

DISPOSICIONS

DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

DECRET 210/2015, de 22 de setembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de serveis en restauració.

L'Estatut d'autonomia de Catalunya determina, a l'article 131.3.c, que correspon a la Generalitat, en matèria d'ensenyament no universitari, la competència compartida per a l'establiment dels plans d'estudi, incloent-hi l'ordenació curricular.

D'acord amb l'article 6 bis. 4 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, els objectius, les competències, els continguts i els criteris d'avaluació del currículum bàsic requereixen el 55 per cent dels horaris escolars.

En el marc dels aspectes que garanteixen l'assoliment de les competències bàsiques, la validesa dels títols i la formació comuna regulats per les lleis, correspon al Govern de la Generalitat establir els currículums de les diferents titulacions que integren l'oferta de formació professional, en els termes que preveu l'article 62.8 de la Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació.

L'article 31 de la Llei 10/2015, del 19 de juny, de formació i qualificació professionals, estableix que la formació professional té com a finalitats l'adquisició, el millorament i l'actualització de la competència i la qualificació professionals de les persones al llarg de la vida i comprèn, entre d'altres, la formació professional del sistema educatiu, que facilita l'adquisició de competències professionals i l'obtenció dels títols corresponents.

El Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol, ha regulat l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, i el Decret 284/2011, d'1 de març, ha establert l'ordenació general de la formació professional inicial.

El Reial decret 688/2010, de 20 de maig, ha establert el títol de tècnic superior en direcció de serveis en restauració i n'ha fixat els ensenyaments mínims.

Mitjançant el Decret 28/2010, de 2 de març, s'han regulat el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya i el Catàleg modular integrat de formació professional.

El currículum dels cicles formatius s'estableix a partir de les necessitats de qualificació professional detectades a Catalunya, la seva pertinença al sistema integrat de qualificacions i formació professional, i la seva possibilitat d'adequació a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres.

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de serveis en restauració, que condueix a l'obtenció del títol corresponent de tècnic superior o tècnica superior.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip dels professors permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre educatiu. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau dels alumnes i l'adquisició de les competències professionals, personals i socials establertes en el perfil professional, tenint en compte, d'altra banda, la necessitat d'integració dels continguts del cicle formatiu.

Aquest Decret s'ha tramitat segons el que disposen l'article 59 i següents de la Llei 26/2010, del 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya i considerant el dictamen del Consell Escolar de Catalunya.

En virtut d'això, a proposta de la consellera d'Ensenyament, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora i amb la deliberació prèvia del Govern,

Decreto:

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Article 1

Objecte

Establir el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de serveis en restauració que permet obtenir el títol de tècnic superior regulat pel Reial decret 688/2010, de 20 de maig.

Article 2

Identificació del títol i perfil professional

1. Els elements d'identificació del títol s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex.
2. El perfil professional del títol s'indica a l'apartat 2 de l'annex.
3. La relació de les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya que són el referent del perfil professional d'aquest títol i la relació amb les qualificacions i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals, s'indiquen a l'apartat 3 de l'annex.
4. El camp professional del títol s'indica a l'apartat 4 de l'annex.

Article 3

Currículum

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.

En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a les necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.

4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

Article 4

Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

1. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.

A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.

2. En el mòdul professional de projecte també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici del que estableix el mateix mòdul professional de projecte.

Article 5

Espais

Els espais requerits per al desenvolupament del currículum d'aquest cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 7 de l'annex.

Article 6

Professorat

Els requisits de professorat es regulen a l'apartat 8 de l'annex.

Article 7

Accés

1. Tenen preferència per accedir a aquest cicle, en centres públics o en centres privats que el tinguin concertat, els alumnes que hagin cursat la modalitat de batxillerat de ciències i tecnologia.
2. El títol de tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració permet l'accés directe per cursar qualsevol altre cicle formatiu de grau superior, en les condicions d'admissió que s'estableixin.
3. El títol de tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració permet l'accés directe als ensenyaments conduents als títols universitaris de grau en les condicions d'admissió que s'estableixin.

Article 8

Convalidacions

Les convalidacions de mòduls professionals i crèdits dels títols de formació professional establerts a l'empara de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, amb els mòduls professionals o unitats formatives dels títols de formació professional regulats a l'empara de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, s'estableixen a l'apartat 9 de l'annex.

Article 9

Correspondències

1. La correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que integren el currículum d'aquest cicle formatiu per a la seva convalidació es regula a l'apartat 10.1 de l'annex.
2. La correspondència dels mòduls professionals que conformen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació, es fixa a l'apartat 10.2 de l'annex.

Article 10

Crèdits europeus (ECTS)

A l'efecte de facilitar les convalidacions que s'estableixin entre aquest títol i els ensenyaments universitaris de grau, s'han assignat 120 crèdits ECTS al títol, distribuïts entre els mòduls professionals regulats pel currículum.

Article 11

Vinculació amb capacitats professionals

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que requereixen les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes en el Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.

Disposició addicional

CVE-DOGC-A-15265081-2015

D'acord amb el Reial decret 688/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en direcció de serveis en restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest Decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

Disposicions transitòries

Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 15 del Reial decret 688/2010, de 20 de maig.

Segona

Els ensenyaments que s'extingeixen es poden completar d'acord amb l'Ordre EDU/362/2009, de 17 de juliol, del procediment per completar els ensenyaments de formació professional que s'extingeixen, de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu.

Disposició derogatòria

Es deroga el Decret 206/1997, de 30 de juliol, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de restauració.

Disposicions finals

Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

Segona

La direcció general competent pot adequar el currículum a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts, en el cas de persones individuals i de centres educatius concrets, respectivament.

Barcelona, 22 de setembre de 2015

Artur Mas i Gavarró

President de la Generalitat de Catalunya

Irene Rigau i Oliver

Consellera d'Ensenyament

Annex

1. Identificació del títol

1.1 Denominació: direcció de serveis en restauració

1.2 Nivell: formació professional de grau superior

1.3 Durada: 2.000 hores

1.4 Família professional: hoteleria i turisme

1.5 Referent europeu: CINE-5b (Classificació internacional normalitzada de l'educació)

2. Perfil professional

El perfil professional del títol de tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració queda determinat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i les capacitats clau que s'han d'adquirir, i per la relació de qualificacions del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya incloses en el títol.

2.1 Competència general

La competència general d'aquest títol consisteix a dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

2.2 Competències professionals, personals i socials

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol es relacionen a continuació:

- a) Definir els productes i serveis que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.
- b) Dissenyar els processos de producció i servei, determinar la seva estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.
- c) Determinar l'oferta de serveis d'aliments i begudes, realitzant les fitxes tècniques de producció, per fixar preus i estandarditzar processos.
- d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció i els objectius prefixats.
- e) Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de vins, begudes i altres matèries primeres, en condicions idònies, controlant la qualitat i la documentació relacionada.
- f) Realitzar o supervisar la preparació d'espais, maquinària, estris i eines per posar a punt el lloc de treball.
- g) Realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes, coordinant-ne la prestació, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i els protocols establerts.
- h) Emplenar la documentació administrativa relacionada amb les unitats de producció i/o servei, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se'n, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- i) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir-ne les expectatives i aconseguir-ne la satisfacció.
- j) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenint actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida, i utilitzant les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- k) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència, amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de

CVE-DOGC-A-15265081-2015

l'equip.

l) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant el desenvolupament de la feina, amb responsabilitat, mantenint relacions fluides, assumint el lideratge i aportant solucions als conflictes de grup que es presentin.

m) Comunicar-se amb els seus iguals, superiors jeràrquics, clients i persones sota la seva responsabilitat utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o els coneixements adequats, i respectant l'autonomia i la competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.

n) Generar entorns segurs en el desenvolupament de la seva feina i la del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb la normativa i els objectius de l'empresa.

o) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.

p) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa, i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.

q) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

2.3 Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

2.4 L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. Relació entre les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el títol i les del Catàleg nacional de qualificacions professionals (CNQP)

Qualificació completa: gestió de processos de servei en restauració

Unitats de competència:

UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració

Es relaciona amb:

UC1098_3: definir i planificar processos de servei en restauració

UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració

Es relaciona amb:

UC1103_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració

UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració

Es relaciona amb:

UC1104_3: gestionar departaments de servei de restauració

UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Es relaciona amb:

UC1047_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les

UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

Es relaciona amb:

UC1048_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració

Es relaciona amb:

UC1105_3: aplicar les normes de protocol en restauració

UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Es relaciona amb:

UC1051_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Qualificació completa: sommelieria

Unitats de competència:

UC_2-1106-11_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins

Es relaciona amb:

UC1106_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins

UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi

Es relaciona amb:

UC1107_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi

UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes

Es relaciona amb:

UC1108_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes

UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Es relaciona amb:

UC1109_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa

UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins

Es relaciona amb:

UC1110_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins

UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Es relaciona amb:

UC1111_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Qualificació incompleta: direcció en restauració

UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració

Es relaciona amb:

UC1097_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració

UC_2-1098-11_3: dirigir i planificar processos de servei en restauració

Es relaciona amb:

UC1098_3: dirigir i planificar processos de servei en restauració

UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració

Es relaciona amb:

UC1064_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració

UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració

Es relaciona amb:

UC1099_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració

UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració

Es relaciona amb:

UC1100_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració

UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració

Es relaciona amb:

UC1101_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració

UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Es relaciona amb:

UC1051_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Qualificació incompleta: direcció i producció en cuina

UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hostaleria

Es relaciona amb:

UC1062_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hostaleria

UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques

Es relaciona amb:

UC1063_3: dissenyar ofertes gastronòmiques

4. Camp professional

4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exerceix l'activitat tant en grans com en mitjanes i petites empreses de restauració del sector públic o privat. En aquest cas, realitza les seves funcions sota la dependència de la direcció o gerència de restaurant, o superior jeràrquic equivalent. També poden desenvolupar l'activitat professional en l'àmbit del comerç de vins i d'altres begudes, ja sigui en la venda directa, la distribució o l'assessoria.

4.2 Les principals ocupacions i llocs de treball són:

- a) Personal director d'aliments i begudes.
- b) Personal supervisor de restauració moderna.
- c) Maître.
- d) Cap de sala.
- e) Personal encarregat de bar-cafeteria.
- f) Cap de banquets.
- g) Cap d'operacions de càtering.
- h) Sommelier.
- i) Responsable de compra de begudes.
- j) Personal encarregat d'economat i celler.

5. Currículum

5.1 Objectius generals del cicle formatiu

Els objectius generals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- a) Interpretar el projecte estratègic empresarial identificant-ne i analitzant-ne els components per definir els productes i serveis que ofereix l'empresa.
- b) Identificar els productes i serveis que ofereix l'empresa reconeixent-ne les característiques per dissenyar els processos de producció.
- c) Reconèixer els processos de producció, analitzant-ne les característiques i les seves fases per determinar-ne l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- d) Realitzar fitxes tècniques de producció, identificant i valorant els paràmetres que les caracteritzen per determinar l'oferta de servei d'aliments i begudes, fixar preus i estandarditzar processos.
- e) Identificar necessitats de producció, caracteritzant i fent la seqüència de les tasques per programar activitats i organitzar recursos.
- f) Identificar vins, begudes i altres matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- g) Analitzar instal·lacions, maquinària, estris i eines, reconeixent-ne les característiques, les aplicacions i els principis de funcionament per realitzar i supervisar la posada a punt del lloc de treball.
- h) Identificar els procediments adequats en l'organització dels serveis, analitzant i relacionant tipus, fases i mètodes per realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes.
- i) Controlar les dades originades per la producció i/o servei, reconeixent-ne la naturalesa per emplenar la documentació administrativa relacionada.
- j) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients, identificant-ne les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions, emprant almenys dos idiomes estrangers.
- k) Identificar els factors de risc i els paràmetres de qualitat associats a la producció i al servei, analitzant-ne les característiques i els protocols d'actuació per complir amb les normes de seguretat laboral i ambiental, i d'higiene i qualitat durant tot el procés productiu.
- l) Aplicar estratègies de direcció i desenvolupament del personal, identificant les actituds, aptituds i necessitats de l'equip de treball per motivar el personal al seu càrrec.
- m) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, recollint informació i adquirint coneixements per mantenir l'esperit d'innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.
- n) Reconèixer possibilitats de negoci, analitzant el mercat i estudiant-ne la viabilitat per desenvolupar la cultura emprenedora i generar la seva pròpia ocupació.
- o) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.
- p) Avaluat situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, proposant i aplicant mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord amb la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.
- q) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.
- r) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat, i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.
- s) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.
- t) Reconèixer el seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

Mòdul professional 1: control de proveïment de matèries primeres

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matèries primeres en la restauració. 33 hores

UF 2: tast d'aliments. 33 hores

UF 3: gestió de magatzem i celler. 33 hores

Mòdul professional 2: processos de servei en bar-cafeteria

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 48 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 14

Unitats formatives que el componen:

UF 1: l'organització del bar-cafeteria. 50 hores

UF 2: el servei de begudes al bar-cafeteria. 55 hores

UF 3: el servei d'aliments al bar-cafeteria. 45 hores

Mòdul professional 3: processos de servei en restaurant

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 18

Unitats formatives que el componen:

UF 1: l'organització del restaurant. 65 hores

UF 2: servei i postservei del restaurant. 120 hores

UF 3: elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei. 30 hores

Mòdul professional 4: sommelieria

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 10

Unitats formatives que el componen:

UF 1: viticultura, enologia i tast de vins. 38 hores

UF 2: el vi en la restauració. 60 hores

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Mòdul professional 5: planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 10

Unitats formatives que el componen:

UF 1: disseny d'instal·lacions i espais en la restauració. 15 hores

UF 2: gestió d'esdeveniments en la restauració. 40 hores

UF 3: protocol en la restauració. 20 hores

UF 4: l'organització de la cuina i les elaboracions culinàries. 23 hores

Mòdul professional 6: gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol. 44 hores

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental. 55 hores

Mòdul professional 7: gastronomia i nutrició

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: gastronomia. 33 hores

UF 2: dietètica i nutrició. 33 hores

Mòdul professional 8: gestió administrativa i comercial en la restauració

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comercialització en empreses de restauració. 49 hores

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques. 50 hores

Mòdul professional 9: recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recursos humans en la restauració. 40 hores

UF 2: direcció d'equips en la restauració. 26 hores

Mòdul professional 10: anglès

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 132 hores

Mòdul professional 11: segona llengua estrangera

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: segona llengua estrangera. 132 hores

Mòdul professional 12: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

Mòdul professional 13: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

Mòdul professional 14: projecte de direcció de serveis en restauració

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: projecte de direcció de serveis en restauració. 66 hores

Mòdul professional 15: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 22

5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Mòdul professional 1: control de proveïment de matèries primeres

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matèries primeres en la restauració. 33 hores

UF 2: tast d'aliments. 33 hores

UF 3: gestió de magatzem i celler. 33 hores

UF 1: matèries primeres en la restauració

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona matèries primeres identificant-ne les qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu i classifica les matèries primeres en la restauració.

1.2 Analitza l'organització de les matèries primeres tenint com a referència el codi alimentari.

1.3 Reconeix les matèries primeres en la restauració, les seves característiques i les seves qualitats organolèptiques.

1.4 Relaciona les qualitats organolèptiques dels aliments i begudes amb les seves principals aplicacions gastronòmiques.

1.5 Reconeix les categories i presentacions comercials dels aliments i begudes.

1.6 Reconeix i caracteritza els segells europeus i els segells espanyols de qualitat alimentària.

1.7 Identifica i caracteritza els productes acollits als segells espanyols de qualitat alimentària.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

1.8 Elabora i utilitza fitxes d'especificació tècnica de productes per determinar el nivell de qualitat de les matèries primeres i realitzar el control de recepció.

