimentos y el método trébol. Las tablas de composición de alimentos para confeccionar dietas
  - 1.6 Dietas. Dieta y estilo de vida. La dieta mediterránea. Dietas tipos en la restauración. Caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.

#### **Módulo profesional 8: gestión administrativa y comercial en restauración**

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: comercialización en empresas de restauración. 49 horas

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas. 50 horas

#### ***UF 1: comercialización en las empresas de restauración***

Duración: 49 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Establece estructuras organizativas en la restauración caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.1 Reconoce la normativa sobre tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
  - 1.2 Identifica los diferentes objetivos empresariales según el modelo de establecimiento.
  - 1.3 Describe el proceso evolutivo de la planificación empresarial del subsector de la restauración en general y de cada fórmula o modalidad en particular.
  - 1.4 Diseña estrategias y técnicas de planificación empresarial.
  - 1.5 Identifica los factores sociales y económicos que influyen en el desarrollo de la planificación empresarial.
  - 1.6 Identifica los diferentes modelos organizativos y las nuevas tendencias empresariales en la restauración.
  - 1.7 Valora los principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.
  - 1.8 Elabora organigramas de los diferentes modelos organizativos.
  - 1.9 Describe las características de las relaciones internas y externas de las diferentes áreas y departamentos de la empresa.
2. Evalúa los diferentes tipos de empresas del subsector de la restauración analizando las variables de posicionamiento y de resultados en el mercado.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Reconoce los diferentes tipos de empresas tradicionales de restauración.
  - 2.2 Identifica los segmentos de la demanda y las nuevas tendencias empresariales que determinan el mercado del establecimiento.
  - 2.3 Reconoce la normativa legal vigente con respecto a la clasificación de los diferentes tipos de empresas.
  - 2.4 Identifica los factores y motivaciones de la demanda y la tendencia actual para diseñar nuevas ofertas.
  - 2.5 Identifica los diferentes tipos de clientes en la restauración en relación con sus actitudes y comportamientos habituales.
  - 2.6 Caracteriza los elementos determinantes de la demanda.
  - 2.7 Investiga las tendencias actuales de la demanda.
  - 2.8 Valora la importancia de conocer la situación del mercado y las tendencias de la oferta para conocer el posicionamiento de la empresa.
  - 2.9 Reconoce la importancia del proceso de decisión de compra del consumidor en la demanda.
3. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración caracterizando sus elementos, estrategias y acciones que lo conforman.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Analiza el potencial de mercado.
- 3.2 Identifica del marketing mix y sus elementos.
- 3.3 Conceptualiza y diseña el plan de comercialización relacionándolo con los diversos tipos de empresa y productos y/o servicios.

- 3.4 Establece los objetivos a conseguir con el plan de comercialización.
- 3.5 Analiza información sobre la oferta, la demanda, las oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades para configurar el diagnóstico inicial.
- 3.6 Diseña las estrategias y acciones necesarias para realizar el plan de comercialización en función de la tipología de clientes.
- 3.7 Determina las acciones específicas de la fase operativa del plan comercial.
- 3.8 Realiza la planificación económica del plan de comercialización.
- 3.9 Identifica sistemas de control del plan de marketing y de sus desviaciones.
- 3.10 Desarrolla acciones promocionales con técnicas de marketing aplicables a los establecimientos de restauración.

## Contenidos

1. Análisis de las estructuras organizativas:
  - 1.1 Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
  - 1.2 La planificación estratégica. Herramientas y estrategias de planificación. El proceso de planificación. Análisis del entorno. Análisis interno y competitivo.
  - 1.3 Modelos organizativos. Empresas tradicionales. Nuevas empresas.
  - 1.4 Diseño de organigramas de empresas de restauración.
  - 1.5 Relaciones internas entre las diferentes áreas o departamentos de la empresa, y relaciones externas con empresas del grupo u otras empresas.
2. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:
  - 2.1 Las empresas tradicionales de restauración.
  - 2.2 Nuevas tendencias empresariales en la restauración.
  - 2.3 El mercado. La demanda. Elementos de la demanda (socioculturales, económicos y demográficos). Tipos. Factores y motivaciones que influyen. Tendencias actuales.
  - 2.4 Clasificación y tipo de clientes. El comportamiento de compra del consumidor.
  - 2.5 Posicionamiento.
3. Elaboración del plan de comercialización:
  - 3.1 El marketing mix. Elementos.
  - 3.2 Concepto, elementos y objetivos del plan de comercialización.
  - 3.3 Las fases del plan de comercialización. Fase de diagnóstico. Fase estratégica.
  - 3.4 Estrategias y acciones en un plan de comercialización en la restauración. Fase operativa. Segmentación y público objetivo.
  - 3.5 Valoración económica: recursos necesarios para aplicar las estrategias y alcanzar los objetivos.
  - 3.6 Sistemas de control, desviaciones y medidas correctivas.
  - 3.7 Acciones promocionales aplicables a los establecimientos de restauración.

**UF 2: gestión de costes y diseño de las ofertas gastronómicas**

Duración: 50 horas

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación**

1. Controla la gestión administrativa en áreas de restauración analizando la documentación y la información que ésta contiene.

**Criterios de evaluación**

- 1.1 Justifica la finalidad de la gestión de la documentación en las empresas de restauración.
- 1.2 Reconoce el circuito de la documentación y la finalidad en el sector de restauración.
- 1.3 Diseña sistemas de registro de la información que contiene la documentación.
- 1.4 Identifica diferentes sistemas de archivo de la documentación generada, emitida o recibida.
- 1.5 Discrimina la información contenida en la documentación según las necesidades empresariales.
- 1.6 Reconoce la normativa básica relativa a la gestión de la documentación.
- 1.7 Valora la importancia de una gestión correcta de la documentación administrativa, económica y financiera para mejorar el funcionamiento empresarial o departamental.
- 1.8 Aplica las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de la documentación empresarial.

2. Controla la gestión de costes y presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, de gastos y de ingresos.

**Criterios de evaluación**

- 2.1 Diferencia la contabilidad analítica o de costes y la contabilidad financiera.
- 2.2 Clasifica los diferentes tipos de costes que intervienen en la cuenta de explotación de una empresa.
- 2.3 Analiza la cuenta de explotación de un establecimiento, área o departamento de alimentos y bebidas.
- 2.4 Determina su rentabilidad con respecto a periodos anteriores o a la competencia.
- 2.5 Identifica los diferentes tipos de presupuestos en la planificación de empresas de restauración.
- 2.6 Caracteriza los diferentes elementos de un presupuesto y determina la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias del comportamiento generalizado.
- 2.7 Elabora diferentes tipos de presupuestos para la organización y planificación de las empresas de restauración, así como de áreas dentro de estas empresas.
- 2.8 Establece métodos de control presupuestario justificante las posibles desviaciones y aplicando medidas correctivas.
- 2.9 Determina el coste de una unidad de producción mediante el cálculo de rendimientos, fichas de producción y escandallos.
- 2.10 Calcula el precio de venta de las diferentes ofertas gastronómicas.
- 2.11 Determina el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

2.12 Establece criterios de evaluación y selección de proveedores en relación con las necesidades empresariales.

2.13 Aplica sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental o empresarial.

3. Diseña ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

#### Criterios de evaluación

3.1 Caracteriza los principales tipos de ofertas gastronómicas.

3.2 Relaciona las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.

3.3 Considera las características, las necesidades de la clientela y las nuevas tendencias en la confección de ofertas.

3.4 Considera el tipo de establecimiento, la estacionalidad, la ubicación del establecimiento, el tipo de clientela y otros factores.

