

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN Y ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Decreto 58/2010, de 18 de marzo, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en servicios en restauración.

El Estatuto de autonomía de Galicia, en su artículo 31, determina que es competencia plena de la Comunidad Autónoma de Galicia la regulación y la administración de la enseñanza en toda su extensión, en sus niveles y grados, en sus modalidades y especialidades, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y en las leyes orgánicas que, con arreglo al punto primero de su artículo 81, la desarrollen.

La Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las modalidades formativas.

Dicha ley establece que la Administración general del Estado, de conformidad con lo que se dispone en el artículo 149.1.30ª y 7ª de la Constitución española, y previa consulta al Consejo General de Formación Profesional, determinará los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, creado por el Real decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y modificado por el Real decreto 1416/2005, de 25 de noviembre, cuyos contenidos podrán ampliar las administraciones educativas en el ámbito de sus competencias.

Establece, asimismo, que los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad tendrán carácter oficial y validez en todo el territorio del Estado y serán expedidos por las administraciones competentes, la educativa y la laboral, respectivamente.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece en su capítulo III que se entiende por currículo el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas por la citada ley.

En su capítulo V establece las directrices generales de la formación profesional inicial y dispone que el Gobierno, previa consulta a las comunidades autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, estableció en su capítulo II la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fija-

das por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

En su capítulo IV, dedicado a la definición del currículo por las administraciones educativas en desarrollo del artículo 6.3º de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, establece que las administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, establecerán los currículos correspondientes ampliando y contextualizando los contenidos de los títulos a la realidad socioeconómica del territorio de su competencia, y respetando su perfil profesional.

Publicado el Real decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de técnico en servicios en restauración y sus correspondientes enseñanzas mínimas, y de acuerdo con su artículo 10.2º, corresponde a la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria establecer el currículo correspondiente en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Con arreglo a lo anterior, el presente decreto desarrolla el currículo del ciclo formativo de formación profesional de técnico en servicios en restauración. Este currículo adapta la nueva titulación al campo profesional y de trabajo de la realidad socioeconómica gallega y a las necesidades de cualificación del sector productivo en cuanto a la especialización y polivalencia, y posibilita una inserción laboral inmediata y una proyección profesional futura.

A estos efectos, se determina la identificación del título, su perfil profesional, el entorno profesional, la perspectiva del título en el sector o en los sectores, las enseñanzas del ciclo formativo, la correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención, así como los parámetros del contexto formativo para cada módulo profesional en lo que se refiere a espacios, equipamientos, titulaciones y especialidades del profesorado, y sus equivalencias a efectos de docencia.

Asimismo, se determinan los accesos a otros estudios, las convalidaciones, exenciones y equivalencias, y la información sobre los requisitos necesarios según la legislación vigente para el ejercicio profesional, cuando proceda.

El currículo que se establece en el presente decreto se desarrolla teniendo en cuenta el perfil profesional del título a través de los objetivos generales que el alumnado debe alcanzar al finalizar el ciclo formativo y los objetivos propios de cada módulo profesional, expresados a través de una serie de resultados de aprendizaje, entendidos como las competencias que deben adquirir los alumnos y las alumnas en un contexto de aprendizaje, que les permitirán conseguir los logros profesionales necesarios para desarrollar sus funciones con éxito en el mundo laboral.

Asociado a cada resultado de aprendizaje se establece una serie de contenidos de tipo conceptual, procedimental y actitudinal redactados de modo integrado, que proporcionarán el soporte de información y

destreza preciso para lograr las competencias profesionales, personales y sociales propias del perfil del título.

En este sentido, la inclusión del módulo de formación en centros de trabajo posibilita que el alumnado complete la formación adquirida en el centro educativo mediante la realización de un conjunto de actividades de producción y/o de servicios en situaciones reales de trabajo en el entorno productivo del centro, de acuerdo con las exigencias derivadas del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

La formación relativa a la prevención de riesgos laborales dentro del módulo de formación y orientación laboral aumenta la empleabilidad del alumnado que supere estas enseñanzas y facilita su incorporación al mundo del trabajo.

De acuerdo con el artículo 9.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, se establece la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración, con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida, respetando, en todo caso, la necesaria coherencia de la formación asociada a cada una de ellas.

De conformidad con lo expuesto, a propuesta de la persona titular de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, en el ejercicio de la facultad otorgada por el artículo 34 de la Ley 1/1983, de 22 de febrero, reguladora de la Xunta y de su Presidencia, modificada por las leyes 11/1988, de 20 de octubre, 2/2007, de 28 de marzo, y 12/2007, de 27 de julio, con arreglo a los dictámenes del Consejo Gallego de Formación Profesional y del Consejo Escolar de Galicia, de acuerdo con el dictamen del Consejo Consultivo de Galicia y previa deliberación del Consello de la Xunta de Galicia, en su reunión del día dieciocho de marzo de dos mil diez,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.-*Objeto.*

El presente decreto establece el currículo que será de aplicación en la Comunidad Autónoma de Galicia para las enseñanzas de formación profesional relativas al título de técnico en servicios en restauración, determinado por el Real decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

CAPÍTULO II

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO, PERFIL PROFESIONAL, ENTORNO PROFESIONAL Y PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR O EN LOS SECTORES

Artículo 2º.-*Identificación.*

El título de técnico en servicios en restauración se identifica por los siguientes elementos:

-Denominación: servicios en restauración.

-Nivel: formación profesional de grado medio.

-Duración: 2.000 horas.

-Familia profesional: hostelería y turismo.

-Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3º.-*Perfil profesional del título.*

El perfil profesional del título de técnico en servicios en restauración se determina por su competencia general, por sus competencias profesionales, personales y sociales, así como por la relación de cualificaciones y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Artículo 4º.-*Competencia general.*

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

Artículo 5º.-*Competencias profesionales, personales y sociales.*

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

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

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

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

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

e) Desarrollar las actividades de servicio y atención a la clientela adecuándose a sus requisitos, con aplicación de las normas básicas de protocolo y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para alcanzar su satisfacción.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

o) Participar en la vida económica, social y cultural con una actitud crítica y responsable.

Artículo 6º.-Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Cualificaciones profesionales completas incluidas en el título:

a) Servicios de restaurante: HOT328_2 (Real decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que incluye las siguientes unidades de competencia.

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

-UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre ellos.

-UC1053_2: elaborar y acabar platos a la vista de la clientela.

-UC1054_2: disponer de todo tipo de especialidades en la restauración.

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

-UC1051_2: comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en servicios de restauración.

b) Servicios de bar y cafetería HOT327_2 (Real decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que incluye las siguientes unidades de competencia:

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

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

-UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre ellos.

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

-UC1050_2: gestionar el bar y la cafetería.

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

-UC1051_2: comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y bollería INA015_2 (Real decreto 295/2004, de 20 de febrero) que incluye las siguientes unidades de competencia:

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

b) Pastelería y confitería INA107_2 (Real decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que incluye las siguientes unidades de competencia:

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

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

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

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

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

Artículo 7º.-Entorno profesional.

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

2. Las ocupaciones y los puestos de trabajo más destacables son los que siguen:

-Camarero/a de bar y cafetería o restaurante.

-Jefe/a de rango.

-Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

-Barman.

-Ayudante de somelier.

-Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Artículo 8º.-*Prospectiva del título en el sector o en los sectores.*

1. El cambio en los hábitos de vida de la población consumidora. Además de las implicaciones obvias del hecho de que Galicia sea un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de la ciudadanía están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo y el alejamiento de los puestos de trabajo son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar.

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

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

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

CAPÍTULO III

ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO Y PARÁMETROS BÁSICOS DE CONTEXTO

Artículo 9º.-*Objetivos generales.*

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

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

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

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

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

e) Caracterizar las actividades de servicio y atención a la clientela aplicando las normas de protocolo, para alcanzar su satisfacción.

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

g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de la clientela, y reconocer las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y medioambientales, así como reconocer los factores de riesgo y los parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medio ambiente.

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

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

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

l) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo de la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar en la ciudadanía democrática.

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

Artículo 10º.-*Módulos profesionales.*

Los módulos profesionales de este ciclo formativo, que se desarrollan en el anexo I del presente decreto, son los que se relacionan a continuación:

-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

-MP0045. Ofertas gastronómicas.

-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería.

-MP0151. Operaciones básicas en restaurante.

-MP0152. Servicios en bar y cafetería.

-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

-MP0154. El vino y su servicio.

-MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.

-MP0156. Inglés.

-MP0157. Formación y orientación laboral.

-MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.

-MP0159. Formación en centros de trabajo.

Artículo 11º.-*Espacios y equipamientos.*

1. Los espacios y los equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el anexo II de este decreto.

2. Los espacios formativos establecidos respetarán la normativa sobre prevención de riesgos laborales, la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, y cuantas otras normas sean de aplicación.

3. Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que curse el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.