Continguts

1. Matèries primeres culinàries:

- 1.1 Classificació gastronòmica segons el codi alimentari.
- 1.2 Varietats més importants i les seves característiques físiques.
- 1.3 Qualitats, propietats organolèptiques i aplicacions gastronòmiques bàsiques.
- 1.4 Classificació comercial, categories, formes de comercialització i tractaments.
- 1.5 Denominacions d'origen catalanes i espanyoles.
- 1.6 Segells europeus de qualitat alimentària.

2. Elaboració de la fitxa tècnica de gèneres:

- 2.1 Identificació de les característiques dels productes o matèries primeres necessàries.
- 2.2 Quantificació de l'estoc màxim i mínim.
- 2.3 Especificació dels paràmetres de conservació.
- 2.4 Definició del nivell de qualitat desitjat.
- 2.5 Determinació de productes alternatius.
- 2.6 Identificació i comparació dels proveïdors habituals.

UF 2: tast d'aliments

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica la metodologia del tast d'aliments en la selecció de les matèries primeres reconeixent i valorant les característiques organolèptiques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i aplica la metodologia de tast dels aliments.
 - 1.2 Identifica els diferents tipus i fases del tast.
 - 1.3 Descriu els estris, espais i condicions necessàries per al tast d'aliments en condicions òptimes.
 - 1.4 Identifica les normes i les condicions bàsiques del tast.
 - 1.5 Estableix l'ordre i el temps necessaris per realitzar el tast amb rigor.
2. Reconeix, quantifica i descriu els atributs sensorials dels productes tastats descrivint les seves característiques sensorials.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Discrimina els atributs sensorials dels aliments.
 - 2.2 Detecta diferències de sabors, olors, textures i tots aquells atributs bàsics propis de cada producte, tant en aliments frescos com en aliments conservats.
 - 2.3 Descriu les diferents característiques sensorials dels productes emprant el vocabulari específic.
 - 2.4 Identifica i emplena les fitxes de tast, aplicant les normes de valoració dels aliments.
3. Classifica els productes tastats i en valora l'adequació als objectius proposats i a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Descriu les principals zones de producció de l'aliment tastat, nacionals i internacionals, identificant, si escau, les característiques sensorials atribuïdes per les seves denominacions d'origen, així com per la seva classificació comercial.
- 3.2 Valora l'equilibri dels atributs dels aliments tastats.
- 3.3 Emet judicis consistents i reproduïbles sobre els productes tastats.
- 3.4 Valora la coherència i la fiabilitat de les anotacions realitzades.
- 3.5 Estima l'adequació dels productes tastats als objectius finals per als quals es realitza el tast.

Continguts

1. Metodologia del tast dels aliments:
 - 1.1 Tast: definició, tipus i mecanismes utilitzats.
 - 1.2 Tècniques d'anàlisi d'aliments. Aplicacions. Fases del tast d'aliments.
 - 1.3 Elements i estris necessaris per al tast d'aliments. Utilització d'escales gràfiques. Proves d'anàlisi sensorial. Principals descriptors: visuals, aromàtics, gustatius i de textura segons la tipologia d'aliments.
 - 1.4 Elaboració de perfils sensorials.
 - 1.5 Proves objectives en l'anàlisi d'aliments: proves discriminatòries i proves descriptives.
 - 1.6 Proves no objectives en l'anàlisi d'aliments: assajos hedònics.
2. Tast d'aliments:
 - 2.1 Tast de productes carnis.
 - 2.2 Tast de peixos i mariscs.
 - 2.3 Tast de productes lactis.
 - 2.4 Tast de condiments: olis, vinagres, espècies i altres.
 - 2.5 Tast de conserves.

2.6 Tast d'altres productes.

3. L'anàlisi sensorial dels aliments en hoteleria:

3.1 Els sentits humans i la percepció sensorial d'aliments.

3.2 La influència de les preferències en l'anàlisi sensorial.

3.3 Diferències entre anàlisi sensorial, tècnica, instrumental i hedonista.

3.4 Terminologia bàsica de l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.

3.5 Els atributs dels aliments. Atributs rellevants en hoteleria.

3.6 Mitjans utilitzats en l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria. Percepció d'atributs sensorials bàsics. Llindar de detecció.

3.7 Adequació dels aliments tastats a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

UF 3: gestió de magatzem i celler

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep matèries primeres verificant el compliment dels protocols de qualitat i seguretat alimentària.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu i caracteritza les operacions necessàries per rebre matèries primeres en cuina.

1.2 Identifica els equips i instruments per al control quantitatiu, qualitatiu i higienicosanitari.

1.3 Interpreta l'etiquetatge dels productes.

1.4 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del producte sol·licitat amb el producte rebut.

1.5 Verifica el compliment per part del proveïdor de la normativa referent a l'embalatge, el transport, la quantitat, la qualitat, la caducitat, la temperatura, la manipulació i altres.

1.6 Verifica el compliment de la petició de compra i els requisits establerts per a les matèries primeres sol·licitades.

1.7 Reconeix i emplena els documents relacionats amb els processos de recepció.

1.8 Evita el consum innecessari de recursos i controla la recollida de residus.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Emmagatzema matèries primeres i altres subministraments en la restauració identificant-ne les necessitats de conservació i ubicació.

Criteris d'avaluació

2.1 Descriu i caracteritza els llocs per emmagatzemar i conservar les matèries primeres i altres subministraments.

2.2 Determina els mètodes de conservació idonis per a les matèries primeres.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.3 Determina les temperatures i els envasos adequats per conservar els gèneres fins al moment del seu ús.
 - 2.4 Disposa les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
 - 2.5 Manté el magatzem, l'economat i/o celler en condicions d'ordre i netedat.
 - 2.6 Evita el consum innecessari de recursos i controla la recollida de residus.
 - 2.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
3. Controla consums i existències registrant els moviments d'entrada i de sortida dels gèneres.

criteris d'avaluació

- 3.1 Descriu el concepte de control d'existències en la restauració.
- 3.2 Caracteritza els procediments de sol·licitud de comandes al magatzem, el seu control, la documentació associada i les relacions entre els departaments involucrats.
- 3.3 Identifica els gèneres susceptibles de ser lliurats directament als departaments de venda i/o producció per part del proveïdor i el seu control.
- 3.4 Realitza diversos tipus d'inventaris i en descriu la funció i la importància en el control de consums i existències.
- 3.5 Efectua rotacions de gèneres al magatzem en funció de diverses circumstàncies.
- 3.6 Calcula el consum d'existències tenint en compte diferents paràmetres de valoració.

Continguts

1. Recepció de matèries primeres:
 - 1.1 Funcions de la recepció de matèries primeres. Descripció i caracterització.
 - 1.2 Identificació quantitativa/qualitativa de les primeres matèries/gèneres.
 - 1.3 Fases i procediments per rebre matèries primeres. Organització i control.
 - 1.4 Valoració de la relació sol·licitud i/o subministrament.
 - 1.5 Documents relacionats amb les operacions de recepció, rebost i celler. Funcions, formalització i tramitació.
2. Emmagatzematge de matèries primeres en la restauració:
 - 2.1 Llocs per a l'emmagatzematge. Magatzem, rebost i celler. Descripció i característiques.
 - 2.2 Mètodes de conservació d'aliments: temperatura ambient, refrigeració, congelació, envasament al buit i altres. Combinació de diferents mètodes. Aplicació del mètode en funció de les qualitats dels aliments.
 - 2.3 La conservació dels aliments i la temperatura. La cadena del fred.
 - 2.4 Classificació i distribució de les mercaderies en funció de la seva conservació, emmagatzematge i consum.
 - 2.5 Condicions higienicosanitàries en els espais per a l'emmagatzematge.
 - 2.6 Gestió de residus en la zona d'emmagatzematge.
3. Control de consums i existències:

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 3.1 Control d'existències en la restauració. Concepte.
- 3.2 Sol·licitud de comandes i retirada de gèneres de magatzem. Documentació. Control. Lliurament directe.
- 3.3 Planificació del circuit de distribució entre departaments, prioritat i temporalització en el lliurament.
- 3.4 Inventari i valoració d'existències. Inventari físic i inventari permanent. Concepte. Procediment d'execució i documents associats.
- 3.5 La rotació de gèneres al magatzem i al celler.
- 3.6 Càlcul de consums, minves, pèrdues i ruptures. Consum teòric i consum real.
- 3.7 Documentació habitual i aplicacions informàtiques per al control de consums en la restauració i de l'inventari d'existències.

Mòdul professional 2: processos de servei en bar-cafeteria

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 48 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 14

Unitats formatives que el componen:

UF 1: l'organització del bar-cafeteria. 50 hores

UF 2: el servei de begudes al bar-cafeteria. 55 hores

UF 3: el servei d'aliments al bar-cafeteria. 45 hores

UF 1: l'organització del bar-cafeteria

Durada: 50 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina tipus de serveis de bar-cafeteria, caracteritzant-ne les estructures organitzatives.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza els diferents tipus d'establiments de bars i cafeteries.
- 1.2 Identifica els diferents tipus de serveis en l'àrea del bar-cafeteria.
- 1.3 Relaciona els tipus de serveis en bar-cafeteria amb els diferents tipus d'establiments i/o esdeveniments.
- 1.4 Identifica les estructures organitzatives en els diferents tipus d'establiments o esdeveniments.
- 1.5 Descriu l'estructura funcional dels departaments i del personal en establiments i/o esdeveniments.
- 1.6 Reconeix les relacions interdepartamentals.
- 1.7 Estableix l'organització i funcions del personal en relació amb el tipus de servei.
- 1.8 Caracteritza els aspectes deontològics relacionats amb el personal de serveis al bar-cafeteria.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

1.9 Identifica el vocabulari tècnic específic.

1.10 Descriu els circuits, tipus d'informació i documentació que es genera en el marc de les estructures i relacions interdepartamentals.

2. Coordina les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatges, relacionant-ne les tècniques en funció del tipus de servei.

criteris d'avaluació

2.1 Caracteritza equips, estris i materials, relacionant-los amb les seves aplicacions posteriors.

2.2 Executa i controla les operacions de posada a punt, maneig, conservació i control sobre equips, estris i materials, establint-ne els criteris d'ordenació i verificant-ne l'adequació per a usos posteriors.

2.3 Caracteritza els diferents tipus de muntatges associats als serveis.

2.4 Analitza la informació sobre els serveis a muntar.

2.5 Identifica els sistemes de comunicació interna amb altres departaments i de comunicació externa amb altres professionals, si escau.

2.6 Executa les operacions de muntatge aplicant i desenvolupant les tècniques adequades en cada moment.

2.7 Controla les operacions internes d'aprovisionament i recepció de materials per als serveis, en funció del seu estat i naturalesa.

2.8 Aplica programes informàtics de gestió i control de bars-cafeteries.

2.9 Controla les operacions de provisió, distribució i conservació de productes i matèries primeres.

2.10 Evita el consum innecessari de recursos.

2.11 Controla i valora els resultats obtinguts.

2.12 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Determinació de tipus de serveis:

1.1 Els diferents establiments de bars i cafeteries.

1.2 El servei en bar-cafeteria: tipus i característiques en funció dels diferents establiments.

1.3 Estructures organitzatives i funcions del personal.

1.4 Deontologia professional del personal de bar-cafeteria.

1.5 Circuits, tipus d'informació i documents interns i externs que es generen en el marc de les estructures i relacions interdepartamentals.

2. Coordinació d'operacions de posada a punt i muntatge de serveis:

2.1 Equips, estris i materials. Operacions de posada a punt i control.

2.2 Tipologia de muntatges de serveis.

2.3 Operacions de muntatge. Documents relacionats.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.4 Operacions prèvies. Control d'àrees. Control d'equips, estris i materials. Distribució de funcions.
- 2.5 Execució i control de les operacions de muntatge.
- 2.6 Valoració de resultats.
- 2.7 Programes informàtics de gestió.
- 2.8 Sistemes de comunicació interna i externa.

UF 2: el servei de begudes al bar-cafeteria

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Selecciona begudes reconeixent-ne les característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Determina els factors culturals i socials associats a cada beguda.
 - 1.2 Caracteritza i classifica les begudes no alcohòliques, relacionant cartes de begudes amb tipus d'establiments i fórmules de restauració.
 - 1.3 Explica el procés d'elaboració de les begudes més importants, diferents als vins, alcohòliques fermentades i destil·lades, i no alcohòliques, indicant-ne l'origen, l'evolució i les característiques organolèptiques.
 - 1.4 Identifica les marques de begudes alcohòliques i no alcohòliques, la seva presentació, categories i característiques comercials.
 - 1.5 Identifica les noves tendències en l'oferta i la demanda de begudes en funció de la categoria de l'establiment.
 - 1.6 Descriu les característiques organolèptiques de les diferents begudes.
 - 1.7 Identifica per mitjà de la degustació les principals característiques organolèptiques de cada beguda.
 - 1.8 Determina les begudes que han de ser incloses en l'oferta comercial de l'empresa.
 - 1.9 Identifica les conseqüències derivades del consum inadequat de begudes alcohòliques.
- 2. Prepara i serveix begudes en bars-cafeteries, aplicant els procediments adequats a les necessitats d'elaboració i servei.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les diferents fases del servei.
- 2.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'elaboració i servei de begudes al bar-cafeteria.
- 2.3 Identifica i caracteritza les diferents tècniques de preparació de begudes en bars-cafeteries.
- 2.4 Caracteritza les tècniques associades a l'elaboració, presentació, decoració i servei de còctels.
- 2.5 Identifica per mitjà de la degustació, les diferents característiques bàsiques dels combinats.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

2.6 Elabora diferents còctels i combinats respectant-ne la formulació i utilitzant de forma adequada els estris necessaris, proposant alternatives o modificacions en el procés, ingredients o formes de presentació.

2.7 Aplica les normes de protocol per atendre els clients amb cortesia i elegància.

2.8 Assessora en el consum de begudes diferents al vi en funció de les característiques dels clients, els objectius de vendes i el moment del dia.

2.9 Realitza la facturació i cobrament dels serveis prestats.

2.10 Evita el consum innecessari de recursos.

2.11 Actua amb creativitat en la formulació i desenvolupament de propostes personals de presentació de cartes de begudes.

2.12 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Begudes no alcohòliques: refrescos, cafès, tes i infusions, xocolates i combinats (batuts i altres):

1.1 Definició, classificació i tipus.

1.2 Característiques organolèptiques. Tast.

1.3 Processos d'elaboració.

1.4 Presentacions comercials i etiquetatges.

1.5 Ubicació i conservació.

1.6 Aprovisionament intern. Càlcul de necessitats i fitxes d'especificació tècnica.

1.7 Cartes de begudes.

2. Begudes alcohòliques: cerveses, aiguardents, licors, combinats bàsics i còctels:

2.1 Definició, classificació i tipus.

2.2 Característiques organolèptiques. Tast.

2.3 Processos d'elaboració.

2.4 Presentacions comercials i etiquetatges.

2.5 Ubicació i conservació.

2.6 Consum responsable.

2.7 Aprovisionament intern. Càlcul de necessitats i fitxes d'especificació tècnica.

2.8 Cartes de begudes.

3. Preparació i servei de begudes:

3.1 Fases del servei: preservei, servei i postservei.

3.2 Tècniques de preparació i servei de begudes. Descripció, tipus i característiques.

3.3 Presentació, acabat i/o conservació.

4. Cocteleria:

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 4.1 Còctels i combinats. Definició, característiques, tipus, receptari internacional, sèries i classificacions.
- 4.2 Decoració, presentació i servei de còctels i altres combinacions. Fases i tècniques.
- 4.3 Cartes de còctels.