3.5 Define las necesidades de variación y rotación de la oferta.

3.6 Aplica los principios básicos para el diseño físico de la carta.

3.7 Aplica técnicas de promoción y publicidad.

3.8 Aplica técnicas de marketing relacionadas con los precios.

3.9 Valora el grado de satisfacción de los clientes.

#### Contenidos

1. Gestión de la documentación administrativa:

1.1 Finalidad y relación entre documentos.

1.2 La facturación en el restaurante: comanda, elaboración de la factura, liquidaciones, arqueo, control de las ventas.

1.3 Control de albaranes y facturas de proveedores.

1.4 Sistemas y métodos de archivo de la documentación.

1.5 Normativa de gestión documental.

1.6 Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

2. Gestión de costes y presupuestos:

2.1 La contabilidad analítica o de costes.

2.2 Tipo de costes. Control del coste: cálculo de rendimientos, fichas de producción y escandallos.

2.3 La cuenta de explotación.

2.4 Concepto de presupuesto y tipologías. Elementos que integran los presupuestos. Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctivas. Análisis comparativo de resultados.

2.5 Determinación del precio de venta de la oferta. Métodos. Ingeniería de precios o *price engineering*.

2.6 Rentabilidad de una empresa o área de restauración. Ratios y márgenes. Márgenes de beneficio.

2.7 Cálculo de punto muerto o punto de equilibrio.

2.8 Evaluación y selección de proveedores.

3. Diseño de ofertas gastronómicas:

3.1 Descripción, caracterización y tipo de ofertas.

3.2 Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.

3.3 Ofertas básicas. Menú, carta, buffet y otros.

3.4 Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.

3.5 Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.

3.6 Principios básicos para el diseño físico de una carta.

3.7 Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.

3.8 Análisis del comportamiento de la oferta gastronómica por el método del *menu engineering*.

## **Módulo profesional 9: recursos humanos y dirección de equipos en restauración**

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 3

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: recursos humanos en restauración. 40 horas

UF 2: dirección de equipos en restauración. 26 horas

### ***UF 1: recursos humanos en restauración***

Duración: 40 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Determina los puestos de trabajo del área de restauración caracterizando los diferentes perfiles profesionales.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica las nuevas tendencias empresariales en la gestión de recursos humanos.

1.2 Caracteriza las funciones a ejercer por el personal dependiente.

1.3 Identifica las características de los puestos de trabajo correspondientes a trabajadores cualificados y semicualificados.

1.4 Elabora organigramas para representar la organización de la empresa.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.5 Define los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada puesto de trabajo.
  - 1.6 Evalúa los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas en restauración.
  - 1.7 Valora los principios deontológicos característicos en el marco de las empresas o áreas de restauración.
2. Planifica los recursos humanos aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Identifica las etapas de la planificación de plantillas y de previsión de las necesidades de personal.
  - 2.2 Establece los sistemas de planificación de plantillas evaluando las variables necesarias.
  - 2.3 Organiza el trabajo del departamento, definiendo los turnos necesarios, las jornadas y los horarios de trabajo, el descanso semanal y los días festivos para el funcionamiento correcto del establecimiento o el área de restauración.
  - 2.4 Planifica el calendario de vacaciones según los objetivos y criterios empresariales y las demandas de los trabajadores.
  - 2.5 Opera con software de gestión de plantillas.
  - 2.6 Identifica las técnicas de métodos de medida de tiempo.
  - 2.7 Valora y aplica la normativa legal vigente en materia laboral.
  - 2.8 Identifica las diferentes técnicas de comunicación y motivación de personal.
3. Colabora en la selección de personal teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa o área de restauración.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica el proceso de selección de personal y sus fases.
- 3.2 Analiza los principales métodos para la selección de trabajadores cualificados y semicualificados.
- 3.3 Prepara un plan de las secuencias de selección de personal.
- 3.4 Reconoce las diferentes técnicas de selección.
- 3.5 Identifica las diferentes fuentes de reclutamiento utilizadas en la selección de personal para los diferentes puestos de trabajo.
- 3.6 Valora el coste del proceso de selección.
- 3.7 Caracteriza los aspectos técnicos de la entrevista y de los tests.
- 3.8 Reconoce otras nuevas formas de selección.
- 3.9 Valora a los diferentes candidatos según el lugar a cubrir.

#### Contenidos

1. Determinación de puestos de trabajo:

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.1 Tendencias empresariales y recursos humanos.
  - 1.2 Planificación de plantillas en las empresas o áreas de restauración. Herramientas de planificación.
  - 1.3 Análisis y descripción de puestos de trabajo.
  - 1.4 Diseño de organigramas de empresas o áreas de restauración.
  - 1.5 Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
  - 1.6 Sistemas de control de tiempo de las principales tareas del servicio para determinar las necesidades de personal.
  - 1.7 Principios deontológicos de la profesión.
- 
2. Planificación del personal dependiente en la estructura organizativa:
    - 2.1 Sistemas de organización del personal. Definición y asignación de funciones.
    - 2.2 Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
    - 2.3 Modelos tipos de plantillas.
    - 2.4 Planificación de horarios de trabajo y de descanso semanal. Elaboración del plan de vacaciones.
    - 2.5 Recursos informáticos para la gestión de plantillas.
    - 2.6 Técnicas de control del tiempo.
    - 2.7 Planificación y organización de la plantilla respetando la normativa laboral.
    - 2.8 Técnicas de comunicación interna en la empresa o área. Elementos y modalidades.
- 
3. Colaboración en la selección del personal:
    - 3.1 Concepto y proceso de selección. El plan de selección del personal.
    - 3.2 Técnicas de selección: entrevista, test y otras formas de selección. Valoración de los candidatos.
    - 3.3 El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar. El coste del reclutamiento.
    - 3.4 La preselección y nuevas formas de selección.
    - 3.5 Valoración de los candidatos.

**UF 2: dirección de equipos en restauración**

Duración: 26 horas

## Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Integra el personal de la empresa o del área de restauración adaptando a los modelos actuales de organización de recursos humanos.

## Criterios de evaluación

- 1.1 Reconoce las diferentes motivaciones de los trabajadores en la empresa.
- 1.2 Caracteriza los elementos determinantes de la motivación y de la desmotivación en el puesto de trabajo.

- 1.3 Identifica las diferentes técnicas de motivación.
  - 1.4 Valora la importancia de conocer el clima laboral para analizar los factores que motivan y los que desmotivan.
  - 1.5 Diseña un plan de acogida para nuevos trabajadores.
  - 1.6 Describe las necesidades de formación para la actualización en el puesto de trabajo.
  - 1.7 Reconoce la finalidad de la formación.
  - 1.8 Identifica los planes de carrera y de ascenso en el puesto de trabajo.
  - 1.9 Identifica las necesidades de formación para actualizarse en el puesto de trabajo.
  - 1.10 Identifica las diferentes formas de formación.
  - 1.11 Colabora en el diseño y la evaluación del plan de formación.
2. Dirige equipos aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

#### Crterios de evaluaci3n

- 2.1 Describe el plan de direcci3n.
- 2.2 Caracteriza las normas de la direcci3n de equipos.
- 2.3 Establece los principios de la direcci3n en funci3n de los objetivos establecidos.
- 2.4 Diseña las estrategias y acciones del liderazgo.
- 2.5 Valora la importancia que supone una buena direcci3n.
- 2.6 Identifica los conflictos circunstanciales m1s usuales y sus v1as de resoluci3n.

#### Contenidos

##### 1. La motivaci3n del personal:

- 1.1 Concepto de motivaci3n. Evoluci3n.
- 1.2 La desmotivaci3n. Tedio, fatiga, absentismo.
- 1.3 T1cnicas de motivaci3n. Factores que motivan y que desmotivan.
- 1.4 Concepto y medida del clima laboral.
- 1.5 Diseño del plan de acogida en la empresa.
- 1.6 Los planes de carrera.
- 1.7 Los sistemas de retribuci3n como elementos que motivan a los trabajadores.