4. No es preciso que los espacios formativos identificados se diferencien mediante cerramientos.

5. La cantidad y las características de los equipamientos que se incluyen en cada espacio deberá estar en función del número de alumnos y alumnas, y serán los necesarios y suficientes para garantizar la calidad de la enseñanza y la adquisición de los resultados de aprendizaje.

6. El equipamiento dispondrá de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento, cumplirá las normas de seguridad y prevención de riesgos, y cuantas otras sean de aplicación, y se respetarán los espacios o las superficies de seguridad que exijan las máquinas en funcionamiento.

Artículo 12º.-*Profesorado.*

1. La docencia de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del cuerpo de catedráticos de enseñanza secundaria, del cuerpo de profesorado enseñanza secundaria y del cuerpo de profesorado técnico de formación profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el anexo III A) de este decreto.

2. Las titulaciones requeridas para acceder a los cuerpos docentes citados son, con carácter general, las establecidas en el artículo 13 del Real decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de dicha ley. Las titulaciones equivalentes a las anteriores, a efectos de docencia, para las especialidades del profesorado son las recogidas en el anexo III B) del presente decreto.

3. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que forman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el anexo III C) del presente decreto.

La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria establecerá un procedimiento de habilitación para ejercer la docencia, en el que se exigirá el cumplimiento de alguno de los siguientes requisitos:

-Que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales.

-Que se acredite mediante certificación una experiencia laboral de, por lo menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS, Y CORRESPONDENCIA DE MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA

Artículo 13º.-*Acceso a otros estudios.*

1. El título de técnico en servicios en restauración permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.

2. Este título permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos que coincidan con la modalidad de bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3. Este título permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1º de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, y en el artículo 16.3º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Artículo 14º.-*Convalidaciones y exenciones.*

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de ordenación general del sistema educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, se establecen en el anexo IV del presente decreto.

2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, duración, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, establecidos en los reales decretos por los que se fijan las enseñanzas mínimas de los títulos de formación profesional. A pesar de lo anterior, y con arreglo al artículo 45.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quien haya superado el módulo

profesional de formación y orientación laboral, o el módulo profesional de empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, tendrá convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma ley.

3. El módulo profesional de formación y orientación laboral de cualquier título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite por lo menos un año de experiencia laboral y se posea el certificado de técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido con arreglo a lo dispuesto en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el reglamento de los servicios de prevención.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

Artículo 15º.-Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación, convalidación o exención.

1. La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este título para su convalidación o exención queda determinada en el anexo V A) de este decreto.

2. La correspondencia de los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este título con las unidades de competencia para su acreditación queda determinada en el anexo V B) de este decreto.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN DE LA IMPARTICIÓN

Artículo 16º.-Distribución horaria.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán por el régimen ordinario según se establece en el anexo VI de este decreto.

Artículo 17º.-Unidades formativas.

1. Con arreglo al artículo 9.2º del Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y con la finalidad de facilitar la formación a lo largo de la vida y servir de referente para su impartición, se establece en el anexo VII la división de determinados módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

2. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria determinará los efectos académicos de la división de los módulos profesionales en unidades formativas.

Disposiciones adicionales

Primera.-Oferta en las modalidades semipresencial y a distancia del presente título.

La impartición de las enseñanzas de los módulos profesionales de este ciclo formativo en las modalidades semipresencial o a distancia, que se ofrecerán únicamente por el régimen para las personas adultas, requerirá la autorización previa de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria, con arreglo al procedimiento que se establezca.

Segunda.-Titulaciones equivalentes.

1. Con arreglo a lo establecido en la disposición adicional trigésimoprimera de la Ley orgánica 2/2006, de educación, los títulos que se relacionan a continuación tendrán los mismos efectos profesionales que el título de técnico en servicios en restauración, establecido en el Real decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, cuyo currículo para Galicia se desarrolla en el presente decreto:

-Título de técnico auxiliar en servicios, rama de hostelería y turismo, de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, general de educación y financiación de la reforma educativa.

-Título de técnico auxiliar en hostelería-restaurante-bar, rama de hostelería y turismo (módulo experimental de nivel 2).

2. El título que se indica a continuación tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de técnico en servicios en restauración, establecido en el Real decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, cuyo currículo para Galicia se desarrolla en el presente decreto:

-Título de técnico en servicios de restaurante y bar, establecido por el Real decreto 222/1993, de 17 de diciembre, cuyo currículo para Galicia fue establecido por el Decreto 283/1999, de 7 de octubre.

3. La formación establecida en este decreto en el módulo profesional de formación y orientación laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención.

4. La formación establecida en el presente decreto en el módulo de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6º del Real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas al personal manipulador de alimentos.

5. Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación y los contenidos del módulo profesional de inglés abarcan todo lo relacionado con la unidad de competencia UC1051_2, como herramienta útil para

facilitar el ejercicio profesional. Incluye también otras competencias lingüísticas propias del título académico. En consecuencia, esta circunstancia queda reflejada en el anexo V.

Tercera.-Regulación del ejercicio de la profesión.

1. De conformidad con lo establecido en el Real decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, los elementos recogidos en el presente decreto no constituyen regulación del ejercicio de profesión titulada alguna.

2. Asimismo, las equivalencias de titulaciones académicas establecidas en el apartado 1 de la disposición adicional segunda de este decreto se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habilitan para el ejercicio de las profesiones reguladas.

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

1. La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria garantizará que el alumnado pueda acceder y cursar este ciclo formativo en las condiciones establecidas en la disposición final décima de la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

2. Las programaciones didácticas que desarrollen el currículo establecido en el presente decreto deberán tener en cuenta el principio de diseño para todos. A tal efecto, recogerán las medidas necesarias con el fin de que el alumnado pueda conseguir la competencia general del título, expresada a través de las competencias profesionales, personales y sociales, así como los resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.

En cualquier caso, estas medidas no podrán afectar de forma significativa a la consecución de los resultados de aprendizaje previstos para cada uno de los módulos profesionales.

Quinta.-Autorización a centros privados para la impartición de las enseñanzas reguladas en este decreto.

La autorización a centros privados para la impartición de las enseñanzas de este ciclo formativo exigirá que desde el inicio del curso escolar se cumplan los requisitos de profesorado, espacios y equipamientos regulados en este decreto.

Sexta.-Desarrollo del currículo.

1. El currículo establecido en este decreto requiere un posterior desarrollo a través de las programaciones didácticas elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo. Estas programaciones concretarán y adaptarán el currículo al entorno socioeconómico del centro y a las características del alumnado, tomando como referencia el perfil profesional del ciclo formativo a través de sus objetivos generales y de los resultados de aprendizaje establecidos para cada módulo profesional.

2. Los centros educativos desarrollarán el presente currículo con arreglo a lo establecido en el artículo 11 del Decreto 124/2007, de 28 de junio, por el que se regula el uso y la promoción del gallego en el sistema educativo.

Disposición transitoria

Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

La autorización concedida a los centros educativos de titularidad privada para impartir las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 283/1999, de 7 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en servicios de restaurante y bar, se entenderá referida a las enseñanzas reguladas en el presente decreto.

Disposición derogatoria

Única.-Derogación de normas.

Queda derogado el Decreto 283/1999, de 7 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en servicios de restaurante y bar, y todas las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en este decreto, sin perjuicio de la disposición final primera.

Disposiciones finales

Primera.-Implantación de las enseñanzas recogidas en este decreto.

1. En el curso 2009-2010 se implantará el primer curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el primer curso de las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 283/1999, de 7 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en servicios de restaurante y bar.

2. En el curso 2010-2011 se implantará el segundo curso por el régimen ordinario y dejará de impartirse el segundo curso de las enseñanzas a las que se hace referencia en el Decreto 283/1999, de 7 de octubre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en servicios de restaurante y bar.

3. En el curso 2009-2010 se implantarán las enseñanzas reguladas en el presente decreto por el régimen para las personas adultas.

Segunda.-Desarrollo normativo.

1. Se autoriza a la persona titular de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria para dictar las disposiciones que sean necesarias para la ejecución y el desarrollo de lo establecido en este decreto.

2. Se autoriza a la persona titular de la Consellería de Educación y Ordenación Universitaria a modificar el anexo II B), relativo a equipamientos, cuando por razones de obsolescencia o actualización tecnológica así se justifique.

Tercera.-*Entrada en vigor.*

El presente decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, dieciocho de marzo de dos mil diez.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente

Jesús Vázquez Abad
Conselleiro de Educación y Ordenación Universitaria

I. ANEXO I Módulos profesionales

1.1. Módulo profesional: seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

*Código: MP0031.

*Duración: 53 horas.

1.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, y valora su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

-CE1.1. Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios de los equipos, de los útiles y de las instalaciones de manipulación de alimentos.

-CE1.2. Se han evaluado las consecuencias de la limpieza y la desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de las personas consumidoras.

-CE1.3. Se han descrito los procedimientos, las frecuencias y los equipos de limpieza y desinfección (L+D).

-CE1.4. Se ha efectuado la limpieza y la desinfección con los productos establecidos, y se ha asegurado la completa eliminación de éstos.