UF 3: el servei d'aliments al bar-cafeteria

Durada: 45 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara i serveix aliments en bars-cafeteries, aplicant els procediments adequats a les necessitats d'elaboració i de servei.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza les elaboracions culinàries pròpies del servei de bar-cafeteria.
- 1.2 Caracteritza les diferents tècniques elaboració i servei d'aliments en bars-cafeteries.
- 1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'elaboració i servei d'aliments en el bar-cafeteria.
- 1.4 Desenvolupa els procediments intermedis i finals de conservació, tenint en compte les necessitats dels productes obtinguts i el seu ús posterior.
- 1.5 Realitza les elaboracions seguint els procediments establerts.
- 1.6 Coordina les fases d'elaboració amb les del servei.
- 1.7 Presenta les elaboracions seguint criteris estètics.
- 1.8 Reconeix les noves tendències en l'elaboració i servei d'aliments en bars-cafeteries.
- 1.9 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.10 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

- 1. Aprovisionament intern d'equips, gèneres i altres materials. Formalització de fitxes d'especificació tècnica de gèneres i materials, i càlcul de les necessitats d'aprovisionament intern de gèneres.
- 2. Operacions de preelaboració de matèries primeres.
- 3. Elaboració de productes culinàries propis del bar-cafeteria.
- 4. Tècniques de servei d'aliments en barra, taules i altres.
- 5. Acabats i presentacions de les elaboracions.
- 6. Procediments de conservació i regeneració d'aliments propis del bar-cafeteria.
- 7. Processos d'execució: fases, instruments, procediments, resultats i controls.

Mòdul professional 3: processos de servei en restaurant

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 18

Unitats formatives que el componen:

UF 1: l'organització del restaurant. 65 hores

UF 2: servei i postservei del restaurant. 120 hores

UF 3: elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei. 30 hores

UF 1: l'organització del restaurant

Durada: 65 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina tipus de serveis de restaurant caracteritzant-ne les estructures organitzatives.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza els diferents tipus d'establiments de restauració.

1.2 Descriu les diferents fórmules de serveis en la restauració, relacionant-les amb els diferents tipus d'establiments i esdeveniments.

1.3 Identifica les estructures organitzatives de serveis en els diferents tipus d'establiments i esdeveniments.

1.4 Descriu l'estructura funcional dels departaments i del personal en establiments i esdeveniments.

1.5 Reconeix les relacions interdepartamentals.

1.6 Identifica i caracteritza els diferents tipus de serveis en l'àrea del restaurant i esdeveniments.

1.7 Estableix organigrames de personal en funció del tipus de servei.

1.8 Caracteritza els aspectes deontològics relacionats amb el personal de serveis al restaurant.

1.9 Identifica el vocabulari tècnic específic.

1.10 Descriu els circuits, tipus d'informació i documentació que es genera en el marc de les estructures i relacions interdepartamentals.

2. Coordina les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatges, relacionant les tècniques en funció del tipus de servei.

Criteris d'avaluació

2.1 Caracteritza equips, estris i materials, relacionant-los amb les seves aplicacions posteriors.

- 2.2 Identifica les operacions de control sobre equips, estris i materials.
- 2.3 Prepara àrees, equips, estris i materials verificant-ne l'adequació per al seu ús.
- 2.4 Caracteritza els diferents tipus de muntatges associats als serveis.
- 2.5 Analitza la informació sobre els serveis a muntar.
- 2.6 Controla les operacions d'aprovisionament i recepció de materials per als serveis.
- 2.7 Controla les operacions de provisió, distribució i conservació de matèries primeres.
- 2.8 Executa i supervisa les operacions de muntatge i de posada a punt d'equips auxiliars i mobiliari per al servei.
- 2.9 Evita el consum innecessari de recursos.
- 2.10 Proposa i/o realitza accions de decoració floral en funció de diferents tipus d'actes, esdeveniments o disposició de presidències.
- 2.11 Identifica criteris per a l'elecció d'espais i ubicacions tenint en compte les necessitats especials de cada acte o esdeveniment.
- 2.12 Aplica programes informàtics de gestió.
- 2.13 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Determinació de tipus de serveis:

- 1.1 El servei en el restaurant: tipus i característiques en funció dels diferents establiments.
- 1.2 Estructures organitzatives, organigrames i funcions del personal en els diferents serveis.
- 1.3 Deontologia professional del personal del restaurant.
- 1.4 Sistemes de comunicació interna i externa.

2. Coordinació d'operacions de posada a punt i muntatge de serveis:

- 2.1 Instal·lacions, mobiliari i equips bàsics per al preservei, servei i postservei d'aliments i begudes. Descripció, classificació i característiques.
- 2.2 Control i conservació del material.
- 2.3 Disseny i distribució en planta d'equips, mobiliari i instal·lacions.
- 2.4 Operacions d'aprovisionament intern.
- 2.5 Tipologia de muntatges de serveis. Muntatge de restaurant. Muntatges en serveis de càtering.
- 2.6 Operacions de muntatge. Muntatge de la decoració i ambientació.
- 2.7 Valoració de resultats.
- 2.8 Programes informàtics de gestió.

UF 2: servei i postservei del restaurant

Durada: 120 hores

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza les operacions de servei i atenció als clients aplicant procediments en funció de les necessitats de cada servei.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les diferents fases del servei.
- 1.2 Identifica i caracteritza les diferents tècniques de servei d'aliments i begudes.
- 1.3 Reconeix la tipologia de clients i el seu tractament.
- 1.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al servei.
- 1.5 Aplica les tècniques de venda i de comunicació apropiades durant els processos.
- 1.6 Gestiona les peticions dels clients, utilitzant els sistemes de comunicació interdepartamental establerts.
- 1.7 Aplica les tècniques de servei d'aliments i begudes apropiades en cada fase del servei d'acord amb el procés establert.
- 1.8 Realitza el servei amb rapidesa, eficàcia i elegància.
- 1.9 Controla i valora els resultats obtinguts.
- 1.10 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.11 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Reconeix les tècniques de comunicació i venda aplicant-les en els procediments de servei i atenció als clients.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les diferents tècniques de venda d'aliments i begudes, i la seva aplicació a diferents clients, fórmules de restauració i tipus de serveis.
- 2.2 Reconeix les demandes dels clients per proporcionar la informació amb precisió i immediatesa per a la interpretació correcta del missatge.
- 2.3 Manté una conversa utilitzant les fórmules, lèxic comercial i nexes de comunicació corresponents.
- 2.4 Valora la pulcritud i correcció, tant en la manera de vestir com en la imatge corporal.
- 2.5 Produeix i interpreta missatges escrits relacionats amb l'activitat professional de manera clara i correcta.
- 2.6 Valora la comunicació amb els clients com a mitjà de fidelització.
- 2.7 Comunica als clients les diferents possibilitats del servei, justificant-les des del punt de vista tècnic.
- 2.8 Reconeix els protocols d'actuació en la gestió i tramitació de reclamacions, queixes o suggeriments.
- 2.9 Aplica les tècniques d'atenció de reclamacions, queixes o suggeriments de clients potencials.

3. Realitza les operacions de facturació i cobrament dels serveis aplicant les tècniques i els procediments associats.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els documents de control associats a la facturació i el cobrament.
- 3.2 Identifica els diferents tipus de facturació i sistemes de cobrament.
- 3.3 Emplena la factura/tiquet correctament i arxiva la documentació segons els procediments establerts.
- 3.4 Comprova la relació entre allò que s'ha facturat i allò que s'ha servit.
- 3.5 Realitza el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
- 3.6 Realitza les operacions d'obertura/tancament de caixa i control en la facturació i cobrament.
- 3.7 Relaciona la facturació amb els sistemes de gestió integrada.

Continguts

1. El servei al restaurant: execució de serveis segons tipus d'establiment i fórmula de restauració:
 - 1.1 La comanda. Formalització de diferents variants de comandes.
 - 1.2 Tècniques de servei. Tipologies i característiques.
 - 1.3 Tipus de clients.
 - 1.4 L'atenció als clients. Tècniques de comunicació i habilitats socials específiques.
 - 1.5 Normes de protocol, de conducta i d'imatge personal.
 - 1.6 Atenció de reclamacions, queixes o suggeriments.
 - 1.7 Control i valoració de resultats.
2. Tècniques de comunicació i venda:
 - 2.1 El procés de comunicació.
 - 2.2 Comunicació verbal en la restauració: demanar aclariments, sol·licitar informació, demanar a algú que repeteixi i altres.
 - 2.3 Documentació vinculada a la prestació de serveis: estils, formats, tendències, altres.
 - 2.4 Tècniques de venda.
 - 2.5 Rols, objectius i relació client-professional.
3. Control d'operacions de facturació i cobrament:
 - 3.1 La facturació i el cobrament. Sistemes de facturació. Aplicacions informàtiques relacionades. La factura i tiquet.
 - 3.2 Sistemes de cobrament. Targetes de crèdit i dèbit. Condicions per a l'acceptació de xecs i pagarés. El pagament ajornat.
 - 3.3 Facturació i liquidació de caixa.
 - 3.4 Cobrament i reintegrament a clients.
 - 3.5 Procediments davant d'impagats.

UF 3: elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei

Durada: 30 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza elaboracions culinàries i manipulacions d'aliments davant dels comensals identificant i aplicant les tècniques i els procediments preestablerts.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les tècniques i les elaboracions culinàries més significatives.
- 1.2 Reconeix els elements de l'oferta culinària més adequats per a la seva elaboració o manipulació davant dels comensals.
- 1.3 Realitza les fitxes tècniques dels productes a elaborar.
- 1.4 Realitza l'aprovisionament de gèneres i matèries primeres per atendre l'oferta.
- 1.5 Identifica les necessitats d'equips, estris i materials necessaris per realitzar elaboracions culinàries i manipulacions davant dels comensals.
- 1.6 Realitza la posada a punt del material necessari per a l'activitat.
- 1.7 Realitza la manipulació o elaboració del producte aplicant les tècniques associades.
- 1.8 Identifica el tipus de guarnició i decoració més adequat.
- 1.9 Realitza el control i la valoració del producte acabat.
- 1.10 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.11 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Realització d'elaboracions culinàries i manipulacions davant dels comensals:
 - 1.1 Fonaments culinàries.
 - 1.2 Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.
 - 1.3 Operacions de posada a punt.
 - 1.4 Gèneres i matèries primeres.
 - 1.5 Tècniques d'elaboració, tall, trinxat, desespinament.
 - 1.6 Presentació i conservació d'aliments.
 - 1.7 Classificació i descripció d'elaboracions significatives davant dels clients.
 - 1.8 Elaboració de fitxes tècniques.

Mòdul professional 4: sommelieria

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 10

Unitats formatives que el componen:

UF 1: viticultura, enologia i tast de vins. 38 hores

UF 2: el vi en la restauració. 60 hores

UF 1: viticultura, enologia i tast de vins

Durada: 38 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona vins identificant-ne les característiques i els components.

Criteris d'avaluació

1.1 Determina els factors culturals i socials relacionats amb el món del vi.

1.2 Descriu els conceptes dels vins, els seus tipus i característiques identificant-ne els factors que influeixen en la qualitat.

1.3 Identifica els components que caracteritzen els diferents tipus de vi, ja siguin vins tranquils, vins escumosos o vins especials.

1.4 Caracteritza els factors que intervenen en els processos de viticultura.

1.5 Identifica les varietats de raïms destinats a la vinificació, d'acord amb l'origen geogràfic i la localització, exposant les característiques més rellevants dels seus vins.

1.6 Caracteritza els diferents processos de vinificació, criaça i clarificació de vins tranquils, escumosos i especials.

1.7 Relaciona les denominacions d'origen, les varietats de raïm i vi que són més representatives, així com les seves característiques.

1.8 Caracteritza i valora la importància de la geografia vinícola de Catalunya, d'Espanya i de tots els països productors.

1.9 Determina els vins que han de ser inclosos en l'oferta comercial de l'establiment atenent-ne les característiques.

2. Realitza tasts de vins reconeixent-ne i analitzant-ne les característiques organolèptiques.

Criteris d'avaluació

2.1 Defineix el concepte de tast, els tipus i la finalitat.

2.2 Identifica els condicionants externs que afecten el tast.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.3 Utilitza els equips de tast relacionant-los amb la seva funcionalitat.
- 2.4 Descriu els sentits utilitzats en el tast i el seu funcionament.
- 2.5 Identifica i caracteritza les diferents fases del tast de vins i d'altres begudes.
- 2.6 Identifica i descriu les característiques organolèptiques del vi i d'altres begudes, utilitzant el vocabulari correcte.
- 2.7 Selecciona, per mitjà de l'anàlisi sensorial, vins i altres begudes per incloure en l'oferta comercial de l'establiment.
- 2.8 Identifica i emplena les fitxes de tast aplicant correctament la metodologia del tast.
- 2.9 Descriu, classifica i avalua vins, valorant-ne l'adequació a possibles objectius comercials i gastronòmics.
- 2.10 Valora l'adequació dels vins tastats a les finalitats i objectius per als quals es realitza el tast: harmonia amb plats, conservació, adequació al públic objectiu, relació qualitat preu o d'altres.
- 2.11 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Selecció de vins:

- 1.1 Introducció a la cultura del vi.
- 1.2 Viticultura. Definició i conceptes.
- 1.3 Factors que influeixen en viticultura. El cep i el raïm. El cicle vegetatiu i la maduració.
- 1.4 Principals varietats viníferes per a vinificació.
- 1.5 Enologia. Definició i conceptes.
- 1.6 La verema.
- 1.7 La fermentació. Conceptes. Característiques i tipus.
- 1.8 Sistemes de vinificació de vins tranquils, escumosos i especials.
- 1.9 La criança dels vins. Definició, característiques i tipus.
- 1.10 Clarificació, estabilització i embotellament dels vins.
- 1.11 Geografia vitivinícola de Catalunya, d'Espanya i internacional.

2. Tast:

- 2.1 Definició. Tipus.
- 2.2 Composició del vi des de la perspectiva del tast.
- 2.3 Factors que determinen la resposta de la persona tastadora.
- 2.4 Sala i equips de tast. Definició, característica i tipus. Posada a punt i control.
- 2.5 Fases del tast. Seqüenciació.
- 2.6 Terminologia específica per al tast de vins i altres begudes.
- 2.7 Fitxes de tast.
- 2.8 Tast de vins tranquils, escumosos i especials de Catalunya, d'Espanya i de la resta del món.

UF 2: el vi en la restauració

Durada: 60 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Gestiona el control del celler, identificant-ne les condicions i atenent l'oferta.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza els diferents espais físics de conservació del vi i altres begudes així com les seves condicions ambientals.
- 1.2 Identifica els equips i maquinàries per a la conservació de vins i altres begudes.
- 1.3 Calcula les necessitats d'aprovisionament i d'emmagatzematge en funció de l'estoc i de les previsions de servei.
- 1.4 Emplena els documents d'aprovisionament, identificant les fonts de subministrament.
- 1.5 Selecciona proveïdors tenint en compte l'oferta i els interessos de l'empresa.
- 1.6 Revisa i contrasta l'entrada de mercaderia abans de l'emmagatzematge amb els seus suports documentals.
- 1.7 Estableix els processos de rotació d'estocs i formalització i control d'inventaris.
- 1.8 Identifica correctament els vins reservats pels clients, descrivint-ne el procés d'evolució i maduració.
- 1.9 Evita el consum innecessari de recursos, aplicant pràctiques ambientals en la gestió del celler.
- 1.10 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Dissenya l'oferta de vins justificant els elements que la componen.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix els factors que determinen l'oferta de vins.
- 2.2 Analitza els diferents tipus de cartes de vins, descrivint-ne les principals característiques.
- 2.3 Elabora cartes de vins, atenent els factors que condicionen l'oferta.
- 2.4 Identifica les noves tendències en l'oferta de vins.
- 2.5 Dissenya i confecciona cartes de vins, de manera que resultin funcionals, còmodes, atractives i flexibles.
- 2.6 Proposa la fixació de preus dels vins de manera que s'assoleixin els objectius econòmics i comercials de l'establiment.