##### 2. La formaci3n de los trabajadores:

- 2.1 Identificaci3n de las necesidades de formaci3n.
- 2.2 Gest3n de la formaci3n.
- 2.3 Diseño del plan de formaci3n.

2.4 Evaluación de la formación.

3. Dirección de personal:

3.1 Liderazgo. Concepto, funciones y estilos de liderazgo.

3.2 Identificación de las técnicas de dirección.

3.3 Fomento de la participación en la aportación de ideas, opiniones y sugerencias del personal de la empresa.

3.4 Resolución de conflictos laborales de carácter circunstancial. Tipo de conflictos. Causas. Fases de desarrollo de los conflictos. Vías de solución. Participación del grupo.

3.5 Diseño de políticas de incentivos en la producción en establecimientos de restauración.

3.6 Herramientas de gestión de personal.

### **Módulo profesional 10: inglés**

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: inglés técnico

Duración: 132 horas

#### ***UF 1: inglés técnico***

Duración: 132 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce información profesional y cotidiana del sector de la hostelería contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Criterios de evaluación

1.1 Identifica la idea principal del mensaje.

1.2 Reconoce la finalidad de mensajes auditivos pronunciados en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante.

1.3 Extrae información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida profesional y cotidiana.

1.4 Identifica los puntos de vista y las actitudes del hablante.

1.5 Identifica las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.6 Comprende con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo.
  - 1.7 Extrae las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras presentaciones profesionales.
  - 1.8 Toma conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos.
2. Interpreta información profesional del sector de la hostelería contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva los contenidos.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Lee con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a diferentes textos y finalidades.
  - 2.2 Interpreta, con detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados con el ámbito profesional.
  - 2.3 Relaciona el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
  - 2.4 Identifica con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.
  - 2.5 Realiza traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario.
  - 2.6 Interpreta mensajes técnicos recibidos a través de medios diversos: correo postal, fax, correo electrónico, entre otros.
  - 2.7 Interpreta instrucciones extensas y complejas, relacionadas con el ámbito profesional.
  - 2.8 Selecciona materiales de consulta y diccionarios técnicos, y utiliza soportes de traducción técnicos y herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.
3. Emite mensajes orales claros y bien estructurados habituales en el sector de la hostelería, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Identifica los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- 3.2 Se expresa con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas profesionales o cotidianos, marcando con claridad la relación entre las ideas.
- 3.3 Comunica espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- 3.4 Utiliza normas de protocolo en presentaciones formales e informales.
- 3.5 Utiliza correctamente la terminología de la profesión.
- 3.6 Expresa y defiende puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados.
- 3.7 Describe y hace la secuencia de un proceso de trabajo de su competencia.
- 3.8 Argumenta con detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo escogido.
- 3.9 Solicita la reformulación del discurso o tan sólo de una parte cuando se considere necesario.
- 3.10 Aplica fórmulas de interacción adecuadas en situaciones profesionales variadas.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

4. Elabora documentos e informes propios del ámbito profesional del sector de la hostelería o de la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

#### Criterios de evaluación

4.1 Redacta textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con el ámbito profesional, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de diversas fuentes.

4.2 Organiza la información con corrección, precisión, coherencia y cohesión, solicitando y/o facilitando información de tipo general o detallada.

4.3 Redacta informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo.

4.4 Llena la documentación específica del ámbito profesional.

4.5 Aplica las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en los documentos.

4.6 Resume artículos, noticias o informaciones del ámbito profesional, utilizando un vocabulario amplio, para evitar la repetición frecuente.

4.7 Extrae la información esencial de manuales de instrucciones técnicos y otros documentos escritos habituales en la profesión.

4.8 Utiliza las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector de la hostelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

#### Criterios de evaluación

5.1 Define los rasgos más significativos de las costumbres y usos del sector profesional en el uso de la lengua extranjera.

5.2 Describe los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.

5.3 Identifica los valores y creencias propias de la comunidad donde se utiliza la lengua extranjera.

5.4 Identifica los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto y/o conversación.

5.5 Aplica los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.

5.6 Reconoce los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.

#### Contenidos

##### 1. Comprensión de mensajes orales:

1.1 Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

1.2 Terminología específica del sector de los servicios turísticos.

1.3 Ideas principales y secundarias.

1.4 Diferentes acentos de lengua oral.

## 2. Interpretación de mensajes escritos:

2.1 Comprensión de mensajes, textos, artículos profesionales y cotidianos.

2.2 Soportes convencionales: correo postal, fax, burofax, entre otros, y soportes telemáticos: correo electrónico, telefonía móvil, agenda electrónica, entre otros.

2.3 Terminología específica de los servicios turísticos.

## 3. Producción de mensajes orales:

3.1 Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Terminología específica del sector.

3.2 Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: utilización del turno de palabra, mantenimiento y cesión. Apoyo, demostración de comprensión, petición de aclaración, y otros.

3.3 Expresión fónica, entonación y ritmo.

3.4 Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

3.5 Marcadores lingüísticos de protocolo en el ámbito profesional y social, normas de cortesía y diferencias de registro.

## 4. Emisión de textos escritos:

4.1 Complimentación de documentos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.2 Elaboración de textos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.3 Adecuación del texto al contexto comunicativo.

4.4 Registro.

4.5 Selección léxica, selección de estructuras sintácticas y selección de contenido relevante.

4.6 Coherencia en el desarrollo del texto.

## 5. Conocimiento del entorno sociocultural y profesional:

5.1 Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países donde se utiliza la lengua inglesa.

5.2 Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

5.3 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.

5.4 Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

5.5 Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

## **Módulo profesional 11: segunda lengua extranjera**

Duración: 132 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 7

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: segunda lengua extranjera. 132 horas

**UF 1: segunda lengua extranjera**

Duración: 132 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce información profesional y cotidiana del sector de la hostelería contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.

Criterios de evaluación

- 1.1 Sitúa el mensaje en su contexto profesional.
- 1.2 Capta la idea principal del mensaje.
- 1.3 Comprende la información específica del mensaje.
- 1.4 Identifica la actitud y la intención de los interlocutores.
- 1.5 Extrae las ideas principales de un mensaje emitido por un medio de comunicación.
- 1.6 Identifica el hilo argumental en situaciones comunicativas registradas y/o visionadas.
- 1.7 Determina los roles que aparecen en situaciones comunicativas registradas y/o visionadas.

2. Interpreta información profesional del sector de la hostelería contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva los contenidos.

Criterios de evaluación

- 2.1 Lee de forma comprensiva textos específicos del ámbito profesional.
- 2.2 Identifica con precisión la terminología utilizada.
- 2.3 Extrae información relevante de un texto relativo al ámbito profesional.
- 2.4 Realiza traducciones directas e inversas de textos sencillos utilizando material de apoyo en su caso.
- 2.5 Interpreta mensajes técnicos recibidos a través de medios diversos: correo postal, fax, correo electrónico, entre otros.
- 2.6 Interpreta instrucciones extensas y complejas relacionadas con el ámbito profesional.
- 2.7 Relaciona textos con el sector profesional.
- 2.8 Selecciona materiales de consulta y diccionarios técnicos, y utiliza apoyos de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, habituales en el sector de la hostelería, utilizando los registros adecuados a cada situación.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Se comunica utilizando fórmulas sencillas, nexos de unión y estrategias de interacción.
  - 3.2 Utiliza correctamente la terminología de la profesión.
  - 3.3 Describe con una cierta fluidez el entorno profesional próximo.
  - 3.4 Hace la secuencia las funciones y actividades más habituales propias del ámbito profesional.
  - 3.5 Hace presentaciones, de forma clara, breve y preparada sobre un tema del ámbito profesional.
  - 3.6 Utiliza normas de protocolo en presentaciones adaptadas a su nivel.
  - 3.7 Responde a preguntas breves relacionadas con el ámbito profesional.
  - 3.8 Intercambia con una cierta fluidez información específica.
4. Elabora textos sencillos en lengua estándar relacionados con el ámbito profesional del sector de la hostelería o la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