-CE1.5. Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

-CE1.6. Se han reconocido los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD).

-CE1.7. Se han descrito los procedimientos para la recogida y la retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

-CE1.7. Se han clasificado los productos de limpieza y de desinfección, y los utilizados para los tratamientos de DDD, así como sus condiciones de empleo.

-CE1.8. Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

*RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas y evalúa los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

-CE2.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

-CE2.2. Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

-CE2.3. Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

-CE2.4. Se han reconocido todos los comportamientos y las actitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

-CE2.5. Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

-CE2.6. Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y los requisitos para su limpieza.

-CE2.7. Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras y heridas de la persona manipuladora.

*RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos en relación con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

-CE3.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación.

-CE3.2. Se han clasificado y se han descrito los principales riesgos y las toxiinfecciones de origen alimentario en relación con los agentes causantes.

-CE3.3. Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de las personas consumidoras.

-CE3.4. Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

-CE3.5. Se han descrito los métodos de conservación de alimentos.

-CE3.6. Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.

-CE3.7. Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

-CE3.8. Se ha evitado la presencia de trazas de alérgenos en productos libres de ellos.

-CE3.9. Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

*RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, y justifica los principios asociados.

-CE4.1. Se ha identificado la necesidad y la transcendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.

-CE4.2. Se han reconocido los conceptos generales del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

-CE4.3. Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras.

-CE4.4. Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos.

-CE4.5. Se han cubierto los registros asociados al sistema.

-CE4.6. Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.

-CE4.7. Se ha documentado y se ha trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.

-CE4.8. Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.).

*RA5. Utiliza los recursos eficientemente, y evalúa los beneficios medioambientales asociados.

-CE5.1. Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto medioambiental que provoca.

-CE5.2. Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección medioambiental.

-CE5.3. Se han descrito las ventajas medioambientales del concepto de reutilización de los recursos.

-CE5.4. Se han reconocido las energías y los recursos de uso menos perjudicial para el medio.

-CE5.5. Se han caracterizado los métodos existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.

-CE5.6. Se han identificado las no conformidades y las acciones correctoras relacionadas con el consumo de los recursos.

*RA6. Recoge los residuos de modo selectivo y reconoce sus implicaciones sanitarias y medioambientales.

-CE6.1. Se han identificado y se han clasificado los tipos de residuos generados con arreglo a su origen, su estado y su necesidad de reciclado, depuración o tratamiento.

-CE6.2. Se han reconocido los efectos medioambientales de los residuos contaminantes, y otras afectaciones originadas en el proceso productivo.

-CE6.3. Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

-CE6.4. Se han reconocido los parámetros que hacen posible el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos o las emisiones.

-CE6.5. Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección medioambiental.

-CE6.6. Se han identificado las no conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

1.1.2. Contenidos básicos.

BC1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

*Conceptos y niveles de limpieza.

*Legislación y requisitos generales de limpieza de útiles, equipos e instalaciones.

*Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección, o desratización y desinsectación inadecuados.

*Procesos y productos de limpieza.

BC2. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.

*Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

*Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos poco adecuados de las personas manipuladoras.

*Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

BC3. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

*Normativa general de manipulación de alimentos.

*Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

*Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación no adecuadas.

*Métodos de conservación de los alimentos.

BC4. Aplicación de sistemas de autocontrol.

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

*Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

*Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

*Trazabilidad.

BC5. Utilización eficaz de recursos.

*Impacto medioambiental provocado por el uso.

*Concepto de las tres erres: reducción, reutilización y reciclado.

*Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

BC6. Recogida selectiva de residuos.

*Legislación medioambiental.

*Descripción de los residuos generados y sus efectos medioambientales.

*Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

*Parámetros para el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos.

1.1.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y medioambiental.

La seguridad alimentaria y medioambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Reducción del impacto medioambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar el objetivo general h) del ciclo formativo, y las competencias h), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.

-Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones, y comprobación de su eficacia.

-Aplicación del APPCC.

-Control de residuos.

1.2. Módulo profesional: ofertas gastronómicas.

*Código: MP0045.

*Duración: 87 horas.

1.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Clasifica las empresas de restauración, y analiza su tipología y sus características.

-CE1.1. Se han identificado los tipos de establecimientos.

-CE1.2. Se han descrito las fórmulas de restauración.

-CE1.3. Se han identificado las tendencias actuales en restauración.

-CE1.4. Se han caracterizado los departamentos, sus funciones y los puestos.

-CE1.5. Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.

-CE1.6. Se han identificado los documentos asociados a los departamentos y puestos.

*RA2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos y las relaciona con las posibilidades de ofertas.

-CE2.1. Se han caracterizado los grupos de alimentos.

-CE2.2. Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.

-CE2.3. Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.

-CE2.4. Se han descrito las dietas tipo.

-CE2.5. Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

-CE2.6. Se han caracterizado las dietas para necesidades alimentarias específicas.

*RA3. Determina ofertas gastronómicas y caracteriza sus especificidades.

-CE3.1. Se han relacionado las ofertas con las fórmulas de restauración.

-CE3.2. Se han caracterizado las principales clases de oferta.

-CE3.3. Se han tenido en cuenta las características y las necesidades de la clientela.

-CE3.4. Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.

-CE3.5. Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.

-CE3.6. Se ha considerado la estacionalidad y la ubicación del establecimiento.

-CE3.7. Se ha comprobado y se ha valorado el equilibrio interno de la oferta.

-CE3.8. Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.

-CE3.9. Se han seleccionado los productos culinarios y los de pastelería y repostería, y se ha reconocido su adecuación al tipo de oferta.

*RA4. Calcula costes globales de la oferta y analiza las variables que los componen.

-CE4.1. Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.

-CE4.2. Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.

-CE4.3. Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y al escandallo de materias primas, así como a la valoración de elaboraciones culinarias.

-CE4.4. Se han valorado y se han determinado los costes de las elaboraciones de cocina, y de las de pastelería y repostería.

-CE4.5. Se ha cumplimentado la documentación específica.

-CE4.6. Se han reconocido los métodos de fijación de precios.

-CE4.7. Se han distinguido los costes fijos de los variables.

-CE4.8. Se han relacionado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.

-CE4.9. Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

1.2.2. Contenidos básicos.

BC1. Organización de las empresas de restauración.

*Clasificación de las empresas de restauración.

*Tipos de establecimiento y fórmulas de restauración.

*Tendencias actuales en restauración.

*Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

*Valoración de las aptitudes y de las actitudes de los miembros del equipo.

BC2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

*Composición de los alimentos.

*Función y degradación de nutrientes.

*Necesidades nutricionales.

*Dietas tipo. Dieta mediterránea.

*Caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.

BC3. Determinación de ofertas gastronómicas.

*Descripción, caracterización y clases de ofertas.

*Elementos y variables de las ofertas.

*Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descripción y análisis.

*Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

BC4. Cálculo de los costes globales de la oferta.

*Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.

*Precio de venta: componentes; métodos de fijación.

*Posibilidades de ahorro energético.

1.2.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinación de la oferta de productos y servicios.

La determinación de ofertas de productos y servicios incluye aspectos como:

-Análisis de la información y de las necesidades.

-Determinación de recursos.

-Programación de actividades.

-Coordinación vertical y horizontal.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en procesos de:

-Cocina.

-Cáterin y restauración colectiva.

-Pastelería y repostería.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), h) i), j) y k) del ciclo formativo, y las competencias a), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.

-Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimentarias específicas.

-Elementos y variables de las ofertas. Ofertas básicas: menús, cartas y bufé. Cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.

1.3. Módulo profesional: operaciones básicas en bar y cafetería.

*Código: MP0150.

*Duración: 267 horas.

1.3.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Recibe materias primas, y distingue sus características organolépticas y sus aplicaciones.

-CE1.1. Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.

-CE1.2. Se han empleado vales de pedido correctamente cubiertos.

-CE1.3. Se han identificado los flujos y los registros de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento externo e interno.

-CE1.4. Se han determinado los criterios para la gestión y el control de proveedores.

-CE1.5. Se han reconocido las materias primas, sus características y su presentación comercial.

-CE1.6. Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

-CE1.7. Se ha comprobado la coincidencia entre la cantidad y la calidad de lo solicitado y lo que se recibió.

-CE1.8. Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.

-CE1.9. Se han almacenado las materias primas en el lugar adecuado para su conservación.

-CE1.10. Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo, teniendo en cuenta la rotación de stocks.

-CE1.11. Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

-CE1.12. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, la de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA2. Se abastece de materias primas teniendo en cuenta la documentación asociada a los servicios previstos.

-CE2.1. Se han comprobado los stocks de géneros del punto de servicio y venta.

-CE2.2. Se han reconocido los tipos de documentos asociados al abastecimiento.

-CE2.3. Se ha interpretado la información.

-CE2.4. Se ha cumplimentado la hoja de solicitud.

-CE2.5. Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.

-CE2.6. Se ha comprobado la coincidencia entre la cantidad y la calidad de lo solicitado y lo que se recibió.