3. Dirigeix la posada a punt d'estris i equips per al servei de vins aplicant les tècniques en funció del tipus de servei, la documentació associada i protocol establert.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 3.1 Caracteritza equips, estris i materials, de servei de vins relacionant-los amb les seves aplicacions posteriors.
 - 3.2 Executa i controla les operacions de transport, ús, manteniment i conservació d'equips, estris i materials de servei de vins.
 - 3.3 Prepara equips, estris i materials verificant-ne l'adequació per a l'ús.
 - 3.4 Realitza l'aprovisionament intern atenent les necessitats del servei.
 - 3.5 Analitza la informació sobre els serveis.
 - 3.6 Comprova l'estat de presentació, netedat i conservació de cartes i altres instruments de vendes.
 - 3.7 Controla les operacions de recollida i neteja després dels serveis.
 - 3.8 Evita el consum innecessari de recursos.
 - 3.9 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
4. Controla el servei de vins i altres begudes al restaurant, identificant les tècniques de servei i atenció als clients.

criteris d'avaluació

- 4.1 Caracteritza els aspectes deontològics relacionats amb els sommeliers.
- 4.2 Informa i assessora sobre l'oferta de vins i begudes de l'establiment tenint en compte les expectatives dels clients.
- 4.3 Atén les demandes dels clients, de manera que quedin cobertes les seves expectatives.
- 4.4 Controla les temperatures de servei en funció del tipus de vi o beguda.
- 4.5 Comprova la utilització de les eines i estris de servei adequats en relació amb les característiques del vi o beguda.
- 4.6 Aplica les normes de protocol al servei de vins i begudes.
- 4.7 Valora l'aprovació o desaprovaçió del vi o beguda per part dels clients per actuar segons la política de l'establiment.
- 4.8 Atén possibles queixes, reclamacions o suggeriments de la clientela, d'acord amb la seva tipologia i les tècniques de venda.
- 4.9 Assessora sobre l'harmonia de vins i plats, relacionant ingredients i tècniques de cuina amb els diferents tipus de vins.
- 4.10 Realitza processos de servei especialitzat de vins, utilitzant les tècniques més apropiades per a cada tipus i normes de servei.
- 4.11 Evita el consum innecessari de recursos.
- 4.12 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Gestió del celler:
 - 1.1 Condicions físiques, ambientals i d'equipament del celler.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 1.2 Conservació dels vins. Seguiment de l'evolució dels vins. Punts crítics.
 - 1.3 Aprovisionament del celler. Identificació de necessitats. Selecció de proveïdors.
 - 1.4 Recepció i emmagatzematge.
 - 1.5 Distribució interna de productes.
 - 1.6 Rotació d'estocs. Control d'existències i consums.
 - 1.7 Aplicacions informàtiques relacionades amb la gestió i control del celler.
-
2. Disseny de l'oferta de vins:
 - 2.1 Concepte, característiques i tipus.
 - 2.2 Factors que influeixen en la determinació de l'oferta.
 - 2.3 Tendències actuals.
 - 2.4 Les cartes de vins. Definició i tipus.
 - 2.5 Presentació i disseny de la carta. Rotació de la carta.
 - 2.6 Característiques de formats, estructures, informació, redacció, etc.
 - 2.7 Fixació de preus de la carta de vins.
 - 2.8 Factors determinants dels preus dels vins.
-
3. Estris i equips de servei de vins i begudes:
 - 3.1 Distribució interna de vins.
 - 3.2 Documentació associada.
 - 3.3 Distribució i tractament de gèneres.
 - 3.4 Posada a punt i control d'ús, netedat i conservació de maquinària i equips de fred. Definició, característiques i tipus.
 - 3.5 Posada a punt i control de cartes i instruments de venda.
-
4. Control del servei del vi:
 - 4.1 Deontologia professional del personal de servei de vins i begudes al restaurant.
 - 4.2 Assessorament als clients sobre harmonia de vins i plats.
 - 4.3 Presentació d'oferta.
 - 4.4 Selecció de cristalleria i d'altres estris per al servei de vins.
 - 4.5 Servei del vi i d'altres begudes. Fases i procediments habituals.
 - 4.6 Tècniques de serveis especials.
 - 4.7 Operacions de control durant el servei.
 - 4.8 Atenció de suggeriments, queixes i reclamacions.

Mòdul professional 5: planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 10

Unitats formatives que el componen:

UF 1: disseny d'instal·lacions i espais en la restauració. 15 hores

UF 2: gestió d'esdeveniments en la restauració. 40 hores

UF 3: protocol en la restauració. 20 hores

UF 4: l'organització de la cuina i les elaboracions culinàries. 23 hores

UF 1: disseny d'instal·lacions i espais en la restauració

Durada: 15 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Assessora en el disseny dels espais destinats al servei en establiments de restauració caracteritzant les necessitats d'espais i recursos.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i interpreta la informació prèvia necessària.
- 1.2 Reconeix i analitza la normativa vigent relacionada amb el disseny d'instal·lacions.
- 1.3 Ubica les zones o espais destinats al servei.
- 1.4 Relaciona les característiques de construcció i decoració de diferents tipus d'establiments.
- 1.5 Caracteritza la distribució d'espais i equips a l'establiment.
- 1.6 Estableix l'aforament del local segons les característiques de l'establiment.
- 1.7 Realitza els càlculs per als recursos materials per desenvolupar diferents tipus de servei, tenint en compte les seves aplicacions característiques i segons les característiques i necessitats de l'establiment.
- 1.8 Realitza els càlculs per als recursos humans segons les característiques i necessitats de l'establiment.
- 1.9 Realitza l'estudi de temps i els recorreguts en els processos, optimitzant els recursos materials i humans i atenent les característiques del local.
- 1.10 Identifica noves tendències en els dissenys i instal·lacions dels diferents establiments de restauració.
- 1.11 Té en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Assessorament en el disseny d'instal·lacions:

1.1 El local. Identificació de les característiques de la construcció i de la decoració.

1.2 Anàlisi de la normativa vigent. Terres i parets. Il·luminació. Insonorització. Aforaments. Altres normatives aplicables.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

1.3 Distribució d'espais atenent les característiques de construcció del local i el tipus d'establiment de restauració i l'aforament del local.

1.4 Recursos materials. Càlcul de necessitats atenent les característiques de servei. Criteris d'adquisició.

1.5 Circuits de treballadors i clients.

1.6 Noves tendències a les instal·lacions i dissenys d'establiments de restauració.

UF 2: gestió d'esdeveniments en la restauració

Durada: 40 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Planifica instal·lacions per a serveis de càtering i esdeveniments en la restauració justificant-les i caracteritzant-les.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica i interpreta la informació prèvia necessària a la planificació.

1.2 Estableix i distribueix els espais necessaris en funció de l'esdeveniment.

1.3 Identifica les necessitats d'instal·lacions d'aigua, energia, desguassos i altres.

1.4 Identifica les necessitats de materials i maquinàries per al servei, verificant la disponibilitat de recursos.

1.5 Identifica les necessitats de gèneres i matèries primeres per al servei.

1.6 Identifica les necessitats de personal de servei.

1.7 Identifica diferents sistemes organitzatius en funció del tipus d'esdeveniment i dels mitjans disponibles.

1.8 Planifica la distribució de mobiliari i dels equips de servei i treball segons el tipus d'esdeveniment.

1.9 Identifica els principals recursos utilitzats per a la decoració, il·luminació i ambientació musical.

1.10 Determina els serveis complementaris a contractar o llogar.

1.11 Reconeix la normativa vigent relacionada amb el càtering.

1.12 Identifica les noves tendències en els dissenys i instal·lacions de serveis de càtering.

1.13 Planifica tenint en compte l'optimització de recursos.

2. Organitza serveis determinant-ne les estructures, segons els elements i les variables a tenir en compte.

Criteris d'avaluació

2.1 Analitza i interpreta la informació sobre el servei a prestar.

2.2 Estableix els protocols d'actuació en la gestió de reserves.

2.3 Coordina el servei amb tots els departaments implicats seguint el sistema de comunicació interna i externa adient.

2.4 Defineix i fa la seqüència de la fórmula de servei, relacionant-la amb l'establiment i/o esdeveniment.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.5 Estableix horaris del personal de servei tenint en compte permisos, vacances i baixes, entre altres.
- 2.6 Organitza i distribueix el treball del personal en funció de les necessitats del servei.
- 2.7 Organitza i supervisa les operacions de muntatge d'instal·lacions i equips per als diferents serveis.
- 2.8 Supervisa la presentació definitiva del muntatge en el seu conjunt.
- 2.9 Supervisa la disposició definitiva del personal de servei.
- 2.10 Selecciona els sistemes de facturació i cobrament en funció dels establiments/serveis.
- 2.11 Evita el consum innecessari de recursos.
- 2.12 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Dirigeix el servei controlant i coordinant els processos i actuacions.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Analitza i interpreta la informació sobre el servei a prestar i detecta els punts crítics de control.
- 3.2 Transmet la informació del procés de servei a les persones dels diferents llocs d'actuació.
- 3.3 Identifica i transmet els elements que componen l'oferta gastronòmica al personal de servei.
- 3.4 Rep i assessora els clients sobre l'oferta de l'establiment.
- 3.5 Coordina totes les fases del servei amb els departaments implicats.
- 3.6 Supervisa l'aplicació correcta de les tècniques durant les operacions de servei i atenció als clients.
- 3.7 Planifica i controla l'aplicació correcta del tancament.
- 3.8 Coordina els protocols d'actuació en la resolució de queixes, reclamacions, suggeriments i imprevistos.
- 3.9 Controla els processos de facturació i cobrament.
- 3.10 Gestiona tota la documentació relacionada amb el servei.
- 3.11 Evita el consum innecessari de recursos.
- 3.12 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Planificació d'instal·lacions per a càtering i esdeveniments en la restauració:
 - 1.1 Càtering, serveis de banquet i esdeveniments en la restauració. Tipologia d'esdeveniments a realitzar.
 - 1.2 Operacions prèvies a l'organització del càtering i esdeveniments. Anàlisi de la informació prèvia. Distribució i planificació dels espais. Planificació de les instal·lacions. Selecció de recursos materials. Necessitats de gèneres i matèries primeres. Justificació de recursos humans.
 - 1.3 Serveis complementaris: descripció i caracterització. Seguretat. Decoració. Ambientació musical. Transport. Altres.
 - 1.4 Operacions posteriors a l'esdeveniment.
 - 1.5 Noves tendències en instal·lacions i dissenys de serveis d'esdeveniments.

2. Organització del servei:

2.1 Anàlisi d'informacions prèvies. Dades necessàries per a la organització del servei. Expectatives dels clients.

2.2 Reserves. Diferents sistemes de reserves. Comunicació en el procés d'execució de reserves. Gestió de les reserves.

2.3 Determinació del tipus de servei. Planificació del servei segons els objectius de l'empresa. Estudi de possibilitats i limitacions. Coordinació i seqüenciació del servei amb tots els departaments implicats. Coordinació i seqüenciació del servei amb altres professionals implicats. Documentació per a la programació del treball.

2.4 Organització de recursos humans. Confecció d'horaris i torns de treball. Distribució de funcions. Anivellament. Coordinació de funcions i responsabilitats del personal de servei. Estudi del temps, recorreguts i processos del muntatge.

2.5 Control de les operacions de muntatge o preservei. Procés del muntatge i seqüència d'operacions. La decoració: descripció, documentació i disseny. L'ambientació musical: criteris de selecció.

2.6 Control deontològic del personal.

2.7 La facturació. Sistemes de facturació i cobrament.

2.8 Operacions de control sobre la presentació final. Optimització de recursos. Supervisió del muntatge.

3. Direcció de serveis:

3.1 La informació en el servei.

3.2 Control de punts crítics.

3.3 L'acollida dels clients. Coordinació sobre les operacions de recepció. Coordinació sobre l'assessorament als clients. La presa de comanda.

3.4 Coordinació d'operacions de servei i atenció als clients. Control sobre els diferents processos de servei. Control del passí en el servei. Control sobre les seqüències i temps del servei. Control sobre els processos de coordinació interdepartamental. Control sobre els processos de facturació i cobrament.

3.5 Valoració de la satisfacció dels clients. Coordinació d'operacions d'atenció de queixes, reclamacions, suggeriments.

3.6 Control sobre les operacions de postservei. Control de la neteja dels espais. Control de la recollida i tancament d'espais.

3.7 Control i coordinació d'imprevistos.

3.8 Documentació associada al servei. Gestió de la documentació. Tramitació. Fluxos.

UF 3: protocol en la restauració

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica el protocol caracteritzant els elements que el configuren.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza els diferents tipus de protocols.

1.2 Defineix els elements que conformen el protocol en la restauració.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 1.3 Caracteritza els diferents sistemes d'ordenació dels convidats en funció del tipus acte a organitzar.
- 1.4 Dissenya diferents tipus d'invitacions en relació amb diferents tipus d'acte.
- 1.5 Caracteritza el disseny i planificació de diferents actes protocol·laris.
- 1.6 Defineix els elements que conformen el protocol institucional.
- 1.7 Reconeix la normativa de protocol i precedències oficials de l'Estat i altres institucions.
- 1.8 Determina els criteris per establir la presidència en els actes oficials.
- 1.9 Organitza el protocol d'actes i esdeveniments d'acord amb les normes bàsiques de protocol.
- 1.10 Valora la importància de la imatge corporativa.
- 1.11 Reconeix les normes bàsiques d'indumentària d'acord amb el tipus d'acte o esdeveniment.
- 1.12 Reconeix les normes bàsiques de redacció de documents d'acord amb el tipus d'acte o esdeveniment.
- 1.13 Reconeix les normes bàsiques de decoració d'acord amb el tipus d'acte o esdeveniment.

Continguts

1. El protocol. Definició i tipus:

- 1.1 El protocol en la restauració. Normativa en matèria de protocol i precedències oficials de l'Estat i de les Comunitats Autònomes. Llei de la dreta. Amfitrió. Les invitacions.
- 1.12 Precedències en actes protocol·laris. Tipus de precedències. Precedències d'autoritats. Normes sobre precedències. Tractaments protocol·laris. Normes de protocol en el comportament i la indumentària. La imatge corporativa.
- 1.3 El protocol a la taula. Taules presidencials i diferents presidències. Tipus de muntatges de menjadors i ordenació de taules.
- 1.4 Protocol en l'organització d'esdeveniments. Documentació de l'acte a organitzar. Tipus d'esdeveniments: aperitius, còctels i recepcions de banquets. Convencions, reunions i fòrums. Rodes de premsa i comunicats. Negociacions i firmes d'acords.
- 1.5 Normes bàsiques de decoració segons el tipus d'acte o d'esdeveniment.

UF 4: l'organització de la cuina i les elaboracions culinàries

Durada: 23 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les diferents zones de treball d'una cuina descrivint-ne les característiques i les funcions bàsiques que s'hi desenvolupen.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix els models d'organització jeràrquica a la cuina.
- 1.2 Identifica les diferents funcions del personal i la seva uniformitat.
- 1.3 Reconeix els models d'organització de les estructures dels locals i les zones de producció culinària.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 1.4 Classifica els equipaments de maquinària bàsics d'una cuina.
 - 1.5 Descriu la bateria, els utensilis i les eines bàsics d'una cuina.
2. Reconeix les principals tècniques de cocció relacionant-les amb l'oferta gastronòmica de l'establiment.

criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica la terminologia professional relacionada.
 - 2.2 Classifica de les diferents tècniques de cocció.
 - 2.3 Reconeix les tècniques de cocció bàsiques: bullir, vapor, rostir, saltar, fregir, estofar i brasejar.
 - 2.4 Reconeix les tècniques de cocció complementàries: gratinar, escaldar, glacejar, bany maria i ofegar.
3. Reconeix les diferents elaboracions culinàries bàsiques relacionant-les amb l'oferta gastronòmica de l'establiment.

criteris d'avaluació

- 3.1 Reconeix la classificació dels fons de cuina i les seves múltiples aplicacions.
- 3.2 Reconeix la classificació de les diferents salses i les seves aplicacions.
- 3.3 Identifica les denominacions de preparacions i/o plats més importants i usuals de la cuina clàssica.