#### Criterios de evaluación

- 4.1 Cumplimenta la información básica en los documentos profesionales más habituales.
  - 4.2 Confecciona solicitudes de ocupación a partir de ofertas de trabajo dadas.
  - 4.3 Redacta un curriculum vitae.
  - 4.4 Elabora informes con objetivos específicos de comunicación del ámbito profesional.
  - 4.5 Redacta cartas comerciales a partir de instrucciones detalladas y modelos dados.
  - 4.6 Resume las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
  - 4.7 Organiza la información de manera coherente y cohesionada.
  - 4.8 Utiliza las formas de cortesía propias del documento a elaborar.
5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector de la hostelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

#### Criterios de evaluación

- 5.1 Define los rasgos más significativos de las costumbres y usos del sector profesional en el uso de la lengua extranjera.
- 5.2 Describe los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.
- 5.3 Identifica los valores y creencias propias de la comunidad donde se utiliza la lengua extranjera.
- 5.4 Identifica los aspectos socioprofesionales propios del sector en cualquier tipo de texto y/o conversación.
- 5.5 Aplica los protocolos y normas de relación social propios del país donde se utiliza la lengua extranjera.

#### Contenidos

## 1. Comprensión de mensajes orales:

1.1 Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos. Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

1.2 Terminología específica del sector de los servicios en la hostelería.

1.3 Ideas principales y secundarias.

1.4 Diferentes acentos de lengua oral.

## 2. Interpretación de mensajes escritos:

2.1 Comprensión de mensajes, textos, artículos profesionales y cotidianos.

2.2 Apoyos convencionales: correo postal, fax, burofax, entre otros, y apoyos telemáticos: correo electrónico, telefonía móvil, agenda electrónica, entre otros.

2.3 Terminología específica de los servicios en la hostelería.

## 3. Producción de mensajes orales:

3.1 Registros utilizados en la emisión de mensajes orales. Terminología específica del sector de los servicios en la hostelería.

3.2 Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: uso del turno de palabra, mantenimiento y cesión. Apoyo, demostración de comprensión, petición de aclaración, y otros.

3.3 Expresión fónica, entonación y ritmo.

3.4 Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

3.5 Marcadores lingüísticos de protocolo en el ámbito profesional y social, normas de cortesía y diferencias de registro.

## 4. Emisión de textos escritos:

4.1 Compleción de documentos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.2 Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y de la vida cotidiana.

4.3 Adecuación del texto al contexto comunicativo.

4.4 Registro.

4.5 Selección léxica, selección de estructuras sintácticas y selección de contenido relevante.

4.6 Uso de los signos de puntuación.

4.7 Coherencia en el desarrollo del texto.

## 5. Conocimiento del entorno sociocultural y profesional:

5.1 Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países donde se utiliza la lengua extranjera.

5.2 Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

5.3 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.

5.4 Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo

largo de la vida personal y profesional.

## **Módulo profesional 12: formación y orientación laboral**

Duración: 99 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: incorporación al trabajo. 66 horas

UF 2: prevención de riesgos laborales. 33 horas

### ***UF 1: incorporación al trabajo***

Duración: 66 horas

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

1.1 Valora la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

1.2 Identifica los itinerarios formativos y profesionales relacionados con el perfil profesional del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.

1.3 Planifica un proyecto de carrera profesional.

1.4 Determina las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.

1.5 Identifica los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico o la técnica superior en dirección de servicios en restauración.

1.6 Determina las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

1.7 Prevé las alternativas de autoempleo a los sectores profesionales relacionados con el título.

1.8 Realiza la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propias para tomar decisiones.

2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando la eficacia y eficiencia para alcanzar los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 2.1 Valora las ventajas del trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
  - 2.2 Identifica los equipos de trabajo que se pueden constituir en una situación real de trabajo.
  - 2.3 Determina las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
  - 2.4 Valora positivamente la existencia necesaria de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
  - 2.5 Reconoce la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
  - 2.6 Identifica los tipos de conflictos y sus fuentes.
  - 2.7 Determina procedimientos para resolver conflictos.
  - 2.8 Resuelve los conflictos presentados en un equipo.
  - 2.9 Aplica habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.
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

- 3.1 Identifica las características que definen los nuevos entornos de organización del trabajo.
  - 3.2 Identifica los conceptos básicos del derecho del trabajo.
  - 3.3 Distingue los organismos que intervienen en la relación laboral.
  - 3.4 Determina los derechos y deberes derivados de la relación laboral.
  - 3.5 Analiza el contrato de trabajo y las principales modalidades de contratación aplicables al sector de la hostelería.
  - 3.6 Identifica las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
  - 3.7 Valora las medidas de fomento del trabajo.
  - 3.8 Identifica el tiempo de trabajo y las medidas para conciliar la vida laboral y familiar.
  - 3.9 Identifica las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
  - 3.10 Analiza el recibo de salarios e identifica los principales elementos que lo integran.
  - 3.11 Analiza las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
  - 3.12 Determina los elementos de la negociación en el ámbito laboral.
  - 3.13 Identifica la representación de los trabajadores en la empresa.
  - 3.14 Interpreta los elementos básicos de un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración y su incidencia en las condiciones de trabajo.
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las diferentes contingencias cubiertas, identificando las diferentes clases de prestaciones.

#### Criterios de evaluación

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 4.1 Valora el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- 4.2 Enumera las diversas contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.
- 4.3 Identifica los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social aplicable al sector de la hostelería.
- 4.4 Identifica las obligaciones de empresario y trabajador en el sistema de la Seguridad Social.
- 4.5 Identifica las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- 4.6 Clasifica las prestaciones del sistema de la Seguridad Social.
- 4.7 Identifica los requisitos de las prestaciones.
- 4.8 Determina posibles situaciones legales de desempleo.
- 4.9 Reconoce la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

## Contenidos

### 1. Búsqueda activa de empleo:

- 1.1 Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
- 1.2 Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- 1.3 Las capacidades clave del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
- 1.4 El sistema de cualificaciones profesionales. Las competencias y las cualificaciones profesionales del título y de la familia profesional de hostelería y turismo.
- 1.5 Identificación de itinerarios formativos y profesionalizadores relacionados con el título. Titulaciones y estudios relacionados con la dirección de servicios en restauración.
- 1.6 Planificación de la carrera profesional.
- 1.7 Definición y análisis del sector profesional relacionado con la titulación.
- 1.8 Yacimientos de empleo en hostelería.
- 1.9 Proceso de búsqueda de empleo en empresas del sector.
- 1.10 Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- 1.11 Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.
- 1.12 El proceso de toma de decisiones.
- 1.13 Ofertas formativas dirigidas a grupos con dificultades de integración laboral.
- 1.14 Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.
- 1.15 Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción laboral.
- 1.16 Valoración de los conocimientos y las competencias obtenidas mediante la formación contenida en el título.

### 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- 2.1 Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- 2.2 Equipos en el sector de la hostelería según las funciones que ejercen.
- 2.3 Formas de participación en el equipo de trabajo.

2.4 Conflicto: características, fuentes y etapas.

2.5 Métodos para resolver o suprimir el conflicto.

2.6 Aplicación de habilidades comunicativas en el trabajo en equipo.

3. Contratación:

3.1 Ventajas e inconvenientes de las nuevas formas de organización: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.

3.2 El derecho del trabajo: concepto y fuentes.

3.3 Análisis de la relación laboral individual.

3.4 Derechos y deberes que se derivan de la relación laboral y su aplicación.

3.5 Determinación de los elementos del contrato de trabajo, de las principales modalidades de contratación que se aplican en el sector de la hostelería y de las medidas de fomento del trabajo.