-CE2.7. Se han trasladado o se han distribuido las materias primas a los lugares de trabajo y servicio.

-CE2.8. Se han colocado y se han conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.

*RA3. Prepara equipos, mobiliario, utillaje y materiales, y reconoce su funcionamiento, sus aplicaciones y su disposición adecuada.

-CE3.1. Se han caracterizado los equipos, el mobiliario, los útiles y los materiales de esa área.

-CE3.2. Se han relacionado los equipos, el mobiliario, los útiles y los materiales con sus aplicaciones posteriores.

-CE3.3. Se han identificado sus características asociadas a las situaciones de aplicación y uso.

-CE3.4. Se han determinado las cantidades de equipos, mobiliario, utillaje y materiales de acuerdo con necesidades de servicio o con la tipología de los establecimientos.

-CE3.5. Se han preparado equipos, útiles y materiales, y se ha verificado su adecuación para el uso.

-CE3.6. Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de mobiliario, maquinaria, útiles y herramientas con arreglo a las normas establecidas.

-CE3.7. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE3.8. Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional, operativo y de seguridad alimentaria.

*RA4. Realiza las actividades de montaje en relación con el tipo de servicio que se deba desarrollar.

-CE4.1. Se han identificado y se han caracterizado los tipos de servicio relacionados con estas áreas.

-CE4.2. Se han calculado los recursos necesarios para el desarrollo de operaciones de servicio.

-CE4.3. Se han caracterizado los tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas, y las técnicas apropiadas para cada uno.

-CE4.4. Se han preparado los equipos y los materiales adecuados al tipo de servicio posterior asociado.

-CE4.5. Se han analizado diferentes posibilidades para determinar la más adecuada según el tipo de servicio.

-CE4.6. Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención a la clientela.

-CE4.7. Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.

-CE4.8. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE4.9. Se han evaluado disfunciones operativas y se han adoptado soluciones alternativas.

*RA5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, y justifica las técnicas y los procedimientos que se seleccionaron.

-CE5.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

-CE5.2. Se han descrito y se han clasificado los tipos de bebidas calientes sencillas.

-CE5.3. Se han caracterizado las calidades organolépticas y las aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.

-CE5.4. Se han determinado las fases para desarrollar correctamente las técnicas y los procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

-CE5.5. Se han identificado los puntos críticos de las técnicas de elaboración de bebidas calientes, adoptando métodos que garanticen su calidad.

-CE5.6. Se han ejecutado los procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y las normas establecidas.

-CE5.7. Se han distinguido alternativas en función de los resultados obtenidos, acrecentando la diversidad de la oferta y las posibilidades de servicio.

-CE5.8. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA6. Prepara batidos, zumos, refrescos, granizados y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y los procedimientos asociados.

-CE6.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

-CE6.2. Se ha descrito y se ha clasificado la tipología de refrescos, granizados, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.

-CE6.3. Se han identificado y se han caracterizado las técnicas de preparación y servicio adecuadas para la tipología de bebidas.

-CE6.4. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

-CE6.5. Se han ejecutado los procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y normas establecidas.

-CE6.7. Se han relacionado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.

-CE6.8. Se han distinguido alternativas en función de los resultados obtenidos con el fin de mejorar su aceptación y su interés comercial.

-CE6.9. Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.

-CE6.10. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el proceso de preparación y servicio.

-CE6.11. Se han manipulado los productos de modo que se hayan asegurado sus condiciones higiénicas, teniendo en cuenta la normativa de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA7. Sirve bebidas alcohólicas simples, y relaciona la técnica y el procedimiento de servicio con el tipo de bebida.

-CE7.1. Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

-CE7.2. Se han descrito y se han clasificado ordenadamente los tipos de bebidas alcohólicas simples.

-CE7.3. Se han descrito y se han caracterizado las técnicas y los procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.

-CE7.4. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.

-CE7.5. Se han utilizado adecuadamente los equipos de frío para el servicio de cervezas embotelladas y a presión.

-CE7.6. Se han ejecutado los procedimientos y las técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y normas establecidas.

-CE7.7. Se ha realizado el servicio de vinos y de vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas y técnicas de servicio.

-CE7.8. Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de las operaciones.

-CE7.9. Se ha recogido ordenadamente y con limpieza el material utilizado.

-CE7.10. Se han relacionado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, y determina las necesidades de reposición y la adecuación del área al siguiente servicio.

-CE8.1. Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.

-CE8.2. Se han distinguido y se han secuenciado las fases y los procedimientos para la limpieza, el mantenimiento y la adecuación de equipos, utillaje y materiales de preparación y servicio.

-CE8.3. Se han identificado y se han determinado las necesidades de reposición de materiales y materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

-CE8.4. Se ha identificado y se ha cumplimentado la documentación necesaria para el abastecimiento y la reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE8.5. Se han identificado y se han determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.

-CE8.6. Se han ejecutado las operaciones de postservicio, incluyendo la conservación de alimentos, con arreglo a las instrucciones y los protocolos establecidos.

-CE8.7. Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

-CE8.8. Se han revisado las instalaciones y los equipos para adaptarlos al período de cierre, aplicando criterios de ahorro energético.

1.3.2. Contenidos básicos.

BC1. Recepción de materias primas.

*Categorías comerciales y etiquetado.

*Clasificación de mercancías según su presentación comercial y/o sistema de conservación.

*Aplicaciones informáticas, sistemas y vales para el control de operaciones de abastecimiento.

*Procedimientos de registro y control de documentos de aprovisionamiento externo e interno.

*Puesta en práctica de criterios para la gestión y el control de proveedores.

*Operaciones en la recepción de géneros.

*Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y de su consumo. Aplicaciones informáticas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC2. Abastecimiento de materias primas.

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

*Control de stocks en los puntos de servicio y venta.

*Procedimientos de cálculo de necesidades según la documentación de servicios previstos.

*Cumplimentación de formularios.

*Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC3. Preparación de equipos, mobiliario, útiles y materiales.

*Maquinaria, mobiliario y materiales propios de las áreas de bar: descripción, clasificación y características asociadas a diferentes tipos de establecimientos, servicios y expectativas de la clientela.

*Cálculo de necesidades de equipos, mobiliario, útiles y materiales de acuerdo con necesidades de servicio o tipología de establecimientos. Inventarios.

*Ubicación y distribución según las necesidades o los sistemas de servicio.

*Puesta a punto y control de la maquinaria.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC4. Realización de actividades de montaje.

*Tipología de servicios en las áreas de bar y cafetería.

*Previsión de materiales para el desarrollo de actividades de servicio.

*Operaciones características de preservicio.

*Análisis de flujos de personal de servicio y clientela para poner en práctica en los montajes.

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

*Identificación de disfunciones operativas y propuestas alternativas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC5. Preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.

*Cafés, chocolates, té, otras infusiones, etc.: definiciones, origen, procedencia, clasificaciones, tipos y características.

*Análisis e identificación de las principales características organolépticas.

*Identificación de las principales marcas comerciales.

*Presentaciones comerciales y etiquetado.

*Legislación alimentaria aplicable.

*Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.

*Fichas técnicas de elaboración.

*Puntos críticos en la aplicación de técnicas de elaboración presentación y servicio.

*Análisis de variaciones para adaptar los productos a las expectativas de la clientela y de negocio.

*Procedimientos de ejecución y servicio en barra y en sala.

*Control y valoración de resultados.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC6. Preparación de batidos, granizados, zumos, refrescos y aguas.

*Batidos, granizados, zumos, refrescos y aguas.

*Análisis e identificación de las principales características organolépticas.

*Identificación de las principales marcas comerciales.

*Presentaciones comerciales y etiquetado.

*Legislación alimentaria aplicable.

*Ubicación y conservación de productos envasados.

*Técnicas de preparación y presentación de zumos, granizados y batidos. Conservación.

*Alternativas para mejorar la aceptación de la clientela y el valor añadido.

*Procedimientos de ejecución y servicio en barra y en sala. Control y valoración de resultados.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC7. Servicio de bebidas alcohólicas simples.

*Aperitivos y cervezas.

*Origen, materias primas, procesos de elaboración y presentaciones comerciales.

*Legislación alimentaria aplicable.

*Ubicación y conservación.

*Técnicas de servicio de destilados, licores, aperitivos y cervezas en barra y en sala. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.

*Vinos: operaciones elementales de servicio.

*Criterios para definir la oferta de vinos según la tipología y el origen de vinos, en función de los parámetros comerciales del punto de servicio o venta.

*Valoración de la tipología de vinos adecuados para el servicio por copas y/o botellas en establecimientos de bar y cafetería.

*Operaciones de servicio de vinos por copas y/o botellas en bar y cafetería.

*Ciclo de evolución y consumo óptimo de los vinos.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC8. Realización de las operaciones de postservicio en bar y cafetería.

*Operaciones de postservicio en áreas de bar y cafetería: descripción, caracterización y sistemática.

*Secuencia de fases, y aplicación de técnicas y procedimientos.

*Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos y procedimientos asociados.

*Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.