Continguts

1. El departament de cuina:
 - 1.1 La cuina. Definició i diferents models organitzatius. Les funcions del personal de cuina.
 - 1.2 Els diferents equipaments de cuina. Zona de rebuda de mercaderies. Zona de cambra freda. Zona de cuina calenta.
 - 1.3 Bateria, utensilis i eines de cuina bàsics.
 - 1.4 Terminologia culinària bàsica.
 - 1.5 Principals tècniques de cocció. Classificació.
 - 1.6 Tècniques de cocció complementàries.
 - 1.7 Elaboracions culinàries bàsiques. Fons bàsics i fons complementaris. Salses bàsiques, derivades i complementàries.
 - 1.8 Receptes més importants i usuals de la cuina clàssica.

Mòdul professional 6: gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol. 44 hores

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental. 55 hores

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Supervisa la neteja i la desinfecció de l'utilatge, dels equips i de les instal·lacions valorant-ne la repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utilatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.

1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.

1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).

1.4 Comprova la netedat o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne la completa eliminació.

1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de netedat o desinfecció requerits.

1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.7 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.

1.8 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

1.9 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Verifica les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques higièniques i de manipulació.

2.2 Identifica els perills sanitaris, així com els principals riscos i toxiinfeccions associats als mals hàbits.

2.3 Identifica els agents causants dels riscos i les seves mesures de prevenció en cas que existeixin.

2.4 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments, per evitar problemes en la salut dels consumidors.

2.5 Reconeix tots aquells comportaments o actituds susceptibles de produir una contaminació o alteració als aliments.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.6 Enumera les malalties de declaració obligada, identificant també al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
 - 2.7 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.
 - 2.8 Reconeix el vestuari de treball complet i els seus requisits de netedat.
 - 2.9 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.
3. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat justificant-ne els principis associats.

Críters d'avaluació

- 3.1 Identifica la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.
- 3.2 Reconeix els conceptes generals del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC).
- 3.3 Defineix conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.
- 3.4 Defineix els paràmetres associats a l'avaluació dels punts crítics de control.
- 3.5 Emplena els registres associats al sistema.
- 3.6 Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.
- 3.7 Reconeix les principals normes voluntàries implantades al sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i d'altres).

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:
 - 1.1 Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.
 - 1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.
 - 1.3 Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats.
 - 1.4 Processos i tractaments de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització.
 - 1.5 Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i maneig.
 - 1.6 Sistemes, mètodes i equips de neteja, aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - 1.7 Paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció.
 - 1.8 Procediments per a la recollida i retirada de residus.
2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:
 - 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). Pautes de comprovació i inspecció.
 - 2.2 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.
 - 2.3 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i multiplicació.
 - 2.4 Mesures d'higiene personal en la manipulació, el processament, la conservació i el transport dels aliments.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.5 Normativa general de manipulació d'aliments. Normes de comportament i aptituds per evitar la contaminació o alteració.
- 2.6 Malalties d'obligada declaració.
- 2.7 Procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.
- 2.8 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.
- 2.9 Vestuari de treball i requisits d'higiene.
- 2.10 Factors i situacions de risc més comuns. Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides del manipulador.
3. Aplicació de sistemes d'autocontrol:
- 3.1 Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
- 3.2 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Passos previs. Aplicació. Conceptes clau. Paràmetres associats a l'avaluació. Controls i registres del sistema.
- 3.3 Traçabilitat i seguretat alimentària. Característiques i procediments d'aplicació.
- 3.4 Documentació i registres associats al sistema APPCC.
- 3.5 Principals normes voluntàries al sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i d'altres). Anàlisi i interpretació.

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els sistemes de gestió de la qualitat caracteritzant els passos per al seu disseny i implementació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica el concepte de qualitat i els seus objectius en el sector de la restauració.
- 1.2 Identifica els principis més rellevants relacionats amb la qualitat i amb la seva gestió.
- 1.3 Analitza els objectius dels sistemes de gestió de la qualitat en el sector de la restauració.
- 1.4 Relaciona el disseny del sistema de qualitat amb les particularitats de l'empresa o àrea de restauració.
- 1.5 Identifica els manuals i altra documentació relacionada amb el sistema de gestió de la qualitat.
- 1.6 Descriu les accions de formació necessàries per al personal al seu càrrec per implementar el sistema de qualitat determinat.
2. Controla l'aplicació de les normes de qualitat caracteritzant els mètodes i eines de mesurament.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Defineix els mètodes i eines de mesurament de la qualitat.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.2 Supervisa l'aplicació del mètode d'autoavaluació en el seu departament.
 - 2.3 Avalua aspectes crítics de l'empresa en el seu departament.
 - 2.4 Col·labora en el disseny dels procediments del sistema de qualitat relacionats amb el seu departament.
 - 2.5 Dissenya d'enquestes de satisfacció i formularis de queixes i suggeriments.
 - 2.6 Identifica i redacta indicadors de qualitat.
 - 2.7 Col·labora en l'elaboració manuals de procediments relacionats amb l'activitat del seu departament.
 - 2.8 Reconeix els procediments de millora contínua de la qualitat.
 - 2.9 Identifica i reconeix els procediments de revisió, certificació i renovació dels sistemes de qualitat.
 - 2.10 Relaciona les dades que s'obtenen de les diferents eines de mesurament amb possibles accions de millora.
 - 2.11 Identifica i reconeix les característiques d'un pla de qualitat per obtenir posteriorment el certificat de qualitat.
 - 2.12 Analitza diferents plans de qualitat relacionats amb les empreses de restauració.
 - 2.13 Reconeix i caracteritza les tendències o corrents més actuals en la normalització i certificació dels nous models de la qualitat.
3. Controla la gestió ambiental als establiments de restauració reconeixent-ne els beneficis, així com les implicacions a nivell sanitari.

criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les característiques de les instal·lacions, els elements i materials necessaris per a la gestió ambiental.
- 3.2 Relaciona el consum i la seva reducció, valorant els avantatges ambientals que aporta.
- 3.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- 3.4 Identifica aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient i suposin un estalvi.
- 3.5 Reconeix i classifica els diferents tipus de residus generats, així com els efectes ambientals que provoquen.
- 3.6 Determina les possibles afeccions originades per la indústria alimentària.
- 3.7 Aplica les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 3.8 Estableix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions i pren mesures per a la protecció ambiental.
- 3.9 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

1. Identificació dels sistemes de gestió de la qualitat:
 - 1.1 Introducció a la qualitat.
 - 1.2 Els sistemes de qualitat turística i característiques especials del subsector de restauració.
 - 1.3 Determinació i fixació d'objectius en el sistema de qualitat.
 - 1.4 La qualitat total. L'estructura organitzativa dels recursos humans en la gestió de la qualitat a l'empresa.

- 1.5 Introducció als manuals i altres documents del sistema de qualitat.
- 1.6 La formació i les accions de difusió de la política de qualitat a l'empresa.

2. Control de la gestió de la qualitat:
 - 2.1 Anàlisi de les eines i tècniques de la qualitat.
 - 2.1.1 Eines d'organització.
 - 2.1.2 Eines de planificació.
 - 2.1.3 Les normes de qualitat.
 - 2.1.4 L'autoavaluació.
 - 2.1.5 Solució d'aspectes crítics.
 - 2.1.6 Els procediments i instruccions de treball.
 - 2.1.7 L'avaluació de la satisfacció dels clients. Enquestes.
 - 2.1.8 Redacció de formularis i gestió de queixes i suggeriments.
 - 2.1.9 Indicadors i altres procediments per al control de la qualitat.
 - 2.1.10 La gestió integral de la qualitat.
 - 2.1.11 Manuals de qualitat i dels procediments.
 - 2.1.12 Projectes de millora.
 - 2.2 Les auditories i les certificacions.
 - 2.3 Les revisions del sistema de qualitat.
 - 2.4 La millora contínua i els plans de millora. Els grups de millora.
 - 2.5 Establiment del pla de qualitat i implementació de la certificació de la qualitat.
 - 2.6 El pla de qualitat en la restauració. Anàlisi i característiques.
 - 2.7 Descripció dels diferents models de qualitat: els sistemes internacionals de certificació de la qualitat i tendències i corrents més actuals.

3. Control de la gestió ambiental en establiments de restauració:
 - 3.1 Instal·lacions, elements i materials necessaris per a una bona gestió ambiental a l'empresa.
 - 3.2 Metodologies per a la reducció del consum de recursos. Consum d'energia. Gestió de l'aigua.
 - 3.3 No-conformitats i accions correctives en el consum de recursos.
 - 3.4 Els conceptes: reducció, reutilització i reciclatge.
 - 3.5 Energies i recursos ecològics d'ús habitual en l'empresa de serveis.
 - 3.6 Legislació ambiental sobre recollida selectiva de residus. Normes aplicables.
 - 3.7 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.
 - 3.8 Incidència ambiental de l'activitat de restauració. Agents i factors d'impacte.
 - 3.9 Plans d'actuació.
 - 3.10 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
 - 3.11 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.

3.12 No-conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

Mòdul professional 7: gastronomia i nutrició

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: gastronomia. 33 hores

UF 2: dietètica i nutrició. 33 hores

UF 1: gastronomia

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica tendències gastronòmiques analitzant-ne els principis i les característiques.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica la procedència del concepte, l'etimologia i l'origen del terme "gastronomia".

1.2 Identifica els fets més rellevants relacionats amb la gastronomia.

1.3 Identifica i caracteritza les diferents publicacions, autors i personatges de referència relacionats amb la gastronomia.

1.4 Reconeix esdeveniments i distincions gastronòmiques de rellevància.

1.5 Caracteritza els moviments o corrents culinaris, així com els seus principals representants.

1.6 Analitza les tendències o corrents gastronòmics actuals.

1.7 Identifica les diferents fonts d'informació i el seu reconeixement en el sector.

2. Reconeix la gastronomia espanyola i internacional identificant-ne els productes, les elaboracions i les tradicions i/o els costums més representatius.

Criteris d'avaluació

2.1 Relaciona la gastronomia amb la cultura dels pobles.

2.2 Identifica les característiques de la gastronomia catalana.

2.3 Identifica les característiques de les altres gastronomies espanyoles.

2.4 Reconeix les elaboracions i productes espanyols més significatius.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.5 Analitza els costums i tradicions gastronòmiques espanyoles.
- 2.6 Analitza les aportacions de les gastronomies espanyoles al patrimoni gastronòmic internacional.
- 2.7 Identifica les característiques de la gastronomia internacional per països, àrees o zones geogràfiques.
- 2.8 Reconeix les elaboracions i productes internacionals més significatius.
- 2.9 Reconeix la influència de la gastronomia internacional en la gastronomia espanyola.
- 2.10 Identifica les diferents fonts d'informació.

Continguts

1. Gastronomia:

- 1.1 Història i evolució de la gastronomia.
- 1.2 Evolució cronològica dels moviments o corrents culinaris. Cuina tradicional. Cuina moderna o alta cuina. *Nouvelle cuisine*. Nova cuina catalana i espanyola.
- 1.3 Fonts d'informació de referència.
- 1.4 Esdeveniments i distincions gastronòmiques.
- 1.5 Personatges de referència.
- 1.6 Tendències actuals.

2. Gastronomia catalana, altres gastronomies espanyoles i gastronomia internacional:

- 2.1 Gastronomia catalana. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.
- 2.2 Altres gastronomies espanyoles. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions regionals més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.
- 2.3 Gastronomia internacional. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.

UF 2: dietètica i nutrició

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les propietats nutricionals dels aliments analitzant-ne les funcions en l'alimentació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els conceptes d'aliment i d'alimentació.
- 1.2 Identifica la piràmide dels aliments i la seva relació amb els diferents grups.
- 1.3 Relaciona els hàbits alimentaris amb la seva influència en la salut.
- 1.4 Descriu els nous hàbits alimentaris en la societat actual.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 1.5 Descriu el concepte de nutrició.
 - 1.6 Identifica els nutrients i les seves funcions.
 - 1.7 Analitza els grups d'aliments, explicant-ne les aportacions nutritives.
 - 1.8 Identifica i aplica els principis bàsics d'higiene, dietètica i nutrició en el disseny de l'oferta gastronòmica.
2. Aplica principis bàsics de dietètica en establiments de restauració relacionant les propietats dietètiques i nutricionals dels aliments amb les necessitats dels clients.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Defineix el concepte de dietètica.
- 2.2 Reconeix les necessitats nutricionals i energètiques de les persones al llarg de la seva vida i la seva relació amb el metabolisme.
- 2.3 Identifica tipus de dietes relacionades amb diferents estils de vida.
- 2.4 Reconeix els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
- 2.5 Utilitza taules de composició d'aliments per a la confecció de dietes.
- 2.6 Descriu dietes tipus i les seves possibles aplicacions.
- 2.7 Identifica diferents guies alimentàries per al seu posterior ús en la confecció de dietes.
- 2.8 Aplica principis dietètics per elaborar dietes i menús específics en establiments de restauració.
- 2.9 Caracteritza i dissenya dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.
- 2.10 Reconeix la importància dels hàbits alimentaris saludables al llarg de la vida.

Continguts

1. Identificació de les propietats nutricionals dels aliments i la seva aplicació en dietètica:
 - 1.1 Concepte d'aliment i alimentació. Els grups d'aliments.
 - 1.2 Concepte de nutrició. Els nutrients. Funcions i degradació dels nutrients.
 - 1.3 Relació entre grups d'aliments i nutrients.
 - 1.4 Alimentació i salut. Metabolisme. Necessitats nutricionals i energètiques de l'organisme humà sa en les diferents etapes de la vida. Hàbits alimentaris sans. Els nous hàbits alimentaris.
 - 1.5 Dietètica: concepte. Guies alimentàries: la roda dels aliments, la piràmide dels aliments i el mètode trèvol. Les taules de composició d'aliments per a la confecció de dietes.
 - 1.6 Dietes. Dieta i estil de vida. La dieta mediterrània. Dietes tipus en la restauració. Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.

Mòdul professional 8: gestió administrativa i comercial en la restauració

Durada: 99 hores

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comercialització en empreses de restauració. 49 hores

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques. 50 hores

UF 1: comercialització a les empreses de restauració

Durada: 49 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Estableix estructures organitzatives en la restauració caracteritzant els diferents models organitzatius i els objectius de l'empresa.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix la normativa sobre tipologia i classificació dels establiments de restauració.
- 1.2 Identifica els diferents objectius empresarials segons el model d'establiment.
- 1.3 Descriu el procés evolutiu de la planificació empresarial del subsector de la restauració en general i de cada fórmula o modalitat en particular.
- 1.4 Dissenya estratègies i tècniques de planificació empresarial.
- 1.5 Identifica els factors socials i econòmics que influeixen en el desenvolupament de la planificació empresarial.
- 1.6 Identifica els diferents models organitzatius i les noves tendències empresarials en la restauració.
- 1.7 Valora els principis estructurals i organitzatius de les empreses de restauració com elements fonamentals per a la consecució dels objectius establerts.
- 1.8 Elabora organigrames dels diferents models organitzatius.
- 1.9 Descriu les característiques de les relacions internes i externes de les diferents àrees i departaments de l'empresa.

2. Avalua els diferents tipus d'empreses del subsector de la restauració analitzant-ne les variables de posicionament i de resultats en el mercat.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix els diferents tipus d'empreses tradicionals de restauració.
- 2.2 Identifica els segments de la demanda i les noves tendències empresarials que determinen el mercat de l'establiment.
- 2.3 Reconeix la normativa legal vigent pel que fa a la classificació dels diferents tipus d'empreses.
- 2.4 Identifica els factors i motivacions de la demanda i la tendència actual per dissenyar noves ofertes.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

2.5 Identifica els diferents tipus de clients en la restauració en relació amb les seves actituds i comportaments habituals.

2.6 Caracteritza els elements determinants de la demanda.

2.7 Investiga les tendències actuals de la demanda.

2.8 Valora la importància de conèixer la situació del mercat i les tendències de l'oferta per conèixer el posicionament de l'empresa.