3.6 Las condiciones de trabajo: tiempo de trabajo y conciliación laboral y familiar.

3.7 Interpretación del recibo del salario.

3.8 Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

3.9 Organismos laborales. Sistemas de asesoramiento de los trabajadores con respecto a sus derechos y deberes.

3.10 Representación de los trabajadores.

3.11 El convenio colectivo como fruto de la negociación colectiva.

3.12 Análisis del convenio o convenios aplicables al trabajo del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.

4. Seguridad Social, empleo y desempleo:

4.1 Estructura del sistema de la Seguridad Social.

4.2 Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

4.3 Requisitos de las prestaciones.

4.4 Situaciones protegidas en la protección por desempleo.

4.5 Identificación de la información y los servicios de la plataforma de la Seguridad Social.

## **UF 2: prevención de riesgos laborales**

Duración: 33 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el entorno laboral.

Criterios de evaluación

- 1.1 Valora la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
  - 1.2 Relaciona las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
  - 1.3 Clasifica los factores de riesgo en la actividad y los daños que se pueden derivar.
  - 1.4 Identifica las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
  - 1.5 Determina la evaluación de riesgos en la empresa.
  - 1.6 Determina las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
  - 1.7 Clasifica y describe los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
2. 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

- 2.1 Determina los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
  - 2.2 Clasifica las diferentes formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los diferentes criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
  - 2.3 Determina las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
  - 2.4 Identifica los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
  - 2.5 Valora la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que hay que realizar en caso de emergencia.
  - 2.6 Define el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.
  - 2.7 Propone mejoras en el plan de emergencia y evacuación de la empresa.
3. Aplica medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior o técnica superior en dirección de servicios en restauración.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Determina las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que se tienen que aplicar para evitar los daños en su origen y minimizar las consecuencias en caso de que sean inevitables.
- 3.2 Analiza el significado y el alcance de los diferentes tipos de señalización de seguridad.
- 3.3 Analiza los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- 3.4 Identifica las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia en que haya víctimas de gravedad diversa.
- 3.5 Identifica los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Identifica la composición y el uso del botiquín de la empresa.

3.7 Determina los requisitos y las condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador o trabajadora y su importancia como medida de prevención.

## Contenidos

### 1. Evaluación de riesgos profesionales:

1.1 La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

1.2 Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad profesional.

1.3 Efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud. El accidente de trabajo, la enfermedad profesional y las enfermedades inespecíficas.

1.4 Riesgo profesional. Análisis y clasificación de factores de riesgo.

1.5 Análisis de riesgos relativos a las condiciones de seguridad.

1.6 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ambientales.

1.7 Análisis de riesgos relativos a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

1.8 Riesgos genéricos en el sector de la hostelería.

1.9 Daños para la salud ocasionados por los riesgos.

1.10 Determinación de los posibles daños a la salud de los trabajadores que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en el sector de la hostelería.

### 2. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

2.1 Determinación de los derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

2.2 Sistema de gestión de la prevención de riesgos en la empresa.

2.3 Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

2.4 Plan de la prevención de riesgos en la empresa. Estructura. Acciones preventivas. Medidas específicas.

2.5 Identificación de las responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

2.6 Determinación de la representación de los trabajadores en materia preventiva.

2.7 Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

### 3. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

3.1 Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

3.2 Interpretación de la señalización de seguridad.

3.3 Consignas de actuación ante una situación de emergencia.

3.4 Protocolos de actuación ante una situación de emergencia.

3.5 Identificación de los procedimientos de atención sanitaria inmediata.

3.6 Primeras actuaciones en emergencias con heridos.

**Módulo profesional 13: empresa e iniciativa emprendedora**

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 4

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora. 66 horas

**UF 1: empresa e iniciativa emprendedora**

Duración: 66 horas

**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**

1.1 Identifica el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

1.2 Analiza el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.

1.3 Identifica la importancia que la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración tienen en el éxito de la actividad emprendedora.

1.4 Analiza la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una empresa relacionada con el sector de la hostelería.

1.5 Analiza el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la hostelería.

1.6 Analiza el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

1.7 Analiza el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

1.8 Relaciona la estrategia empresarial con la misión, la visión y los valores de la empresa.

1.9 Reconoce las nuevas herramientas y recursos para el fomento del autoempleo, en especial los viveros de empresas.

1.10 Define una determinada idea de negocio del sector que servirá de punto de partida para elaborar un plan de empresa, y que tiene que facilitar unas buenas prácticas empresariales.

2. Define la oportunidad de creación de una microempresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos

**Criterios de evaluación**

2.1 Identifica las funciones de producción o prestación de servicios, económico-financieras, sociales,

CVE-DOGC-B-15265081-2015

comerciales y/o de marketing y administrativas de una empresa.

2.2 Analiza la empresa dentro del sistema económico global.

2.3 Interpreta el papel que tiene la empresa en el sistema económico local.

2.4 Analiza los componentes principales del entorno general que rodea una microempresa del sector de la hostelería.

2.5 Analiza la influencia de las relaciones de empresas del sector de la hostelería con los principales integrantes del entorno específico.

2.6 Analiza los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.

2.7 Analiza el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial y como un mecanismo de retorno a la sociedad.

2.8 Elabora el balance social de una empresa relacionada con el sector de la hostelería, incorporando los costes sociales en que incurre y los beneficios sociales que produce.

2.9 Identifica prácticas que incorporan valores éticos y sociales en empresas relacionadas con el sector de la hostelería.

2.10 Identifica los valores que aportan a la empresa las políticas de fomento de la igualdad dentro de la empresa.

2.11 Reconoce las oportunidades y amenazas existentes en el entorno de una microempresa de hostelería.

2.12 Determina la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con el sector de la hostelería.

2.13 Identifica los canales de apoyo y los recursos que la Administración pública facilita al emprendedor o la emprendedora.

3. Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una microempresa del sector de la hostelería, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

#### Criterios de evaluación

3.1 Analiza las diferentes formas jurídicas y organizativas de empresa más habituales.

3.2 Identifica los rasgos característicos de la economía cooperativa.

3.3 Especifica el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica escogida.

3.4. Diferencia el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

3.5 Analiza los trámites exigidos por la legislación vigente para constituir una microempresa del sector de la hostelería, según la forma jurídica escogida.

3.6 Identifica los organismos y entidades que intervienen a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.

3.7 Busca las diferentes ayudas para crear microempresas del sector de la hostelería disponibles en Cataluña y en la localidad de referencia.

3.8 Especifica los beneficios que aportan la imagen corporativa y la organización de la comunicación interna y externa en la empresa.

3.9 Identifica las herramientas para estudiar la viabilidad económica y financiera de una microempresa.

3.10 Incluye en el plan de empresa todos los aspectos relativos a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones, y el plan de marketing.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

3.11 Identifica las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en funcionamiento una microempresa.

4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una microempresa del sector de la hostelería, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y cumplimentando la documentación.

#### Criterios de evaluación

4.1 Analiza los conceptos básicos de la contabilidad y las técnicas de registro de la información contable.

4.2 Identifica las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

4.3 Define las obligaciones fiscales de una microempresa relacionada con el sector de la hostelería.

4.4 Diferencia los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

4.5 Identifica la documentación básica de carácter comercial y contable para una microempresa del sector de la hostelería, y los circuitos que la documentación mencionada sigue dentro de la empresa.

4.6 Identifica los principales instrumentos de financiación bancaria.

4.7 Sitúa correctamente la documentación contable y de financiación en el plan de empresa.

#### Contenidos

##### 1. Iniciativa emprendedora:

1.1 Innovación y desarrollo económico. Características principales de la innovación en la actividad del sector de la hostelería (materiales, tecnología, organización de la producción).