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

*Verificación de la adecuación de equipos, de instalaciones y del área de preparación o servicio en general para el siguiente turno.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.3.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento en restauración, y las funciones básicas de producción y servicio en las áreas de bar y cafetería.

Las funciones de aprovisionamiento, producción y servicios incluyen aspectos como:

-Control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de mercancías.

-Distribución interna de mercancías en las áreas de bar.

-Control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento externo e interno.

-Operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de bar y cafetería.

-Preparaciones, presentaciones, terminaciones y servicio de bebidas sencillas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en:

-Procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna y de la tradicional.

-Producción y servicio de bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional y de las colectividades (cáterin), y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e) h) e i) del ciclo formativo, y las competencias b), c), d), h) e i).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Caracterización de las materias primas propias del ámbito de la producción y los servicios en restauración: identificación, recepción, almacenamiento, conservación, control y distribución interna.

-Preparación de equipos, utillaje y materiales para la preparación y el servicio de bebidas.

-Ejecución de las operaciones de montaje en las áreas de bar y cafetería.

-Preparación, presentación y terminación de bebidas sencillas, así como el desarrollo de los procesos de servicio asociados.

-Desarrollo de las operaciones de postservicio, cierre y adecuación en las áreas de bar.

1.4. Módulo profesional: operaciones básicas en restaurante.

*Código: MP0151.

*Duración: 320 horas.

1.4.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Prepara material, equipos y mobiliario, e identifica sus usos y sus aplicaciones.

-CE1.1. Se han descrito y se han clasificado los materiales, el mobiliario y los equipos propios de las áreas de servicio de sala.

-CE1.2. Se han relacionado los equipos, los materiales y el mobiliario con sus usos y con su funcionalidad.

-CE1.3. Se ha interpretado la información y la documentación asociada al abastecimiento.

-CE1.4. Se ha realizado el abastecimiento y se ha comprobado la correspondencia entre la cantidad y la calidad del material solicitado y del recibido.

-CE1.5. Se ha colocado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.

-CE1.6. Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.

-CE1.7. Se han ejecutado los procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación,

etc., de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.

-CE1.8. Se han relacionado las operaciones con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA2. Realiza el montaje de mesas en relación con el tipo de servicio que se vaya a desarrollar.

-CE2.1. Se han caracterizado los tipos de montaje de mesas en relación con la tipología de servicios en estas áreas.

-CE2.2. Se ha establecido la secuencia de las fases del montaje en relación con sus procedimientos y con sus técnicas.

-CE2.3. Se ha determinado y se ha utilizado el material adecuado para las actividades de montaje.

-CE2.4. Se ha ejecutado el montaje de mesas en el tiempo adecuado y en la forma establecida.

-CE2.5. Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.

-CE2.6. Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas, y se han utilizado los materiales apropiados.

-CE2.7. Se ha revisado el montaje final de mesas y se han corregido los fallos detectados.

-CE2.8. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, y valora sus implicaciones en la calidad del servicio.

-CE3.1. Se han descrito las fases de ejecución de los servicios de alimentos.

-CE3.2. Se han relacionado las fases y los procedimientos con las características del servicio que se desarrolle.

-CE3.3. Se ha identificado la documentación relacionada con los requisitos del servicio de alimentos, u otros procedimientos de control.

-CE3.4. Se ha definido el itinerario de la comanda teniendo en cuenta los departamentos asociados.

-CE3.5. Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.

-CE3.6. Se han relacionado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, de su momento o de su fase, y del protocolo.

-CE3.7. Se han relacionado las operaciones de recogida y limpieza de modo ordenado y limpio.

-CE3.8. Se ha utilizado la cubertería correcta a la hora de marcar un plato, en relación con el tipo de alimentos que se vayan a servir.

-CE3.9. Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de las operaciones.

-CE3.10. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, y valora sus implicaciones en la calidad del servicio.

-CE4.1. Se han descrito y se han caracterizado las fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.

-CE4.2. Se han identificado las fases y los procedimientos que se deban desarrollar, y se han relacionado con las características del servicio de bebidas.

-CE4.3. Se ha identificado y se ha interpretado la documentación relacionada con los requisitos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.

-CE4.4. Se ha verificado la disponibilidad de los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

-CE4.5. Se ha realizado correctamente y en el orden establecido el transporte en bandeja, en función del tipo y de la clase de bebida.

-CE4.6. Se han relacionado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido, y del protocolo y las normas establecidas.

-CE4.7. Se han relacionado ordenadamente las operaciones de recogida y limpieza.

-CE4.8. Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.

-CE4.9. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala en relación con las necesidades de reposición, y con adecuación al siguiente servicio.

-CE5.1. Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de servicio.

-CE5.2. Se han distinguido las fases y los procedimientos para la limpieza, el mantenimiento y la adecuación de los equipos, el mobiliario y los materiales utilizados durante el servicio, y se ha establecido su secuencia.

-CE5.3. Se han identificado y se han determinado las necesidades de reposición de materiales y de materias primas, teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.

-CE5.4. Se ha identificado y se ha cumplimentado la documentación necesaria para el abastecimiento y la reposición siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE5.5. Se han identificado y se han determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.

-CE5.6. Se ha recogido en los lugares de limpieza el material utilizado, ordenadamente y con corrección.

-CE5.7. Se ha recolocado el mobiliario utilizado, para su adecuación a usos posteriores.

-CE5.8. Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio para su uso posterior.

-CE5.9. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.4.2. Contenidos básicos.

BC1. Preparación de material, equipos y mobiliario.

*Material, mobiliario y equipos propios del área de restaurante: definición y características.

*Mobiliario para la clientela y de uso por el personal de servicio: medidas básicas y aplicaciones.

*Operaciones de cambio de mantelería.

*Ubicación, distribución y funcionalidad de los materiales, de los equipos y del mobiliario.

*Materiales, equipos básicos y usos: maquinaria, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería y menaje. Inventarios.

*Cálculo de las capacidades de instalaciones de restauración, en función del material disponible, del tipo de servicio y de la fórmula de restauración.

*Operaciones de puesta a punto y adecuación del material, los equipos y el mobiliario.

*Relaciones interdepartamentales. Cumplimentación de formularios.

*Operaciones de limpieza, reposición, repaso, revisión, distribución y colocación de material, equipos y mobiliario en el área de restaurante, con la técnica requerida.

*Normas de seguridad e higiene aplicables en el transporte y en el manejo de material, equipos y mobiliario, en el área de restaurante.

BC2. Realización del montaje de mesas.

*Tipología de servicios en el área de restaurante atendiendo a las instalaciones, a la categoría, al evento, a la clientela, etc.

*Determinación de las necesidades de mobiliario y de materiales propias del montaje.

*Montaje de estructuras, mesas y mobiliario de apoyo en el restaurante, con la técnica requerida.

*Identificación de disfunciones operativas y propuestas alternativas.

*Montaje de mesas y otros elementos atendiendo a la orden de servicio. Caracterización y adecuación al

tipo de servicio. Establecimiento de la secuencia de fases y técnicas asociadas.

*Decoración de mesas atendiendo al tipo de evento, al tamaño y a la forma de las mesas, a la estacionalidad, etc. Materiales usados en decoración. Ejecución de técnicas de preparación de centros de mesas y de ambientación del local.

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

*Aprovisionamiento interno de materiales, según tipo de servicio y necesidades.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC3. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala.

*Identificación y presentación de la oferta gastronómica.

*Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, etc.

*Normas básicas del servicio de alimentos. Secuencia de cada tipo de servicio.

*Marcado de mesas en función de la oferta gastronómica.

*Caracterización y usos de la comanda: cumplimentación y flujo de movimientos itinerarios. Corrección de errores, cambios y anulaciones.

*Cumplimentación de formularios interdepartamentales y de control.

*Aplicación de las nuevas tecnologías en sistemas de control en la restauración.

*Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala atendiendo a las necesidades de la clientela.

*Aplicación del protocolo en el servicio de mesa.

*Operaciones de desbarasado de mesas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC4. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala.

*Material de uso específico y complementario en el servicio de bebidas en sala: caracterización, usos y aplicaciones.

*Revisión de stocks. Rotación.

*Normas básicas del servicio de bebidas.

*Aplicación del protocolo en el servicio de bebidas en mesa.

*Características específicas de servicio de cada bebida.

*Cronología en el servicio y desbarasado de las bebidas.

*Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala (vinos, aguas, cafés, etc.), atendiendo a las necesidades de la clientela.

*Cumplimentación de formularios interdepartamentales y de control.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC5. Ejecución de las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala.

*Operaciones de postservicio en áreas de sala.

*Secuencia de fases y aplicación de técnicas. Cronología de recogida y colocación del material, del mobiliario y de los equipos.

*Determinación de necesidades y control de stocks. Reposición de géneros.

*Control y reposición de materiales y materias primas.

*Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control. Cumplimentación de impresos interdepartamentales.

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

*Verificación de la adecuación de equipos, de instalaciones y del área de preparación o servicio en general para el siguiente turno.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.4.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones básicas de servicio y atención a la clientela en las áreas de sala o restaurante.