2.9 Reconeix la importància del procés de decisió de compra del consumidor en la demanda.

3. Elabora el pla de comercialització propi de les empreses de restauració caracteritzant els elements, estratègies i accions que el conformen.

criteris d'avaluació

3.1 Analitza el potencial de mercat.

3.2 Identifica del màrqueting mix i els seus elements.

3.3 Conceptualitza i dissenya el pla de comercialització relacionant-lo amb els diversos tipus d'empresa i productes i/o serveis.

3.4 Estableix els objectius a aconseguir amb el pla de comercialització.

3.5 Analitza informació sobre l'oferta, la demanda, les oportunitats, amenaces, fortaleses i debilitats per configurar el diagnòstic inicial.

3.6 Dissenya les estratègies i accions necessàries per realitzar el pla de comercialització en funció de la tipologia de clients.

3.7 Determina les accions específiques de la fase operativa del pla comercial.

3.8 Realitza la planificació econòmica del pla de comercialització.

3.9 Identifica sistemes de control del pla de màrqueting i de les seves desviacions.

3.10 Desenvolupa accions promocionals amb tècniques de màrqueting aplicables als establiments de restauració.

Continguts

1. Anàlisi de les estructures organitzatives:

1.1 Normativa legal sobre la tipologia i classificació dels establiments de restauració.

1.2 La planificació estratègica. Eines i estratègies de planificació. El procés de planificació. Anàlisi de l'entorn. Anàlisi intern i competitiu.

1.3 Models organitzatius. Empreses tradicionals. Noves empreses.

1.4 Disseny d'organigrames d'empreses de restauració.

1.5 Relacions internes entre les diferents àrees o departaments de l'empresa i relacions externes amb empreses del grup o altres empreses.

2. Avaluació de la situació empresarial i del mercat:

2.1 Les empreses tradicionals de restauració.

2.2 Noves tendències empresarials en la restauració.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

2.3 El mercat. La demanda. Elements de la demanda (socioculturals, econòmics i demogràfics). Tipus. Factors i motivacions que hi influeixen. Tendències actuals.

2.4 Classificació i tipus de clients. El comportament de compra del consumidor.

2.5 Posicionament.

3. Elaboració del pla de comercialització:

3.1 El màrqueting mix. Elements.

3.2 Concepte, elements i objectius del pla de comercialització.

3.3 Les fases del pla de comercialització. Fase de diagnosi. Fase estratègica.

3.4 Estratègies i accions en un pla de comercialització en la restauració. Fase operativa. Segmentació i públic objectiu.

3.5 Valoració econòmica: recursos necessaris per aplicar les estratègies i assolir els objectius.

3.6 Sistemes de control, desviacions i mesures correctives.

3.7 Accions promocionals aplicables als establiments de restauració.

UF 2: gestió de costos i disseny de les ofertes gastronòmiques

Durada: 50 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Controla la gestió administrativa en àrees de restauració analitzant la documentació i la informació que aquesta conté.

Criteris d'avaluació

1.1 Justifica la finalitat de la gestió de la documentació en les empreses de restauració.

1.2 Reconeix el circuit de la documentació i la finalitat al sector de restauració.

1.3 Dissenya sistemes de registre de la informació que conté la documentació.

1.4 Identifica diferents sistemes d'arxiu de la documentació generada, emesa o rebuda.

1.5 Discrimina la informació continguda en la documentació segons les necessitats empresarials.

1.6 Reconeix la normativa bàsica relativa a la gestió de la documentació.

1.7 Valora la importància d'una gestió correcta de la documentació administrativa, econòmica i financera per millorar el funcionament empresarial o departamental.

1.8 Aplica les noves tecnologies en la gestió i la interpretació de la documentació empresarial.

2. Controla la gestió de costos i pressupostos de les àrees de producció, reconeixent i determinant l'estructura dels nivells d'aprovisionament, despeses i ingressos.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.1 Diferencia la comptabilitat analítica o de costos i la comptabilitat financera.
 - 2.2 Classifica els diferents tipus de costos que intervenen en el compte d'explotació d'una empresa.
 - 2.3 Analitza el compte d'explotació d'un establiment, àrea o departament d'aliments i begudes.
 - 2.4 Determina la seva rendibilitat respecte a períodes anteriors o a la competència.
 - 2.5 Identifica els diferents tipus de pressupostos en la planificació d'empreses de restauració.
 - 2.6 Caracteritza els diferents elements d'un pressupost i determina l'estructura dels ingressos i despeses per obtenir-ne referències del comportament generalitzat.
 - 2.7 Elabora diferents tipus de pressupostos per a l'organització i planificació de les empreses de restauració, així com d'àrees dins d'aquestes empreses.
 - 2.8 Estableix mètodes de control pressupostari justificant les possibles desviacions i aplicant mesures correctives.
 - 2.9 Determina el cost d'una unitat de producció mitjançant el càlcul de rendiments, fitxes de producció i escandalls.
 - 2.10 Calcula el preu de venda de les diferents ofertes gastronòmiques.
 - 2.11 Determina el límit de rendibilitat segons l'oferta gastronòmica i el tipus d'establiment o servei.
 - 2.12 Estableix criteris d'avaluació i selecció de proveïdors en relació amb les necessitats empresarials.
 - 2.13 Aplica sistemes ofimàtics i de comunicació en la gestió departamental o empresarial.
3. Disseny ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Caracteritza els principals tipus d'ofertes gastronòmiques.
- 3.2 Relaciona les ofertes amb les diferents fórmules de restauració.
- 3.3 Considera les característiques, les necessitats de la clientela i les noves tendències en la confecció d'ofertes.
- 3.4 Considera el tipus d'establiment, l'estacionalitat, la ubicació de l'establiment, el tipus de clientela i altres factors.
- 3.5 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.
- 3.6 Aplica els principis bàsics per al disseny físic de la carta.
- 3.7 Aplica tècniques de promoció i publicitat.
- 3.8 Aplica tècniques de màrqueting relacionades amb els preus.
- 3.9 Valora el grau de satisfacció dels clients.

Continguts

1. Gestió de la documentació administrativa:
 - 1.1 Finalitat i relació entre documents.
 - 1.2 La facturació en el restaurant: comanda, elaboració de la factura, liquidacions, arqueig, control de les vendes.
 - 1.3 Control d'albarans i factures de proveïdors.

- 1.4 Sistemes i mètodes d'arxiu de la documentació.
- 1.5 Normativa de gestió documental.
- 1.6 Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.

2. Gestió de costos i pressupostos:
 - 2.1 La comptabilitat analítica o de costos.
 - 2.2 Tipus de costos. Control del cost: càlcul de rendiments, fitxes de producció i escandalls.
 - 2.3 El compte d'explotació.
 - 2.4 Concepte de pressupost i tipologies Elements que integren els pressupostos. Control pressupostari. Desviacions i mesures correctives. Anàlisi comparatiu de resultats.
 - 2.5 Determinació del preu de venda de l'oferta. Mètodes. *Price engineering*.
 - 2.6 Rendibilitat d'una empresa o àrea de restauració. Ràtios i marges. Marges de benefici.
 - 2.7 Càlcul de punt mort o punt d'equilibri.
 - 2.8 Avaluació i selecció de proveïdors.

3. Disseny d'ofertes gastronòmiques:
 - 3.1 Descripció, caracterització i tipus d'ofertes.
 - 3.2 Elements i variables de les ofertes gastronòmiques.
 - 3.3 Ofertes bàsiques. Menú, carta, bufet i d'altres.
 - 3.4 Factors a tenir en compte per al disseny d'ofertes.
 - 3.5 Tècniques de discriminació d'ofertes gastronòmiques.
 - 3.6 Principis bàsics per al disseny físic d'una carta.
 - 3.7 Marxandatge de la carta i promoció de l'oferta de productes.
 - 3.8 Anàlisi del comportament de la oferta gastronòmica pel mètode del *menu engineering*.

Mòdul professional 9: recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recursos humans en la restauració. 40 hores

UF 2: direcció d'equips en la restauració. 26 hores

UF 1: recursos humans en la restauració

Durada: 40 hores

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina els llocs de treball de l'àrea de restauració caracteritzant els diferents perfils professionals.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les noves tendències empresarials en la gestió de recursos humans.
- 1.2 Caracteritza les funcions a exercir pel personal dependent.
- 1.3 Identifica les característiques dels llocs de treball corresponents a treballadors qualificats i semiqualicats.
- 1.4 Elabora organigrames per representar l'organització de l'empresa.
- 1.5 Defineix els límits de responsabilitat, funcions i tasques de cada lloc de treball.
- 1.6 Avalua els temps de treball de les activitats professionals més significatives en la restauració.
- 1.7 Valora els principis deontològics característics en el marc de les empreses o àrees de restauració.

2. Planifica els recursos humans aplicant els sistemes d'organització del personal dependent.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les etapes de la planificació de plantilles i de previsió de les necessitats de personal.
- 2.2 Estableix els sistemes de planificació de plantilles avaluant les variables necessàries.
- 2.3 Organitza el treball del departament, definint els torns necessaris, jornades i horaris de treball, descans setmanal i dies festius per al funcionament correcte de l'establiment o àrea de restauració.
- 2.4 Planifica el calendari de vacances segons els objectius i criteris empresarials i les demandes dels treballadors.
- 2.5 Opera amb programari de gestió de plantilles.
- 2.6 Identifica les tècniques de mètodes de mesura de temps.
- 2.7 Valora i aplica la normativa legal vigent en matèria laboral.
- 2.8 Identifica les diferents tècniques de comunicació i motivació de personal.

3. Col·labora en la selecció de personal tenint en compte les previsions i necessitats de l'empresa o àrea de restauració.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica el procés de selecció de personal i les seves fases.
- 3.2 Analitza els principals mètodes per a la selecció de treballadors qualificats i semiqualicats.
- 3.3 Prepara un pla amb la seqüència del procés de selecció de personal.
- 3.4 Reconeix les diferents tècniques de selecció.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

3.5 Identifica les diferents fonts de reclutament emprades en la selecció de personal per als diferents llocs de treball.

3.6 Valora el cost del procés de selecció.

3.7 Caracteritza els aspectes tècnics de l'entrevista i dels tests.

3.8 Reconeix altres noves formes de selecció.

3.9 Valora els diferents candidats segons el lloc a cobrir.

Continguts

1. Determinació de llocs de treball:

1.1 Tendències empresarials i recursos humans.

1.2 Planificació de plantilles en les empreses o àrees de restauració. Eines de planificació.

1.3 Anàlisi i descripció de llocs de treball.

1.4 Disseny d'organigrames d'empreses o àrees de restauració.

1.5 Establiment d'àrees de responsabilitat, funcions i tasques del personal dependent.

1.6 Sistemes de control de temps de les principals tasques del servei per determinar les necessitats de personal.

1.7 Principis deontològics de la professió.

2. Planificació del personal dependent en l'estructura organitzativa:

2.1 Sistemes d'organització del personal. Definició i assignació de funcions.

2.2 Integració en les necessitats del grup dels objectius, polítiques o directrius empresarials.

2.3 Models tipus de plantilles.

2.4 Planificació d'horaris de treball i de descans setmanal. Elaboració del pla de vacances.

2.5 Recursos informàtics per a la gestió de plantilles.

2.6 Tècniques de control del temps.

2.7 Planificació i organització de la plantilla respectant la normativa laboral.

2.8 Tècniques de comunicació interna en l'empresa o àrea. Elements i modalitats.

3. Col·laboració en la selecció del personal:

3.1 Concepte i procés de selecció. El pla de selecció del personal.

3.2 Tècniques de selecció: entrevista, test i altres formes de selecció. Valoració dels candidats.

3.3 El reclutament. Concepte i característiques. Sistemes de reclutament: intern i extern. Fonts per reclutar. El cost del reclutament.

3.4 La preselecció i noves formes de selecció.

3.5 Valoració dels candidats.

UF 2: direcció d'equips en la restauració

Durada: 26 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Integra el personal de l'empresa o de l'àrea de restauració adaptant els models actuals d'organització de recursos humans.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix les diferents motivacions dels treballadors en l'empresa.
 - 1.2 Caracteritza els elements determinants de la motivació i de la desmotivació en el lloc de treball.
 - 1.3 Identifica les diferents tècniques de motivació.
 - 1.4 Valora la importància de conèixer el clima laboral per analitzar els factors que motiven i els que desmotiven.
 - 1.5 Dissenya un pla d'acollida per a nous treballadors.
 - 1.6 Descriu les necessitats de formació per a l'actualització en el lloc de treball.
 - 1.7 Reconeix la finalitat de la formació.
 - 1.8 Identifica els plans de carrera i ascens en el lloc de treball.
 - 1.9 Identifica les necessitats de formació per actualitzar-se en el lloc de treball.
 - 1.10 Identifica les diferents formes de formació.
 - 1.11 Col·labora en el disseny i l'avaluació del pla de formació.
2. Dirigeix equips aplicant les tècniques de gestió de recursos humans per a la consecució dels objectius.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu el pla de direcció.
- 2.2 Caracteritza les normes de la direcció d'equips.
- 2.3 Estableix els principis de la direcció en funció dels objectius establerts.
- 2.4 Dissenya les estratègies i accions del lideratge.
- 2.5 Valora la importància que suposa una bona direcció.
- 2.6 Identifica els conflictes circumstancials més usuals i les seves vies de resolució.

Continguts

1. La motivació del personal:
 - 1.1 Concepte de motivació. Evolució.
 - 1.2 La desmotivació. Tedi, fatiga, absentisme.
 - 1.3 Tècniques de motivació. Factors que motiven i que desmotiven.

- 1.4 Concepte i mesura del clima laboral.
 - 1.5 Disseny del pla d'acollida a l'empresa.
 - 1.6 Els plans de carrera.
 - 1.7 Els sistemes de retribució com a elements que motiven els treballadors.
2. La formació dels treballadors:
 - 2.1 Identificació de les necessitats de formació.
 - 2.2 Gestió de la formació.
 - 2.3 Disseny del pla de formació.
 - 2.4 Avaluació de la formació.
3. Direcció de personal:
 - 3.1 Lideratge. Concepte, funcions i estils de lideratge.
 - 3.2 Identificació de les tècniques de direcció.
 - 3.3 Foment de la participació en l'aportació d'idees, opinions i suggeriments del personal de l'empresa.
 - 3.4 Resolució de conflictes laborals de caràcter circumstancial. Tipus de conflictes. Causes. Fases de desenvolupament dels conflictes. Vies de solució. Participació del grup.
 - 3.5 Disseny de polítiques d'incentius a la producció en establiments de restauració.
 - 3.6 Eines de gestió de personal.