1.2 Factores clave de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y liderazgo empresarial.

1.3 La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa relacionada con el sector de la hostelería.

1.4 La actuación de los emprendedores como empresarios de una empresa relacionada con el sector de la hostelería.

1.5 Instrumentos para identificar las capacidades que favorecen el espíritu emprendedor.

1.6 El empresario. Actitudes y requisitos para ejercer la actividad empresarial.

1.7 Objetivos personales versus objetivos empresariales. Misión, visión y valores de empresa.

1.8 El plan de empresa y la idea de negocio en el ámbito de la hostelería.

1.9 Las buenas prácticas empresariales.

1.10 Los servicios de información, orientación y asesoramiento. Los viveros de empresas.

##### 2. La empresa y su entorno:

2.1 Funciones básicas de la empresa: de producción o prestación de servicios, económico-financieras, sociales, comerciales y/o de marketing y administrativas de una empresa.

2.2 La empresa como sistema: recursos, objetivos y métodos de gestión de la calidad y medioambiental.

2.3 Componentes del macroentorno: factores político-legales, económicos, socioculturales, demográficos y/o ambientales y tecnológicos.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 2.4 Análisis del macroentorno de una microempresa del sector de la hostelería.
  - 2.5 Componentes del microentorno: los clientes, los proveedores, los competidores, los productos o servicios sustitutivos y la sociedad.
  - 2.6 Análisis del microentorno de una microempresa del sector de la hostelería.
  - 2.7 Elementos de la cultura empresarial y valores éticos dentro de la empresa. Imagen corporativa.
  - 2.8 Relaciones de una microempresa del sector de la hostelería con los agentes sociales.
  - 2.9 La responsabilidad social de la empresa.
  - 2.10 Elaboración del balance social: costes y beneficios sociales para la empresa.
  - 2.11 Igualdad y empresa: estrategias empresariales para conseguir la igualdad dentro de la empresa.
  - 2.12 Detección de oportunidades y amenazas del sector de la hostelería. Instrumentos de detección.
  - 2.13 Determinación de la viabilidad económica y financiera de una microempresa relacionada con la hostelería.
  - 2.14 Detección de nuevas oportunidades de negocio. Generación y selección de ideas. Técnicas para generar ideas de negocio.
  - 2.15 Búsqueda de ayudas y subvenciones para la creación de una microempresa.
  - 2.16 Instrumentos de apoyo de la Administración pública al emprendedor o la emprendedora.
3. Creación y puesta en funcionamiento de la empresa:
- 3.1 Tipos de empresa más comunes del sector de la hostelería.
  - 3.2 Características de las empresas cooperativas y las sociedades laborales.
  - 3.3 Organización de una empresa de hostelería: estructura interna. Organización de la comunicación interna y externa en la empresa.
  - 3.4 Elección de la forma jurídica y su incidencia en la responsabilidad de los propietarios.
  - 3.5 La fiscalidad de empresas del sector de la hostelería.
  - 3.6 Trámites administrativos para constituir una empresa de hostelería.
  - 3.7 Búsqueda y tratamiento de información en los procesos de creación de una microempresa del sector de la hostelería.
  - 3.8 Imagen corporativa de la empresa: funciones y relación con los objetivos empresariales.
  - 3.9 Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones de una microempresa relacionada con el sector de la hostelería.
  - 3.10 Organización y responsabilidad en el establecimiento del plan de empresa.
4. Gestión empresarial:
- 4.1 Elementos básicos de la contabilidad.
  - 4.2 Cuentas anuales exigibles a una microempresa.
  - 4.3 Análisis de la información contable.
  - 4.4 La previsión de resultados.
  - 4.5 Obligaciones fiscales de las empresas: requisitos y plazos de presentación de documentos.
  - 4.6 Las formas de financiación de una empresa.
  - 4.7 Técnicas básicas de gestión administrativa de una empresa relacionada con el sector de la hostelería.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

4.8 Documentación básica comercial y contable y conexión entre ellas.

4.9 Importancia de la información contable de la empresa.

#### **Módulo profesional 14: proyecto de dirección de servicios en restauración**

Duración: 66 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 5

Unidades formativas que lo componen:

UF 1: proyecto de dirección de servicios en restauración. 66 horas

##### ***UF 1: proyecto de dirección de servicios en restauración***

Duración: 66 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica necesidades del sector productivo relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.

Criterios de evaluación

1.1 Clasifica las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de proyecto o servicio que ofrecen.

1.2 Caracteriza las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.

1.3 Identifica las necesidades más demandadas en las empresas.

1.4 Valora las oportunidades de negocio previsibles en el sector.

1.5 Identifica el tipo de proyecto necesario para dar respuesta a las demandas previstas.

1.6 Determina las características específicas requeridas al proyecto.

1.7 Determina las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación.

1.8 Identifica posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.

1.9 Elabora el guión de trabajo a seguir para elaborar el proyecto.

2. Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Criterios de evaluación

2.1 Recopila información relativa a los aspectos tratados en el proyecto.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 2.2 Realiza el estudio de su viabilidad técnica.
  - 2.3 Identifica las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
  - 2.4 Establece los objetivos a alcanzar en el proyecto, identificando su alcance.
  - 2.5 Prevé los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
  - 2.6 Realiza el presupuesto económico correspondiente.
  - 2.7 Identifica las necesidades de financiación para su puesta en marcha.
  - 2.8 Define y elabora la documentación necesaria para su diseño.
  - 2.9 Identifica los aspectos que se tienen que controlar para garantizar la calidad del proyecto.
3. Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Hace la secuencia de las actividades, ordenándolas en función de las necesidades de implementación.
  - 3.2 Determina los recursos y la logística necesaria para cada actividad.
  - 3.3 Identifica las necesidades de permisos y autorizaciones por llevar a cabo las actividades.
  - 3.4 Determina los procesos de actuación o ejecución de las actividades.
  - 3.5 Identifica los riesgos inherentes a la implementación, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.
  - 3.6 Planifica la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.
  - 3.7 Realiza la valoración económica para responder a las condiciones de la implementación.
  - 3.8 Define y elabora la documentación necesaria por la implementación o ejecución.
4. Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables y los instrumentos utilizados.

#### Criterios de evaluación

- 4.1 Define el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
- 4.2 Define los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
- 4.3 Define el procedimiento para evaluar las incidencias que pueden presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y su registro.
- 4.4 Define el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
- 4.5 Define y elabora la documentación necesaria para evaluar las actividades y del proyecto.
- 4.6 Establece el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y elabora los documentos específicos.
- 4.7 Establece un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.

## Contenidos

Los determina el centro educativo.

### **Módulo profesional 15: formación en centros de trabajo**

Duración: 350 horas

Horas de libre disposición: no se asignan

Equivalencia en créditos ECTS: 22

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio, relacionándolas con las actividades que realiza.

#### Criterios de evaluación

1.1 Identifica las características generales de la empresa, centro o servicio y el organigrama y las funciones de cada área.

1.2 Identifica los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.3 Identifica las competencias de los puestos de trabajo en el desarrollo de la actividad.

1.4 Identifica las características del mercado o entorno, tipo de usuarios y proveedores.

1.5 Identifica las actividades de responsabilidad social de la empresa, centro o servicio hacia el entorno.

1.6 Identifica el flujo de servicios o los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

1.7 Relaciona ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, centro o servicio, ante otros tipos de organizaciones relacionadas.

1.8 Identifica el convenio colectivo o el sistema de relaciones laborales en el cual se acoge la empresa, centro o servicio.

1.9 Identifica los incentivos laborales, las actividades de integración o de formación y las medidas de conciliación en relación con la actividad.

1.10 Valora las condiciones de trabajo en el clima laboral de la empresa, centro o servicio.

1.11 Valora la importancia de trabajar en grupo para conseguir con eficacia los objetivos establecidos en la actividad y resolver los problemas que se plantean.

2. Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Cumple el horario establecido.
  - 2.2 Muestra una presentación personal adecuada.
  - 2.3 Es responsable en la ejecución de las tareas asignadas.
  - 2.4 Se adapta a los cambios de las tareas asignadas.
  - 2.5 Manifiesta iniciativa en la resolución de problemas.
  - 2.6 Valora la importancia de su actividad profesional.
  - 2.7 Mantiene organizada su área de trabajo.
  - 2.8 Cuida de los materiales, equipos o herramientas que utiliza en su actividad.
  - 2.9 Mantiene una actitud clara de respeto hacia el medio ambiente.
  - 2.10 Establece una comunicación y relación eficaz con el personal de la empresa.
  - 2.11 Se coordina con los miembros de su equipo de trabajo.
3. Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo protocolos establecidos por el centro de trabajo.

#### Criterios de evaluación

- 3.1 Ejecuta las tareas según los procedimientos establecidos.
- 3.2 Identifica las características particulares de los medios de producción, equipos y herramientas.
- 3.3 Aplica las normas de prevención de riesgos laborales en la actividad profesional.
- 3.4 Utiliza los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas establecidas por el centro de trabajo.
- 3.5 Aplica las normas internas y externas vinculadas a la actividad.
- 3.6 Obtiene la información y los medios necesarios para realizar la actividad asignada.
- 3.7 Interpreta y expresa la información con la terminología o simbología y los medios propios de la actividad.
- 3.8 Detecta anomalías o desviaciones en el ámbito de la actividad asignada, identifica las causas y propone posibles soluciones.

#### Actividades formativas de referencia

1. Actividades formativas de referencia relacionadas con el aprovisionamiento de materias primas y la gestión de almacén.
  - 1.1 Verificación de la información relativa a las necesidades de aprovisionamiento.
  - 1.2 Verificación del estado operativo de los equipos, cámaras y almacenes.
  - 1.3 Control de la aplicación de métodos y procesos de solicitud, recepción, almacenaje y conservación de mercancías.
  - 1.4 Identificación y control de materias primas recibidas.
  - 1.5 Control de consumos y existencias.
  - 1.6 Gestión de la documentación asociada a la entrada, el almacenaje y el consumo de materias primas.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

2. Actividades formativas de referencia relacionadas con el servicio en el área de bar y cafetería.

2.1 Participación en la coordinación de las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes en bar-cafeterías.

2.2 Participación en la coordinación y supervisión del equipo de trabajo.

2.3 Participación en la selección de bebidas atendiendo al tipo de servicio y al tipo de establecimiento.

2.4 Preparación de bebidas atendiendo al tipo de oferta que ofrece el establecimiento.

2.5 Realización del servicio de bebidas atendiendo a las demandas de los clientes.

2.6 Preparación de alimentos en bar-cafeterías atendiendo al tipo de oferta que ofrece el establecimiento.

2.7 Realización del servicio de alimentos en bar-cafeterías atendiendo a la demanda de los clientes.

2.8 Realización de operaciones de facturación y cobro en el servicio de bar-cafeterías.

2.9 Aplicación en las fases del servicio en bar-cafeterías de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Actividades formativas de referencia relacionadas con el servicio en el área de restaurante.

3.1 Participación en la coordinación de las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montaje del restaurante.

3.2 Participación en la coordinación y supervisión del equipo de trabajo.

3.3 Realización de las operaciones de servicio en la sala, atendiendo al tipo de servicio y sus necesidades.

3.4 Realización de las operaciones de atención al cliente en la sala, atendiendo a las necesidades de cada servicio.

3.5 Realización de operaciones de facturación y cobro de servicios en el restaurante.

3.6 Realización de elaboraciones culinarias y manipulación de alimentos a la vista del comensal en el área de restaurante.

3.7 Aplicación en las fases del servicio de restaurante de la normativa higiénico-sanitaria, seguridad laboral y protección ambiental.

4. Actividades formativas de referencia relacionadas con el servicio de vinos y bebidas alcohólicas.

4.1 Participación en la selección de vinos atendiendo a sus características y a sus componentes.

4.2 Realización de la cata de vinos analizando sus características organolépticas.

4.3 Participación en la gestión y control de la bodega.

4.4 Participación en el diseño de la oferta de vinos teniendo la cuenta el tipo de establecimiento y la oferta gastronómica que ofrece.

4.5 Participación en la puesta a punto de utensilios y equipos para el servicio de vinos en función del tipo de servicio.

4.6 Participación en el control del servicio de vinos en la sala, atendiendo a las técnicas de servicio y atención a los clientes.

4.7 Aplicación en las fases del servicio de vinos de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Actividades formativas de referencia relacionadas con la planificación de servicios y eventos.

5.1 Interpretación de las instrucciones y de la documentación asociados a cada servicio y/o acontecimiento.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

5.2 Planificación y organización de las áreas de servicio, teniendo presente la aplicación del APPCC.

5.3 Participación en el diseño de instalaciones para eventos de catering.

5.4 Participación en la planificación y organización del servicio.

5.5 Participación en las operaciones de control de cada fase del servicio.

5.6 Participación en las operaciones de supervisión del servicio.

5.7 Aplicación de protocolo en el servicio de eventos.

5.8 Seguimiento de protocolos de gestión de calidad y de gestión ambiental de la empresa.

5.9 Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Actividades formativas de referencia relacionadas con la gestión del establecimiento.

6.1 Participación en la confección del plan de comercialización de la empresa, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones.

6.2 Participación en el diseño de las ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

6.3 Participación en el control de la gestión administrativa de las áreas de restauración.

6.4 Participación en el desarrollo de las operaciones administrativas de la empresa.

6.5 Participación en la evaluación de la situación de la empresa con respecto al mercado, analizando variables de posicionamiento y los resultados.

6.6 Participación en el cálculo de los costes globales de la empresa.

6.7 Participación en el cálculo del precio de venta de las diferentes ofertas gastronómicas.

6.8 Participación en la gestión de recursos humanos.

6. Incorporación de la lengua inglesa en el ciclo formativo

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Interpreta información profesional en lengua inglesa (manuales técnicos, instrucciones, catálogos de productos y/o servicios, artículos técnicos, informes, normativa, entre otros), aplicándola en las actividades profesionales más habituales.

Criterios de evaluación

1.1 Aplica en situaciones profesionales la información contenida en textos técnicos o normativa relacionados con el ámbito profesional.

1.2 Identifica y selecciona con agilidad los contenidos relevantes de novedades, artículos, noticias, informes y normativa sobre diversos temas profesionales.

1.3 Analiza detalladamente las informaciones específicas seleccionadas.

1.4 Actúa en consecuencia para dar respuesta a los mensajes técnicos recibidos a través de soportes convencionales (correo postal, fax) o telemáticos (correo electrónico, web).

1.5 Selecciona y extrae información relevante en lengua inglesa según prescripciones establecidas para elaborar en la lengua propia comparativas, informes breves o extractos.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

- 1.6 Completa en lengua inglesa documentación y/o formularios del campo profesional habituales.
- 1.7 Utiliza apoyos de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.
2. Se comunica en lengua inglesa, por escrito y/o oralmente, con clientes o usuarios utilizando situaciones profesionales habituales.

#### Criterios de evaluación

- 2.1 Elabora documentación y textos relacionados con las funciones más habituales de la profesión.
- 2.2 Utiliza con agilidad la documentación y textos escritos en lengua inglesa habituales en situaciones profesionales diversas.
- 2.3 Mantiene conversas en lengua inglesa en situaciones profesionales habituales.
- 2.4 Utiliza normas de protocolo en la atención al cliente o usuario.
- 2.5 Aplica con fluidez la terminología de la profesión en lengua inglesa.
- 2.6 Utiliza las estrategias comunicativas adecuadas a cada situación profesional.
- 2.7 Resuelve con autonomía los problemas de comprensión y de expresión en las comunicaciones profesionales.
- 2.8 Utiliza apoyos de traducción técnicos y las herramientas de traducción asistida o automatizada de textos.