Las funciones básicas de servicio y atención a la clientela incluyen aspectos como:

-Operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.

-Control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento interno y el propio servicio.

-Operaciones elementales del servicio, tanto de alimentos como de bebidas.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional y las colectividades (cáterin), y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias c), d), e), h) e i).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Caracterización de los equipos, el mobiliario y los materiales propios de las áreas de restaurante, así como su ubicación, su puesta a punto y la adecuación a los servicios.

-Aplicación y desarrollo de la diversidad de operaciones relacionadas con el montaje y la decoración de mesas.

-Caracterización de la tipología de servicios en las áreas de restaurante, y de las fases y los procedimientos que se desarrollan en cada uno.

-Procedimientos de apoyo al servicio de alimentos y bebidas en estas áreas, así como normas básicas de atención a la clientela.

1.5. Módulo profesional: servicios en bar y cafetería.

*Código: MP0152.

*Duración: 140 horas.

1.5.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Atiende a la clientela en el servicio de bar y cafetería teniendo en cuenta la relación entre la demanda y los productos que se sirvan.

-CE1.1. Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar y cafetería.

-CE1.2. Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.

-CE1.3. Se han relacionado los productos y los servicios del establecimiento con las peticiones y las necesidades de cada tipo de cliente.

-CE1.4. Se han identificado demandas implícitas de la clientela en relación con las técnicas de venta, se han sugerido productos propios del establecimiento y, en caso necesario, se han explicado sus características básicas.

-CE1.5. Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y a la tipología de la clientela, de modo que queden cubiertas sus expectativas.

-CE1.6. Se ha trabajado en equipo y se han desarrollado las tareas siguiendo los protocolos y las normas preestablecidas.

-CE1.7. Se han seguido las pautas marcadas relativas a la calidad que se pretenda ofrecer a la clientela.

-CE1.8. Se han mantenido las actitudes apropiadas.

-CE1.9. Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

*RA2. Sirve bebidas alcohólicas, excepto el vino, e identifica sus características y su presentación.

-CE2.1. Se han caracterizado y se han clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, las fermentadas-destiladas y las derivadas, excepto el vino.

-CE2.2. Se han relacionado las bebidas con su procedencia, las materias primas y el proceso de elaboración.

-CE2.3. Se han descrito los procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, excepto el vino, y se han identificado sus marcas más usuales, su presentación y sus características comerciales.

-CE2.4. Se han identificado las principales características organolépticas con las aplicaciones habituales de bebidas alcohólicas simples y otros productos utilizados en su servicio, excepto el vino.

-CE2.5. Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y el servicio de bebidas alcohólicas, excepto el vino.

-CE2.6. Se ha respetado la colocación de las bebidas por grupos homogéneos para el servicio.

-CE2.7. Se ha recogido el material utilizado de modo ordenado y limpio.

-CE2.8. Se han relacionado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas teniendo en cuenta la relación entre su formulación y sus características.

-CE3.1. Se ha identificado el material y los utensilios asociados a la coctelería, y se han definido sus características.

-CE3.2. Se han relacionado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.

-CE3.3. Se han identificado los géneros utilizados en la decoración de cócteles.

-CE3.4. Se han identificado las características de las familias de cócteles.

-CE3.5. Se han reconocido los principales cócteles internacionales.

-CE3.6. Se han manejado con elegancia los utensilios para la elaboración de cócteles.

-CE3.7. Se han elaborado cócteles respetando su formulación y utilizando adecuadamente los utensilios necesarios.

-CE3.8. Se han creado cócteles de elaboración propia.

-CE3.9. Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.

-CE3.10. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar y de la cafetería, y reconoce y aplica las técnicas culinarias.

-CE4.1. Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar y cafetería.

-CE4.2. Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.

-CE4.3. Se ha realizado el abastecimiento de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.

-CE4.4. Se ha preparado la maquinaria y los útiles para realizar las elaboraciones.

-CE4.5. Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

-CE4.6. Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.

-CE4.7. Se ha respetado la temperatura de servicio y se ha coordinado la elaboración con el servicio.

-CE4.8. Se han presentado las elaboraciones siguiendo criterios estéticos.

-CE4.9. Se han relacionado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas, y utilizando las técnicas y los recipientes apropiados.

-CE4.10. Se han relacionado las operaciones de servicio de ofertas gastronómicas (platos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).

-CE4.11. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos a la clientela, y reconoce los elementos que componen una factura.

-CE5.1. Se han identificado las maneras de cobro a la clientela.

-CE5.2. Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.

-CE5.3. Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.

-CE5.4. Se ha realizado el cobro de la factura utilizando diversos modos de pago.

-CE5.5. Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.

-CE5.6. Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.

-CE5.7. Se han relacionado correctamente las operaciones de devolución y cambio de dinero.

-CE5.8. Se han relacionado las operaciones de cierre y arqueado de caja siguiendo los procedimientos establecidos.

1.5.2. Contenidos básicos.

BC1. Atención a la clientela en bar y cafetería.

*Identificación de las principales funciones y competencias del personal de servicio en bar y cafetería.

*El profesional de bar y cafetería: uniformidad, higiene personal, aptitudes y actitudes. Trabajo en equipo.

*Turnos y fases del trabajo en bar y cafetería.

*Procedimientos de acogida, estancia y despedida de la clientela en bar y cafetería.

*Aplicación de técnicas de comunicación y venta en bar y cafetería con arreglo a las expectativas de la clientela en cada tipo de establecimientos.

*Organización del servicio en bar y cafetería: fases del trabajo.

*Características de los tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervecería, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuales.

*Presentación de la oferta en bar y cafetería: exposición de productos y servicios; atención a las demandas y a las expectativas de la clientela.

*Tratamiento de sugerencias y adecuación de la oferta.

*Realización de la venta según los procedimientos establecidos.

*Sugerencias, quejas y reclamaciones. Especificidades de las reclamaciones en establecimientos de bar y cafetería.

BC2. Servicio de bebidas alcohólicas, excepto el vino, en barra y en sala.

*Aguardientes y licores: caracterización de los procesos habituales de elaboración.

*Normas operativas del establecimiento.

*Aplicación de la secuencia lógica de servicio.

*Presentación comercial. Identificación y principales características organolépticas de destilados, licores, aperitivos y cervezas.

*Clasificación de las bebidas por afinidad.

*Normas básicas de preparación.

*Procedimientos de ejecución del servicio de cada tipo de bebidas, control y valoración de resultados.

*Óptima aplicación de técnicas de servicio, con criterios de elegancia, limpieza y orden.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC3. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas.

*Cócteles: clasificación, medidas y fórmulas de cálculo.

*Materiales y útiles de uso específico en coctelería.

*Preservicio en coctelería: montaje y puesta a punto de la estación central y de las subestaciones.

*Cálculo de las cantidades de cada ingrediente para utilizar según el número de tomas.

*Identificación de los cócteles internacionales, según el momento del día más adecuado para su consumo y el tipo de evento o de servicio.

*Identificación de las características de las series de coctelería y de los principales cócteles internacionales.

*Análisis de las mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas por contraste o afinidad, para deducir nuevas fórmulas de bebidas combinadas.

*Normas básicas para la elaboración de cócteles. Cócteles de autor y evaluación de resultados finales.

*Elementos habituales para la decoración y la presentación.

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

*Óptima aplicación de técnicas de elaboración y servicio, con criterios de elegancia, limpieza y orden.

*Diseño de una oferta básica de cócteles y combinados de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC4. Elaboración de platos y aperitivos propios de bar y cafetería.

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

*Procedimiento para crear una oferta de platos combinados, bocadillos, aperitivos y otras ofertas gastronómicas propias de bar y cafetería.

*Materias primas de uso habitual en estas áreas.

*Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.

*Aplicación de técnicas básicas de cocina.

*Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

*Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito de bar y cafetería.

*Operaciones de preelaboración de materias primas.

*Elaboración de productos culinarios propios de bar y cafetería.

*Acabado y presentación de las elaboraciones sencillas con criterios estéticos, de acuerdo con la tipología de establecimiento.

*Tiempos de elaboraciones y temperaturas de servicio.

*Realización del servicio de ofertas gastronómicas (platos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).

*Limpieza de los utensilios y de los equipos utilizados en el proceso: frecuencia, productos y métodos establecidos.

*Óptima aplicación de técnicas de elaboración y servicio, con criterios de elegancia, limpieza y orden.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC5. Realización de la facturación y el cobro de los servicios.

*Procesos de facturación.

*Sistemas de cobro.

*Procedimientos de facturación y cobro.

*Soportes físicos y cumplimentación.

*Liquidación diaria, concordancia, desgloses e interpretación de datos.

*Cierres de caja.

*Aplicaciones informáticas relacionadas.

*Desviaciones y anomalías.

*Arqueo y liquidación de caja, pagos y depósitos.

1.5.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención a la clientela, y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en bar y cafetería.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como estos:

-Tratamiento y consideración a la clientela durante la acogida, la estancia y la despedida en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de quejas y reclamaciones.