Mòdul professional 10: anglès

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic. 132 hores

UF 1: anglès tècnic

Durada: 132 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació en llengua estàndard, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica la idea principal del missatge.
 - 1.2 Reconeix la finalitat de missatges auditius pronunciats en llengua estàndard identificant l'estat d'ànim i el to del parlant.
 - 1.3 Extreu informació d'enregistraments en llengua estàndard relacionades amb la vida professional i quotidiana.
 - 1.4 Identifica els punts de vista i les actituds del parlant.
 - 1.5 Identifica les idees principals de declaracions i missatges sobre temes concrets i abstractes, en llengua estàndard i amb un ritme normal.
 - 1.6 Comprèn amb tot detall el que se li diu en llengua estàndard, fins i tot en un ambient amb soroll de fons.
 - 1.7 Extreu les idees principals de conferències, xerrades i informes, i altres presentacions professionals.
 - 1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots i cadascun dels elements.
2. Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits complexos, analitzant de forma comprensiva els seus continguts.

criteris d'avaluació

- 2.1 Llegeix amb un alt grau d'independència, adaptant l'estil i la velocitat de la lectura a diferents textos i finalitats.
 - 2.2 Interpreta, amb detall, textos extensos i de relativa complexitat, relacionats amb l'àmbit professional.
 - 2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector a què es refereix.
 - 2.4 Identifica amb rapidesa el contingut i la importància de notícies, articles i informes sobre una àmplia sèrie de temes professionals i decideix si n'és oportuna una anàlisi més profunda.
 - 2.5 Realitza traduccions de textos complexos utilitzant material de suport si escau.
 - 2.6 Interpreta missatges tècnics rebuts a través de mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.
 - 2.7 Interpreta instruccions extenses i complexes, relacionats amb l'àmbit professional.
 - 2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en el sector de l'hoteleria, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l'interlocutor.

criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica els registres utilitzats per a l'emissió del missatge.
- 3.2 S'expressa amb fluïdesa, precisió i eficàcia sobre una àmplia sèrie de temes professionals o quotidians, marcant amb claredat la relació entre les idees.
- 3.3 Comunica espontàniament, adoptant un nivell de formalitat adequat a les circumstàncies.
- 3.4 Utilitza normes de protocol en presentacions formals i informals.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 3.5 Utilitza correctament la terminologia de la professió.
 - 3.6 Expressa i defensa punts de vista amb claredat, proporcionant explicacions i arguments adequats.
 - 3.7 Descriu i fa la seqüència d'un procés de treball de la seva competència.
 - 3.8 Argumenta amb detall, l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball escollit.
 - 3.9 Sol·licita la reformulació del discurs o d'una de les seves parts quan calgui.
 - 3.10 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals variades.
4. Elabora documents i informes propis de l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o de la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

criteris d'avaluació

- 4.1 Redacta textos clars i detallats sobre una varietat de temes relacionats amb l'àmbit professional sintetitzant i avaluant informació i arguments procedents de diverses fonts.
 - 4.2 Organitza la informació amb correcció, precisió, coherència i cohesió, sol·licitant i/o facilitant informació de tipus general o detallada.
 - 4.3 Redacta informes, destacant els aspectes significatius i oferint detalls rellevants que serveixin de suport.
 - 4.4 Emplena la documentació específica de l'àmbit professional.
 - 4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en la compleció de documents.
 - 4.6 Resumeix articles, notícies o informacions de l'àmbit professional, utilitzant un vocabulari ampli per evitar la repetició freqüent.
 - 4.7 Extreu la informació essencial de manuals d'instruccions tècnics i altres documents escrits habituals en la professió.
 - 4.8 Utilitza les fórmules de cortesia pròpies del document a elaborar.
5. Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

criteris d'avaluació

- 5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector professional en l'ús de la llengua estrangera.
- 5.2 Descriu els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.3 Identifica els valors i creences pròpies de la comunitat on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.
- 5.5 Aplica els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.6 Reconeix els marcadors lingüístics de la procedència regional.

Continguts

1. Comprensió de missatges orals:

CVE-DOGC-A-15265081-2015

1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, radiofònics, enregistrats.

1.2 Terminologia específica del sector dels serveis turístics.

1.3 Idees principals i secundàries.

1.4 Diferents accents de llengua oral.

2. Interpretació de missatges escrits:

2.1 Comprensió de missatges, textos, articles professionals i quotidians.

2.2 Suports convencionals: correu postal, fax, burofax, entre d'altres, i suports telemàtics: correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, entre d'altres.

2.3 Terminologia específica dels serveis turístics.

3. Producció de missatges orals:

3.1 Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector.

3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: ús del torn de paraula, manteniment i cessió. Suport, demostració de comprensió, petició d'aclariment, i altres.

3.3 Expressió fònica, entonació i ritme.

3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral: ús dels patrons d'entonació.

3.5 Marcadors lingüístics de protocol en l'àmbit professional i social, normes de cortesia i diferències de registre.

4. Emissió de textos escrits:

4.1 Elaboració de documents professionals del sector i de la vida quotidiana.

4.2 Elaboració de textos professionals del sector i de la vida quotidiana.

4.3 Adequació del text al context comunicatiu.

4.4 Registre.

4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques i selecció de contingut rellevant.

4.6 Coherència en el desenvolupament del text.

5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:

5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països on s'utilitza la llengua anglesa.

5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional per tal de projectar una bona imatge de l'empresa.

5.4 Reconeixement de la llengua estrangera per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

5.5 Ús de registres adequats segons el context de la comunicació, l'interlocutor i la intenció dels interlocutors.

Mòdul professional 11: segona llengua estrangera

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: segona llengua estrangera. 132 hores

UF 1: segona llengua estrangera

Durada: 132 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en discursos orals clars i senzills emesos en llengua estàndard, identificant el contingut global del missatge.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Situa el missatge en el seu context professional.
- 1.2 Capta la idea principal del missatge.
- 1.3 Comprèn la informació específica del missatge.
- 1.4 Identifica l'actitud i la intenció dels interlocutors.
- 1.5 Extreu les idees principals d'un missatge emès per un mitjà de comunicació.
- 1.6 Identifica el fil argumental en situacions comunicatives enregistrades i/o visionades.
- 1.7 Determina els rols que apareixen en situacions comunicatives enregistrades i/o visionades.

2. Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits senzills, analitzant-ne de forma comprensiva els continguts.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Llegeix de forma comprensiva textos específics de l'àmbit professional.
- 2.2 Identifica amb precisió la terminologia utilitzada.
- 2.3 Extreu informació rellevant d'un text relatiu a l'àmbit professional.
- 2.4 Realitza traduccions directes i inverses de textos senzills utilitzant material de suport si escau.
- 2.5 Interpreta missatges tècnics rebuts a través de mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.
- 2.6 Interpreta instruccions extenses i complexes relacionades amb l'àmbit professional.
- 2.7 Relaciona textos amb el sector professional.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

3. Emet missatges orals senzills, clars i ben estructurats, habituals en el sector de l'hoteleria, utilitzant els registres adequats a cada situació.

criteris d'avaluació

3.1 Es comunica utilitzant fórmules senzilles, nexes d'unió i estratègies d'interacció.

3.2 Utilitza correctament la terminologia de la professió.

3.3 Descriu amb una certa fluïdesa l'entorn professional proper.

3.4 Fa la seqüència les funcions i activitats més habituals pròpies de l'àmbit professional.

3.5 Fa presentacions, de forma clara, breu i preparada sobre un tema de l'àmbit professional.

3.6 Utilitza normes de protocol en presentacions adaptades al seu nivell.

3.7 Respon a preguntes breus relacionades amb l'àmbit professional.

3.8 Intercanvia amb una certa fluïdesa informació específica.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard relacionats amb l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

criteris d'avaluació

4.1 Emplena informació bàsica en els documents professionals més habituals.

4.2 Confecciona sol·licituds d'ocupació a partir d'ofertes de treball donades.

4.3 Redacta un *curriculum vitae*.

4.4 Elabora informes amb objectius específics de comunicació de l'àmbit professional.

4.5 Redacta cartes comercials a partir d'instruccions detallades i models donats.

4.6 Resumeix les idees principals d'informacions donades, utilitzant els seus propis recursos lingüístics.

4.7 Organitza la informació de manera coherent i cohesionada.

4.8 Utilitza les formes de cortesia pròpies del document a elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

criteris d'avaluació

5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector professional en l'ús de la llengua estrangera.

5.2 Descriu els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 5.3 Identifica els valors i creences pròpies de la comunitat on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.
- 5.5 Aplica els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.

Continguts

1. Comprensió de missatges orals:

- 1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, radiofònics, gravats.
- 1.2 Terminologia específica del sector dels serveis en l'hoteleria.
- 1.3 Idees principals i secundàries.
- 1.4 Diferents accents de llengua oral.

2. Interpretació de missatges escrits:

- 2.1 Comprensió de missatges, textos, articles professionals i quotidians.
- 2.2 Suports convencionals: correu postal, fax, burofax, entre d'altres, i suports telemàtics: correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, entre d'altres.
- 2.3 Terminologia específica dels serveis en l'hoteleria.

3. Producció de missatges orals:

- 3.1 Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector dels serveis en l'hoteleria.
- 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: ús del torn de paraula, manteniment i cessió. Suport, demostració de comprensió, petició d'aclariment, i altres.
- 3.3 Expressió fònica, entonació i ritme.
- 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral: ús dels patrons d'entonació.
- 3.5 Marcadors lingüístics de protocol en l'àmbit professional i social, normes de cortesia i diferències de registre.

4. Emissió de textos escrits:

- 4.1 Compleció de documents professionals del sector i de la vida quotidiana.
- 4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i de la vida quotidiana.
- 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
- 4.4 Registre.
- 4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques i selecció de contingut rellevant.
- 4.6 Ús dels signes de puntuació.
- 4.7 Coherència en el desenvolupament del text.

5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:

CVE-DOGC-A-15265081-2015

5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països on s'utilitza la llengua estrangera.

5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional per tal de projectar una bona imatge de l'empresa.

5.4 Reconeixement de la llengua estrangera per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

Mòdul professional 12: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

UF 1: incorporació al treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Criteris d'avaluació

1.1 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.

1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

1.3 Planifica un projecte de carrera professional.

1.4 Determina les aptituds i actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.

1.5 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

1.6 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.

1.7 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.

1.8 Realitza la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

2. Aplica les estratègies del treball en equip, valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

criteris d'avaluació

2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.

2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant els equips ineficaços.

2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.

2.5 Reconeix la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.

2.6 Identifica els tipus de conflictes i les seves fonts.

2.7 Determina procediments per resoldre conflictes.

2.8 Resol els conflictes presentats en un equip.

2.9 Aplica habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

criteris d'avaluació

3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.

3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.

3.3 Distingeix els organismes que intervenen en la relació laboral.

3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.

3.5 Analitza el contracte de treball i les principals modalitats de contractació aplicables al sector de l'hoteleria.

3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.

3.7 Valora les mesures de foment del treball.

3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.

3.9 Identifica les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.

3.10 Analitza el rebut de salaris i hi identifica els principals elements que l'integren.

3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.

3.12 Determina els elements de la negociació a l'àmbit laboral.

3.13 Identifica la representació dels treballadors a l'empresa.

3.14 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració i la seva incidència en les condicions de treball.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant-ne les diferents classes de prestacions.

criteris d'avaluació

4.1 Valora el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.

4.2 Enumera les diverses contingències que cobreix el sistema de la Seguretat Social.

4.3 Identifica els règims existents en el sistema de la Seguretat Social aplicable al sector de l'hoteleria.

4.4 Identifica les obligacions d'empresari i treballador en el sistema de la Seguretat Social.

4.5 Identifica les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.

4.6 Classifica les prestacions del sistema de la Seguretat Social.

4.7 Identifica els requisits de les prestacions.

4.8 Determina possibles situacions legals d'atur.

4.9 Reconeix la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

Continguts

1. Recerca activa d'ocupació:

1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.

1.3 Les capacitats clau del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de la família professional d'hoteleria i turisme .

1.5 Identificació d'itineraris formatius i professionalitzadors relacionats amb el títol. Titulacions i estudis relacionats amb la direcció de serveis en restauració.

1.6 Planificació de la carrera professional.

1.7 Definició i anàlisi del sector professional relacionat amb la titulació.

1.8 Jaciments d'ocupació en hoteleria.

1.9 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.

1.10 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.

1.11 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.

1.12 El procés de presa de decisions.

1.13 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.

1.14 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.

1.15 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.

1.16 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.

2. Gestió del conflicte i equips de treball:

- 2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.
- 2.2 Equips al sector de l'hoteleria segons les funcions que exerceixen.
- 2.3 Formes de participació en l'equip de treball.
- 2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.
- 2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.
- 2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Contractació:

- 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre d'altres.
- 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
- 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
- 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
- 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les principals modalitats de contractació que s'apliquen en el sector de l'hoteleria i de les mesures de foment del treball.
- 3.6 Les condicions de treball: temps de treball i conciliació laboral i familiar.
- 3.7 Interpretació del rebut del salari.
- 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
- 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
- 3.10 Representació dels treballadors.
- 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
- 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:

- 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social.
- 4.2 Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
- 4.3 Requisits de les prestacions.
- 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
- 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

UF 2: prevenció de riscos laborals

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
 - 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
 - 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
 - 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.
 - 1.5 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa.
 - 1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.
 - 1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.
2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
 - 2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.
 - 2.3 Determina les formes de representació dels treballadors a l'empresa en matèria de prevenció de riscos.
 - 2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
 - 2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.
 - 2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.
 - 2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.
3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic superior o tècnica superior en direcció de serveis en restauració.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.
- 3.2 Analitza el signficat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- 3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.

3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

3.7 Determina els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts

1. Avaluació de riscos professionals:

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.

1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.

1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

1.8 Riscos genèrics en el sector de l'hoteleria.

1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.

1.10 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector de l'hoteleria.

2. Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.

2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.

2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.

2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

3. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

Mòdul professional 13: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i l'augment en el benestar dels individus.

1.2 Analitza el concepte de cultura emprenedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i benestar social.

1.3 Identifica la importància que la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració tenen en l'èxit de l'activitat emprenedora.

1.4 Analitza la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona ocupada en una empresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.

1.5 Analitza el desenvolupament de l'activitat emprenedora d'un empresari que s'iniciï en el sector de l'hoteleria.

1.6 Analitza el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora.

1.7 Analitza el concepte d'empresari i els requisits i actituds necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb la missió, la visió i els valors de l'empresa.

1.9 Reconeix les noves eines i recursos per al foment de l'autoocupació, en especial els vivers d'empreses.

1.10 Defineix una determinada idea de negoci del sector que ha de servir de punt de partida per elaborar un pla d'empresa, i que ha de facilitar unes bones pràctiques empresarials.

2. Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, economicofinanceres, socials, comercials i/o de màrqueting i administratives d'una empresa.
 - 2.2 Analitza l'empresa dins el sistema econòmic global.
 - 2.3 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic local.
 - 2.4 Analitza els components principals de l'entorn general que envolta una microempresa del sector de l'hoteleria.
 - 2.5 Analitza la influència de les relacions d'empreses del sector de l'hoteleria amb els principals integrants de l'entorn específic.
 - 2.6 Analitza els conceptes de cultura empresarial i imatge corporativa i la seva relació amb els objectius empresarials.
 - 2.7 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com un element de l'estratègia empresarial i com un mecanisme de retorn a la societat.
 - 2.8 Elabora el balanç social d'una empresa relacionada amb el sector de l'hoteleria, incorporant els costos socials en què incorre i els beneficis socials que produeix.
 - 2.9 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses relacionades amb el sector de l'hoteleria.
 - 2.10 Identifica els valors que aporten a l'empresa les polítiques de foment de la igualtat dins l'empresa.
 - 2.11 Reconeix les oportunitats i amenaces existents en l'entorn d'una microempresa d'hoteleria.
 - 2.12 Determina la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
 - 2.13 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita a l'emprenedor o l'emprenedora.
3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de l'hoteleria, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

criteris d'avaluació

- 3.1 Analitza les diferents formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.
- 3.2 Identifica els trets característics de l'economia cooperativa.
- 3.3 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.
- 3.4. Diferencia el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.
- 3.5 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una microempresa del sector de l'hoteleria, segons la forma jurídica escollida.
- 3.6 Identifica els organismes i entitats que intervenen a l'hora de posar en funcionament una microempresa.
- 3.7 Cerca els diferents ajuts per crear microempreses del sector de l'hoteleria disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.
- 3.8 Especifica els beneficis que aporten la imatge corporativa i l'organització de la comunicació interna i externa a l'empresa.
- 3.9 Identifica les eines per estudiar la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa.
- 3.10 Inclou en el pla d'empresa tots els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions, i el pla de màrqueting.
- 3.11 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.