Estos resultados de aprendizaje se tienen que aplicar en al menos uno de los módulos del ciclo formativo exceptuando el módulo de inglés.

#### 7. Espacios

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> (30 alumnos)	Superficie m <sup>2</sup> (20 alumnos)	Grado de uso
Aula polivalente	45	30	40%
Aula de cata	60	40	10%
Taller de bar-cafetería Taller de restaurante	100	90	50%

#### 8. Profesorado

##### 8.1 Profesorado de centros docentes dependientes del Departamento de Enseñanza

La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde a los profesores del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria y del cuerpo de profesores técnicos de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas a continuación.

Especialidades de los profesores con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de dirección de servicios en restauración:

Módulo profesional	Especialidad de los	Cuerpo
--------------------	---------------------	--------

CVE-DOGC-B-15265081-2015

	<b>profesores</b>	
Control de aprovisionamiento de materias primas	Servicios de restauración Cocina y pastelería	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos de servicios en bar-cafetería	Servicios de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
Procesos de servicios en restaurante	Servicios de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
Sumillería	Servicios de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	Servicios de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Gastronomía y nutrición	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Gestión administrativa y comercial en restauración	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Inglés	Inglés Hostelería y turismo* Servicios de restauración* Cocina y pastelería*	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria Profesores técnicos de formación profesional
Segunda lengua extranjera	Lengua extranjera Hostelería y turismo* Servicios de restauración* Cocina y pastelería*	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria Profesores técnicos de formación profesional
Proyecto de dirección de servicios en restauración	Servicio de restauración	Profesores técnicos de formación profesional
	Hostelería y turismo	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria
Formación y orientación laboral	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria

CVE-DOGC-B-15265081-2015

		Profesores de enseñanza secundaria
Empresa e iniciativa emprendedora	Formación y orientación laboral	Catedráticos de enseñanza secundaria Profesores de enseñanza secundaria

\*con habilitación lingüística correspondiente al nivel B2 del Marco común europeo de referencia.

## 8.2 Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad de los profesores	Titulación
Profesores de enseñanza secundaria	Formación y orientación laboral	Diplomado o diplomada en ciencias empresariales Diplomado o diplomada en relaciones laborales Diplomado o diplomada en trabajo social Diplomado o diplomada en educación social Diplomado o diplomada en gestión y administración pública
Profesores de enseñanza secundaria	Hostelería y turismo	Diplomado o diplomada en turismo
Profesores técnicos de formación profesional	Servicios de restauración	Técnico o técnica superior en restauración Técnico o técnica especialista en hostelería

## 8.3 Profesorado de centros de titularidad privada o de titularidad pública diferente del Departamento de Enseñanza

Módulos profesionales	Titulación
Control de aprovisionamiento de materias primas	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta, o título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
Procesos de servicios en bar-cafetería	Diplomado o diplomada, ingeniero técnico o ingeniera técnica o arquitecto técnico o arquitecta técnica o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes
Procesos de servicios en restaurante	Técnico o técnica superior en restauración Técnico o técnica especialista en hostelería
Sumillería	
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	
Proyecto de dirección de servicios en restauración	
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	Licenciado o licenciada, ingeniero o ingeniera, arquitecto o arquitecta o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia
Gastronomía y nutrición	
Gestión administrativa y	

CVE-DOGC-B-15265081-2015

comercial en restauración	
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	
Inglés	
Segunda lengua extranjera	
Formación y orientación laboral	
Empresa e iniciativa emprendedora	

## 9. Convalidaciones

9.1 Convalidaciones entre los créditos y módulos profesionales del ciclo formativo de restauración al amparo de la LOGSE (Decreto 206/1997, de 30 de julio) y los módulos profesionales del currículo que se establecen en este Decreto

CFGS (LOGSE)		CFGS (LOE)
Créditos	Módulos	Módulos profesionales
Procesos de servicio	Procesos de servicio	Procesos de servicios en bar-cafetería Procesos de servicios en restaurante
Administración de establecimientos de restauración	Administración de establecimientos de restauración	Gestión administrativa y comercial en restauración
Marketing en restauración	Marketing en restauración	
Lengua extranjera	Lengua extranjera	Inglés
Segunda lengua extranjera	Segunda lengua extranjera	Segunda lengua extranjera
Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo	Formación en centros de trabajo

## 9.2 Otras convalidaciones

Convalidaciones entre los créditos del CFGS restauración LOGSE y las unidades formativas del currículo que se establecen en este Decreto.

Créditos del CFGS restauración	Unidades formativas de los módulos profesionales del CFGS dirección de servicios en restauración
Formación y orientación laboral	Unidades formativas del módulo de formación y orientación laboral: UF 1: incorporación al trabajo
Síntesis	Unidades formativas del módulo de proyecto de dirección de servicios en restauración: UF 1: proyecto de dirección de servicios en restauración

## 10. Correspondencias

10.1 Correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman el currículo de este ciclo formativo para la convalidación

CVE-DOGC-B-15265081-2015

Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña	Módulos profesionales
UC_2-1098-11_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración UC_2-1104-11_3: gestionar departamentos de servicio de restauración UC_2-1105-11_3: aplicar las normas de protocolo en restauración	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC_2-1103-11_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración UC_2-1048-11_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos UC_2-1110-11_3: realizar los procesos de servicio especializado en vinos	Procesos de servicios en restaurante
UC_2-1047-11_2: asesorar sobre bebidas diferentes a vinos, prepararlas y presentarlas UC_2-1106-11_3: catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos	Procesos de servicios en bar-cafetería
UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería UC_2-1100-11_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
UC_2-1107-11_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos UC_2-1108-11_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar las ofertas UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha	Sumillería
UC_2-1111-11_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	Segunda lengua extranjera (*)
UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración UC_2-1062-11_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería	Control de aprovisionamiento de materias primas
UC_2-1097-11_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC_2-1099-11_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración UC_2-1101-11_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración UC_2-1063-11_3: diseñar ofertas gastronómicas	Gestión administrativa y comercial en restauración
UC_2-1051-11_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	Inglés (*)

(\*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo que dispone el artículo 66.4 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

10.2 Correspondencia de los módulos profesionales que forman el currículo de este ciclo formativo con las unidades de competencia para la acreditación.

CVE-DOGC-B-15265081-2015

<b>Módulos profesionales</b>	<b>Unidades de competencia del Catálogo de cualificaciones profesionales de Cataluña</b>
Control de aprovisionamiento de materias primas	UC_2-1064-11_3: gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración UC_2-1062-11_3: catar alimentos para su selección y uso en hostelería
Procesos de servicios en bar-cafetería	UC_2-1047-11_2: asesorar sobre bebidas diferentes a vinos, prepararlas y presentarlas UC_2-1106-11_3: catar vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos
Procesos de servicios en restaurante	UC_2-1103-11_3: supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración UC_2-1048-11_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos UC_2-1110-11_3: realizar los procesos de servicio especializado en vinos
Sumillería	UC_2-1107-11_3: diseñar ofertas de vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas diferentes a vinos UC_2-1108-11_3: realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar las ofertas UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	UC_2-1098-11_3: definir y planificar procesos de servicio en restauración UC_2-1104-11_3: gestionar departamentos de servicio de restauración UC_2-1105-11_3: aplicar las normas de protocolo en restauración
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	UC_2-0711-11_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC_2-1100-11_3: realizar la gestión de calidad ambiental y de seguridad en restauración
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	UC_2-1097-11_3: dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración
Gestión administrativa y comercial en restauración	UC_2-1099-11_3: realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración UC_2-1101-11_3: diseñar y comercializar ofertas de restauración UC_2-1063-11_3: diseñar ofertas gastronómicas
Inglés	UC_2-1051-11_2: comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración
Segunda lengua extranjera	UC_2-1111-11_2: comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

(15.265.081)