-Preparación, presentación y servicio de bebidas alcohólicas (excepto el vino), cócteles y combinaciones.

-Elaboración, presentación, decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y de la cafetería.

-Procedimientos de cobro y facturación de los servicios prestados.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en la producción y

en el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional y de las colectividades (cáterin), y en el área de pisos en alojamiento.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), g), h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Caracterización de los protocolos de actuación ante la clientela y adecuación del servicio a las expectativas y a las necesidades demandadas por ésta.

-Identificación y caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas (excepto el vino), así como el desarrollo de los procedimientos de su elaboración y de su servicio.

-Caracterización y desarrollo de las operaciones de puesta a punto en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como los procesos significativos de conservación y regeneración de éstos.

-Reconocimiento y aplicación de las técnicas culinarias para la elaboración y la presentación de platos y aperitivos propios de las áreas de bar y cafetería.

-Identificación y desarrollo de los sistemas de cobro y facturación, así como su relación y su aplicación en sistemas de gestión integrados.

1.6. Módulo profesional: servicios en restaurante y eventos especiales.

*Código: MP0153.

*Duración: 210 horas.

1.6.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Atiende a la clientela en el servicio de restaurante y eventos especiales, teniendo en cuenta la relación entre la demanda y los productos que se sirvan.

-CE1.1. Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.

-CE1.2. Se ha identificado el vocabulario básico de la atención a la clientela en el servicio en sala.

-CE1.3. Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento o al evento, aplicando el protocolo.

-CE1.4. Se han relacionado los productos y los servicios del establecimiento o del evento con las peticiones y las necesidades de cada tipo de cliente.

-CE1.5. Se han identificado demandas implícitas de la clientela en relación con las técnicas de venta, se han sugerido productos propios del establecimiento y, en caso necesario, se han explicado sus características básicas.

-CE1.6. Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de la clientela, de manera que se cubran sus expectativas.

-CE1.7. Se ha acompañado a las personas hasta su mesa y se han acomodado con agilidad y cortesía.

-CE1.8. Se le han presentado los tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.

-CE1.9. Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.

-CE1.10. Se han confeccionado las comandas con los datos escritos de modo correcto y legible.

-CE1.11. Se ha despedido a la clientela a su salida del establecimiento o del evento, aplicando el protocolo correspondiente.

-CE1.12. Se han jerarquizado quejas, reclamaciones y sugerencias en función de su importancia, se han solucionado con prontitud y se han buscado alternativas.

*RA2. Sirve elaboraciones culinarias de diversos tipos, para lo que reconoce y aplica las técnicas de servicio y de protocolo.

-CE2.1. Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y en eventos especiales.

-CE2.2. Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio que se desarrolle.

-CE2.3. Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, en eventos, etc., incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.

-CE2.4. Se ha descrito el mobiliario y los útiles propios de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.

-CE2.5. Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.

-CE2.6. Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales, etc.

-CE2.7. Se ha desarrollado el servicio respetando su propia dinámica y los condicionantes.

-CE2.8. Se han relacionado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y normas establecidas.

-CE2.9. Se han jerarquizado las quejas, reclamaciones y sugerencias en función de su importancia, se han solucionado con prontitud y se han buscado alternativas.

-CE2.10. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA3. Realiza el trinchado, el racionado y el desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.

-CE3.1. Se han identificado y se han caracterizado las materias primas y las elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.

-CE3.2. Se han identificado y se han clasificado los útiles y las herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.

-CE3.3. Se ha dispuesto y se ha comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.

-CE3.4. Se han relacionado las materias primas y los productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, las presentaciones, la anatomía y otros condicionantes.

-CE3.5. Se han desarrollado en un tiempo adecuado y en la forma establecida los procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado.

-CE3.6. Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.

-CE3.7. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA4. Elabora platos a la vista de la clientela aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.

-CE4.1. Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración a la vista de la clientela.

-CE4.2. Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante la clientela.

-CE4.3. Se han reconocido los materiales, la maquinaria y los útiles aplicables para la elaboración de platos a la vista de la clientela.

-CE4.4. Se ha determinado la ubicación de elaboración de los platos.

-CE4.5. Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

-CE4.6. Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.

-CE4.7. Se han respetado tiempos, cocciones y temperaturas en la realización de elaboraciones a la vista de la clientela.

-CE4.8. Se han relacionado con orden y limpieza las técnicas de elaboración y servicio, y se ha recogido a la finalización de la tarea.

-CE4.9. Se han sugerido a la clientela alternativas de elaboración, en el caso de haberlas.

-CE4.10. Se han valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes, y se ha buscado el equilibrio estético.

-CE4.11. Se ha tenido en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental en la realización de las operaciones.

1.6.2. Contenidos básicos.

BC1. Atención a la clientela en mesa y servicios especiales.

*Identificación de las principales funciones y competencias del personal de servicio en sala.

*Personal profesional de la restauración: uniformidad, higiene personal, aptitudes y actitudes. Trabajo en equipo. Turnos y fases del trabajo en el restaurante.

*Procedimientos de acogida, estancia y despedida de la clientela en mesa y en servicios especiales.

*Identificación de las normas de protocolo, de conducta y de imagen personal en los procesos de servicio en salas de restauración.

*Aplicación de las técnicas de comunicación y venta en salas de restauración.

*Información gastronómica: terminología y tendencias en la restauración de la cocina gallega, española e internacional.

*Construcción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendiendo a las peticiones y las necesidades de cada tipo de cliente, y a los objetivos empresariales.

*Presentación de cartas y minutas.

*Comandas: tipos y variantes. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.

*Aplicación justificada de los tipos y de las variantes de comanda según el servicio.

*Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos y humanos, y por la incorrecta transmisión de mensajes.

*Sugerencias, quejas y reclamaciones: especificidades de las reclamaciones en establecimientos de restauración.

BC2. Servicio de elaboraciones culinarias.

*Análisis de las actividades de servicio según la fórmula de restauración y la modalidad de servicio.

*Técnicas de servicio en desayunos, almuerzos y cenas en salas de restauración y servicios especiales. Servicio en habitaciones.

*Normas de protocolo en el servicio de mesa, y en eventos especiales y de habitaciones en las áreas de alojamiento.

*Aplicación de las normas de protocolo, de conducta y de imagen personal en los procesos de servicio en salas de restauración y eventos especiales, y de habitaciones en las áreas de alojamiento.

*Trabajo en equipo: brigadas de trabajo y funciones de cada miembro.

*Análisis del trabajo en equipo, y valoración de la importancia y de la repercusión en el servicio a la clientela.

*Servicio en restaurante.

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

*Servicios especiales de bufés, banquetes, autoservicios y análogos: caracterización, estructuras e instalaciones necesarias.

*Planificación del montaje y la puesta a punto para el servicio de bufés, banquetes, autoservicios y análogos.

*Montaje de estructuras de bufés, banquetes, autoservicios y análogos.

*Decoración para la zona de exposición de alimentos y bebidas, en estructuras de bufés, banquetes, autoservicios y análogos.

*Técnicas de servicio de bufés, banquetes, autoservicios y análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.

*Servicio de catering: concepto, clasificación, instalaciones, equipos, medios de transporte y ofertas gastronómicas.

*Planificación organizativa y de montaje de un servicio de catering, teniendo en cuenta: mobiliario y equipos disponibles, modalidad de servicio, espacios disponibles, aspectos operacionales, lugar de realización, limitaciones productivas, equipo humano, tipo de evento, oferta gastronómica, etc.

*Aplicación de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de mesa y eventos especiales, según la modalidad y la oferta gastronómica.

*Proceso de facturación según la tipología del restaurante. Ciclo de control económico del departamento: objetivos, áreas implicadas, estructuración de etapas y variantes en el proceso.

*Estructuración de las etapas de control en el restaurante, y relación con los demás departamentos implicados en el servicio de alimentos y bebidas.

*Sistemas de facturación y cobro (al contado y con crédito) en función de la tipología de la clientela y del restaurante (clientela de hotel y de paso). Diario de producción. Resumen diario de facturación y arqueo de caja.

*Diferenciación del proceso administrativo de cada sistema de cobro.

*Aplicación de procesos generales de control y evaluación de los resultados, según la tipología del restaurante y variantes de facturación.

*Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de calidad.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación

de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

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

BC3. Realización del trinchado, el racionado y el desespinado de productos y elaboraciones culinarias.

*Herramientas y utillaje específicos o habituales en los procesos de manipulación, pelado, desespinado, trinchado y emplatado de cualquier clase de alimentos delante de la clientela.

*Operaciones de puesta a punto de los materiales y del espacio ante comensales. Localización y limpieza de herramientas y utillaje.

*Productos culinarios y materias primas relacionadas. Salsas, guarniciones y complementos que acompañan a los platos: cantidades que corresponden a las raciones, y temperaturas de mantenimiento, de servicio y de presentación.