4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de l'hoteleria, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i coneixent-ne la documentació.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Analitza els conceptes bàsics de la comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.
- 4.2 Identifica les tècniques bàsiques d'anàlisi de la informació comptable, en especial referent a la solvència, liquiditat i rendibilitat de l'empresa.
- 4.3 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
- 4.4 Diferencia els tipus d'impostos al calendari fiscal.
- 4.5 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa del sector de l'hoteleria, i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.
- 4.6 Identifica els principals instruments de finançament bancari.
- 4.7 Situa correctament la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

Continguts

1. Iniciativa emprenedora:

- 1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector de l'hoteleria (materials, tecnologia, organització de la producció).
- 1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació i lideratge empresarial.
- 1.3 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
- 1.4 L'actuació dels emprenedors com a empresaris d'una empresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
- 1.5 Instruments per identificar les capacitats que afavoreixen l'esperit emprenedor.
- 1.6 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.
- 1.7 Objectius personals versus objectius empresarials. Missió, visió i valors d'empresa.
- 1.8 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de l'hoteleria.
- 1.9 Les bones pràctiques empresarials.
- 1.10 Els serveis d'informació, orientació i assessorament. Els vivers d'empreses.

2. L'empresa i el seu entorn:

- 2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, economicofinanceres, socials, comercials i/o de màrqueting i administratives d'una empresa.
- 2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió de la qualitat i mediambiental.
- 2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.
- 2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa del sector de l'hoteleria.
- 2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa del sector de l'hoteleria.
 - 2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa. Imatge corporativa.
 - 2.8 Relacions d'una microempresa del sector de l'hoteleria amb els agents socials.
 - 2.9 La responsabilitat social de l'empresa.
 - 2.10 Elaboració del balanç social: costos i beneficis socials per a l'empresa.
 - 2.11 Igualtat i empresa: estratègies empresarials per aconseguir la igualtat dins l'empresa.
 - 2.12 Detecció d'oportunitats i amenaces del sector de l'hoteleria. Instruments de detecció.
 - 2.13 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb l'hoteleria.
 - 2.14 Detecció de noves oportunitats de negoci. Generació i selecció d'idees. Tècniques per generar idees de negoci.
 - 2.15 Recerca d'ajuts i subvencions per a la creació d'una microempresa.
 - 2.16 Instruments de suport de l'Administració pública a l'emprenedor o l'emprenedora.
-
3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:
 - 3.1 Tipus d'empresa més comuns del sector de l'hoteleria.
 - 3.2 Característiques de les empreses cooperatives i les societats laborals.
 - 3.3 Organització d'una empresa d'hoteleria: estructura interna. Organització de la comunicació interna i externa a l'empresa.
 - 3.4 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.
 - 3.5 La fiscalitat d'empreses del sector de l'hoteleria.
 - 3.6 Tràmits administratius per constituir una empresa d'hoteleria.
 - 3.7 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa del sector de l'hoteleria.
 - 3.8 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.
 - 3.9 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
 - 3.10 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.
-
4. Gestió empresarial:
 - 4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.
 - 4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa.
 - 4.3 Anàlisi de la informació comptable.
 - 4.4 La previsió de resultats.
 - 4.5 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i terminis de presentació de documents.
 - 4.6 Les formes de finançament d'una empresa.
 - 4.7 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb el sector de l'hoteleria.
 - 4.8 Documentació bàsica comercial i comptable i connexió entre elles.
 - 4.9 Importància de la informació comptable de l'empresa.

Mòdul professional 14: projecte de direcció de serveis en restauració

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: projecte de direcció de serveis en restauració. 66 hores

UF 1: projecte de direcció de serveis en restauració

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica necessitats del sector productiu, relacionant-les amb projectes tipus que les puguin satisfer.

Criteris d'avaluació

1.1 Classifica les empreses del sector per les seves característiques organitzatives i el tipus de projecte o servei que ofereixen.

1.2 Caracteritza les empreses tipus indicant l'estructura organitzativa i les funcions de cada departament.

1.3 Identifica les necessitats més demandades a les empreses.

1.4 Valora les oportunitats de negoci previsibles en el sector.

1.5 Identifica el tipus de projecte requerit per donar resposta a les demandes previstes.

1.6 Determina les característiques específiques requerides al projecte.

1.7 Determina les obligacions fiscals, laborals i de prevenció de riscos i les seves condicions d'aplicació.

1.8 Identifica possibles ajudes o subvencions per la incorporació de noves tecnologies de producció o de servei que es proposen.

1.9 Elabora el guió de treball a seguir per a elaborar el projecte.

2. Dissenya projectes relacionats amb les competències expressades en el títol, incloent i desenvolupant les fases que el componen.

Criteris d'avaluació

2.1 Recopila informació relativa als aspectes tractats en el projecte.

2.2 Realitza l'estudi de viabilitat tècnica del mateix.

2.3 Identifica les fases o parts que componen el projecte i el seu contingut.

2.4 Determina els objectius a aconseguir i identifica el seu abast.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.5 Preveu els recursos materials i personals necessaris per a realitzar-lo.
 - 2.6 Realitza el pressupost econòmic corresponent.
 - 2.7 Identifica les necessitats de finançament per la posada en marxa.
 - 2.8 Defineix i elabora la documentació necessària pel seu disseny.
 - 2.9 Identifica els aspectes que s'han de controlar per a garantir la qualitat del projecte.
3. Planifica la implementació o execució del projecte, determinant el pla d'intervenció i la documentació associada.

criteris d'avaluació

- 3.1 Seqüència les activitats, ordenant-les en funció de les necessitats d'implementació.
 - 3.2 Determina els recursos i la logística necessària per a cada activitat.
 - 3.3 Identifica les necessitats de permisos i autoritzacions per portar a terme les activitats.
 - 3.4 Determina els processos d'actuació o execució de les activitats.
 - 3.5 Identifica els riscos inherents a la implementació definint el pla de prevenció de riscos i els mitjans i equips necessaris.
 - 3.6 Planifica l'assignació de recursos materials i humans i els temps d'execució.
 - 3.7 Realitza la valoració econòmica que dona resposta a les condicions de la implementació.
 - 3.8 Defineix i elabora la documentació necessària per la implementació o execució.
4. Defineix els procediments per al seguiment i control en l'execució del projecte, justificant la selecció de variables i instruments emprats.

criteris d'avaluació

- 4.1 Defineix el procediment d'avaluació de les activitats o intervencions.
- 4.2 Defineix els indicadors de qualitat per a realitzar l'avaluació.
- 4.3 Defineix el procediment per a l'avaluació de les incidències que poden presentar-se durant la realització de les activitats, la seva possible solució i registre.
- 4.4 Defineix el procediment per a gestionar els possibles canvis en els recursos i en les activitats, incloent el sistema de registre dels mateixos.
- 4.5 Defineix i elabora la documentació necessària per a l'avaluació de les activitats i del projecte.
- 4.6 Estableix el procediment per a la participació en l'avaluació dels usuaris o clients i elabora els documents específics.
- 4.7 Estableix un sistema per a garantir el compliment del plec de condicions del projecte.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

Mòdul professional 15: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 22

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.

1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.

1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.

1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant d'altres tipus d'organitzacions relacionades.

1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.

1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació en relació amb l'activitat.

1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació

2.1 Compleix l'horari establert.

2.2 Mostra una presentació personal adequada.

2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.

2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.
 - 2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.
 - 2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.
 - 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
 - 2.9 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
 - 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
 - 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.
3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

criteris d'avaluació

- 3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- 3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.
- 3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.
- 3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.
- 3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

1. Activitats formatives de referència relacionades amb el proveïment de matèries primeres i la gestió de magatzem.
- 1.1 Verificació de la informació relativa a les necessitats d'aprovisionament.
 - 1.2 Verificació de l'estat operatiu dels equips, cambres i magatzems.
 - 1.3 Control de l'aplicació de mètodes i processos de sol·licitud, recepció, emmagatzematge i conservació de mercaderies.
 - 1.4 Identificació i control de matèries primeres recepcionades.
 - 1.5 Control de consums i existències.
 - 1.6 Gestió de la documentació associada a l'entrada, emmagatzematge i consum de matèries primeres.
2. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei en l'àrea de bar i cafeteria.
- 2.1 Participació en la coordinació de les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatges en bar-cafeteries.
 - 2.2 Participació en la coordinació i supervisió de l'equip de treball.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.3 Participació en la selecció de begudes atenent el tipus de servei i tipus d'establiment.
 - 2.4 Preparació de begudes atenent el tipus d'oferta que ofereix l'establiment.
 - 2.5 Realització del servei de begudes atenent les demandes dels clients.
 - 2.6 Preparació d'aliments en bar-cafeteries atenent el tipus d'oferta que ofereix l'establiment.
 - 2.7 Realització del servei d'aliments en bar-cafeteries atenent la demanda dels clients.
 - 2.8 Realització d'operacions de facturació i cobrament en el servei de bar-cafeteries.
 - 2.9 Aplicació en les fases del servei en bar-cafeteries de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
-
3. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei en l'àrea de restaurant.
 - 3.1 Participació en la coordinació de les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatge de restaurant.
 - 3.2 Participació en la coordinació i supervisió de l'equip de treball.
 - 3.3 Realització de les operacions de servei en sala, atenent el tipus de servei i les seves necessitats.
 - 3.4 Realització de les operacions d'atenció al client en sala, atenent les necessitats de cada servei.
 - 3.5 Realització d'operacions de facturació i cobraments de serveis en restaurant.
 - 3.6 Realització d'elaboracions culinàries i manipulació d'aliments davant del comensal en àrees de restaurant.
 - 3.7 Aplicació en les fases del servei de restaurant de la normativa higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.
-
4. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei de vins i begudes alcohòliques.
 - 4.1 Participació en la selecció de vins atenent-ne les característiques i els components.
 - 4.2 Realització del tast de vins analitzant-ne les característiques organolèptiques.
 - 4.3 Participació en la gestió i control del celler.
 - 4.4 Participació en el disseny de l'oferta de vins tenint el compte el tipus d'establiment i la oferta gastronòmica que ofereix.
 - 4.5 Participació en la posada a punt d'estrís i equips per al servei de vins en funció del tipus de servei.
 - 4.6 Participació en el control del servei de vins a la sala, atenent les tècniques de servei i atenció als clients.
 - 4.7 Aplicació en les fases del servei de vins de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
-
5. Activitats formatives de referència relacionades amb la planificació de serveis i esdeveniments.
 - 5.1 Interpretació de les instruccions i la documentació associats a cada servei i/o esdeveniment.
 - 5.2 Planificació i organització de les àrees de servei, tenint present l'aplicació de l'APPCC.
 - 5.3 Participació en el disseny d'instal·lacions per a esdeveniments de càtering.
 - 5.4 Participació en la planificació i organització del servei.
 - 5.5 Participació en les operacions de control de cada fase del servei.
 - 5.6 Participació en les operacions de supervisió del servei.
 - 5.7 Aplicació de protocol en el servei d'esdeveniments.
 - 5.8 Seguiment de protocols de gestió de qualitat i gestió ambiental de l'empresa.

CVE-DOGC-A-15265081-2015

5.9 Aplicació de la normativa higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.

6. Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de l'establiment.

6.1 Participació en la confecció del pla de comercialització de l'empresa, caracteritzant els elements que el conformen i establint estratègies i accions.

6.2 Participació en el disseny de les ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

6.3 Participació en el control de la gestió administrativa de les àrees de restauració.

6.4 Participació en el desenvolupament de les operacions administratives de l'empresa.

6.5 Participació en l'avaluació de la situació de l'empresa respecte al mercat, analitzant variables de posicionament i resultats.

6.6 Participació en el càlcul dels costos globals de l'empresa.

6.7 Participació en el càlcul del preu de venda de les diferents ofertes gastronòmiques.

6.8 Col·laboració en la gestió de recursos humans.

6. Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa (manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres), aplicant-la a les activitats professionals més habituals.

Criteris d'avaluació

1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.

1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa sobre diversos temes professionals.

1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.

1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals (correu postal, fax) o telemàtics (correu electrònic, web).

1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes per elaborar en la llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.

1.6 Completa en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.

1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris utilitzant situacions professionals habituals.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-15265081-2015

- 2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.
- 2.2 Utilitza amb agilitat la documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.
- 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.
- 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
- 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
- 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.
- 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
- 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquests resultats d'aprenentatge s'han d'aplicar en almenys un dels mòduls del cicle formatiu exceptuant el mòdul d'anglès.

7. Espais

Espai formatiu	Superfície m ² (30 alumnes)	Superfície m ² (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	45	30	40%
Aula de tast	60	40	10%
Taller de bar-cafeteria Taller de restaurant	100	90	50%

8. Professorat

8.1 Professorat de centres docents dependents del Departament d'Ensenyament

L'atribució docent dels mòduls professionals que constitueixen els ensenyaments d'aquest cicle formatiu correspon als professors del cos de catedràtics d'ensenyament secundari, del cos de professors d'ensenyament secundari i del cos de professors tècnics de formació professional, segons escaigui, de les especialitats establertes a continuació.

Especialitats dels professors amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de direcció de serveis en restauració:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Control de proveïment de matèries primeres	Serveis de restauració Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Processos de servei en bar-cafeteria	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Processos de servei en restaurant	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Sommelieria	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació

CVE-DOGC-A-15265081-2015

		professional
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Gastronomia i nutrició	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Gestió administrativa i comercial en la restauració	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anglès	Anglès Hoteleria i turisme* Serveis de restauració* Cuina i pastisseria*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional
Segona llengua estrangera	Llengua estrangera Hoteleria i turisme* Serveis de restauració* Cuina i pastisseria*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional
Projecte de direcció de serveis en restauració	Servei de restauració	Professors tècnics de formació professional
	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Cos	Especialitat dels professors	Titulació
Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Professors d'ensenyament secundari	Hoteleria i turisme	Diplomat o diplomada en turisme
Professors tècnics de formació professional	Serveis de restauració	Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic o tècnica especialista en hoteleria

8.3 Professorat de centres de titularitat privada o de titularitat pública diferent del Departament d'Ensenyament

Mòduls professionals	Titulació
Control de proveïment de matèries primeres	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta, o títol de grau corresponent o altres títols equivalents
Processos de servei en bar-cafeteria	Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica o arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents
Processos de servei en restaurant	Tècnic o tècnica superior en restauració
Sommelieria	Tècnic o tècnica especialista en hoteleria
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	
Projecte de direcció de serveis en restauració	
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents a efectes de docència
Gastronomia i nutrició	
Gestió administrativa i comercial en la restauració	
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	
Anglès	
Segona llengua estrangera	
Formació i orientació laboral	
Empresa i iniciativa emprenedora	

9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de restauració a l'empara de la LOGSE (Decret 206/1997, de 30 de juliol) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest

CVE-DOGC-A-15265081-2015

Decret

CFGS (LOGSE)		CFGS (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Processos de servei	Processos de servei	Processos de servei en bar-cafeteria Processos de servei en restaurant
Administració d'establiments de restauració	Administració d'establiments de restauració	Gestió administrativa i comercial en la restauració
Màrqueting en restauració	Màrqueting en restauració	
Llengua estrangera	Llengua estrangera	Anglès
Segona llengua estrangera	Segona llengua estrangera	Segona llengua estrangera
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

9.2 Altres convalidacions

Convalidacions entre els crèdits del CFGS restauració LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGS restauració	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGS direcció de serveis en restauració
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UF 1: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de projecte de direcció de serveis en restauració: UF 1: projecte de direcció de serveis en restauració

10. Correspondències

10.1 Correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen el currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració
UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins	Processos de servei en restaurant
UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i	Processos de servei en bar-

CVE-DOGC-A-15265081-2015

presentar-les UC_2-1106-11_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins	cafeteria
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa	Sommelieria
UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Segona llengua estrangera (*)
UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hoteleria	Control de proveïment de matèries primeres
UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques	Gestió administrativa i comercial en la restauració
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès (*)

(*) Podrà convalidar-se d'acord amb el que disposa l'article 66.4 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

10.2 Correspondència dels mòduls professionals que formen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Control de proveïment de matèries primeres	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hoteleria
Processos de servei en bar-cafeteria	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les UC_2-1106-11_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins
Processos de servei en restaurant	UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

CVE-DOGC-A-15265081-2015

	UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins
Sommelieria	UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria. UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració
Gestió administrativa i comercial en la restauració	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració
Segona llengua estrangera	UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

(15.265.081)