*Técnicas de trinchado, desespinado, pelado, racionado y emplatado: ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, postres, frutas, quesos y otros alimentos.

*Ejecución de los procesos de pelado, desespinado, trinchado, racionado y emplatado de cualquier clase de alimentos delante de la clientela, de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su manipulación.

*Ejecución del servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos en el manejo de equipos, con criterios de elegancia, destreza, tiempo, limpieza y orden.

*Protocolos de quejas y reclamaciones. Compromiso de calidad.

*Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria en cuanto a las normas, la uniformidad, la higiene personal y la seguridad laboral en el trabajo, así como la de manipulación de alimentos y la de protección medioambiental.

BC4. Elaboración de platos a la vista de la clientela.

*Maquinaria, herramientas y utillaje específicos para la elaboración de platos a la vista de la clientela.

*Operaciones de puesta a punto. Colocación de materiales y adecuación de espacios. Provisión de alimentos, bebidas, guarniciones, etc.

*Técnicas en la elaboración de platos a la vista de la clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación y emplatado: temperaturas, tiempos y cantidades. Orden y limpieza.

*Elaboración de platos en la sala a la vista de la clientela, teniendo en cuenta la manipulación y el tratamiento de alimentos en crudo, las técnicas de cocción establecidas, los gustos y las preferencias de la clientela, y las fichas técnicas de elaboración o procedimiento que las sustituya, con criterios definidos de elegancia, tiempo, orden y limpieza.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.6.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de producción, servicios y atención a la clientela, y algunas subfunciones relacionadas con la calidad y la administración en el ámbito de los servicios en mesa y especiales.

Las funciones de producción, servicios, calidad y administración incluyen aspectos como:

-Tratamiento y consideración a la clientela durante la acogida, la estancia y la despedida en estas áreas de servicio, así como el tratamiento de quejas y reclamaciones.

-Preparación, presentación y servicio de platos y productos culinarios a la vista de la clientela.

-Servicio de elaboraciones culinarias de diversos tipos.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en la producción y el servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, en colectividades (cáterin) y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a cumplir los objetivos generales a), b), c), d), e), f), g) h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Caracterización de los protocolos de actuación ante la clientela y adecuación del servicio a las expectativas y a las necesidades demandadas por ella.

-Aplicaciones de diversas técnicas y procedimientos de servicio en mesa adecuadas a sus ámbitos de ejecución.

-Realización de procedimientos de manipulación de productos y elaboraciones culinarias a la vista de la clientela.

1.7. Módulo profesional: el vino y su servicio.

*Código: MP0154.

*Duración: 140 horas.

1.7.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Recibe vino de diversos tipos y reconoce sus condiciones de almacenamiento.

-CE1.1. Se han definido las necesidades de aprovisionamiento externo en función del tipo de servicio, las ofertas gastronómicas, las expectativas de venta y las características de los vinos.

-CE1.2. Se han caracterizado los espacios físicos de conservación del vino.

-CE1.3. Se han identificado sistemas de clasificación y control de bodega.

-CE1.4. Se ha revisado y se ha contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

-CE1.5. Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio, la tipología, las añadas y las características de conservación.

-CE1.6. Se han respetado los procesos de rotación de stocks.

-CE1.7. Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

-CE1.8. Se han relacionado actividades de aprovisionamiento interno teniendo en cuenta las necesidades del servicio y la disposición en la bodega de servicio según las temperaturas.

-CE1.9. Se han identificado correctamente los vinos reservados por la clientela.

-CE1.10. Se han relacionado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA2. Identifica tipos de vino, teniendo en cuenta sus características básicas y diferenciadoras.

-CE2.1. Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.

-CE2.2. Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan los tipos de vino.

-CE2.3. Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.

-CE2.4. Se han relacionado los procesos de vinificación en función del tipo de uva y de vino.

-CE2.5. Se han relacionado las denominaciones de origen, las condiciones medioambientales y los tipos de uva con sus características.

-CE2.6. Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos y con sus características básicas.

-CE2.7. Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola gallega, la española y la internacional.

-CE2.8. Se han identificado los criterios para la elección de vinos de acuerdo con las características básicas, el coste, la conservación, la evolución y las expectativas de la clientela.

-CE2.9. Se han relacionado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA3. Realiza catas sencillas de vinos e identifica aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

-CE3.1. Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.

-CE3.2. Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.

-CE3.3. Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.

-CE3.4. Se han identificado y se han caracterizado las fases de la cata de vinos.

-CE3.5. Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.

-CE3.6. Se han relacionado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.

-CE3.7. Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.

-CE3.8. Se han descrito las características de un vino a partir de su cata, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.

-CE3.9. Se han relacionado vinos según sus características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas y criterios básicos para realizar propuestas de maridaje, de acuerdo con diversas fórmulas de restauración.

-CE3.10. Se han identificado los defectos más comunes a través de la cata.

-CE3.11. Se han relacionado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA4. Define cartas sencillas de vinos, y justifica sus propiedades y sus aplicaciones.

-CE4.1. Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.

-CE4.2. Se han identificado cartas de vinos en función de la oferta, de la tipología y de la categoría del establecimiento.

-CE4.3. Se han descrito cartas sencillas de vinos con indicación de sus características y categorías comerciales.

-CE4.4. Se han identificado los criterios para incorporar vinos a la carta con arreglo a las ofertas de proveedores, las expectativas de la clientela y la estrategia comercial del establecimiento.

-CE4.5. Se han analizado posibilidades de rotación o inclusión en la carta de vinos de referencias según la evolución de la demanda, los stocks, las ofertas de proveedores, la estacionalidad y los objetivos económicos.

-CE4.6. Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.

-CE4.7. Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria y del entorno del establecimiento.

-CE4.8. Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

*RA5. Sirve vinos teniendo en cuenta la relación entre las condiciones físicas y medioambientales y la oferta gastronómica aparejada, con el procedimiento, la temperatura y los utensilios específicos.

-CE5.1. Se han reconocido los materiales y los útiles necesarios para cada tipo de vino.

-CE5.2. Se han reconocido y se han caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.

-CE5.3. Se ha relacionado la temperatura de servicio con las características, la evolución y el estado.

-CE5.4. Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.

-CE5.5. Se ha determinado la localización de la elaboración de los platos.

-CE5.6. Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.

-CE5.7. Se han utilizado las herramientas y los utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.

-CE5.8. Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.

-CE5.9. Se ha valorado la aprobación y la desaprobación del vino por la clientela, para actuar según la política del establecimiento.

-CE5.10. Se han caracterizado diversas posibilidades de servicio de vino: botella, media botella, copa, etc.

-CE5.11. Se han jerarquizado las quejas, las reclamaciones y las sugerencias en función de su importancia, y se han buscado alternativas para solucionarlas con prontitud.

1.7.2. Contenidos básicos.

BC1. Recepción de vinos.

*Procedimientos de cálculo de necesidades según stocks, estado de evolución y previsión de consumo.

*Recepción y almacenamiento del vino, y registro de datos y/o documentos.

*Condiciones de conservación, local, situación, características, mobiliario e instalaciones de la bodega.

*Equipos de conservación y sistemas de control de temperatura, humedad, ventilación, etc.

*Sistemas de clasificación, organización y control de vinos.

*Libro de bodega y aplicaciones informáticas.

*Vales de pedido de aprovisionamiento interno.

*Bodega de día: servicio, reposición con arreglo al consumo previsto y regulación de temperaturas.

*Reserva de vinos.

*Sistemas de identificación de vinos de clientes.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC2. Identificación de vinos.

*Caracterización de los vinos: tipología y composición básica.

*Factores que influyen en el perfil del vino: edafológicos, climatológicos, genéticos, tecnológicos y humanos.

*Variedades de uva: aptitudes enológicas, adaptación climática e implantación geográfica.

*Procesos de vinificación de vinos blancos, tintos, rosados, claretes, espumosos y generosos dulces y secos.

*Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, maderas, envases y tapones.

*Etiquetado de vinos: interpretación de datos e información.

*Geografía vinícola: denominaciones de origen y vinos de la tierra.

*Distribución vinícola mundial: principales países productores y denominaciones más destacables.

*Legislación para la producción y la comercialización de vinos.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC3. Realización de catas sencillas.

*Cata: definición y tipología; aplicaciones en la restauración.

*Metodología de la cata: condiciones espaciales, mobiliario y utillaje de cata.

*Técnicas de cata: preparación de muestras y métodos de percepción y análisis de características visuales, olfativas, gustativas y táctiles.

*Herramientas.

*Análisis sensorial.

-Identificación y aplicación de los instrumentos de percepción sensorial (vista, olfato, gusto y tacto).

-Evaluación de las percepciones sensoriales, determinación básica del umbral sensorial.

-Vocabulario específico de percepciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles.

*Fichas de cata como soporte de evaluación y descripción aplicable al servicio en la restauración.

*Ejercicios de cata de vinos tranquilos y especiales de las denominaciones de origen gallegas, y de las más destacables españolas y extranjeras.

*Identificación de los defectos de los vinos.

*Potencial y aptitudes de los vinos con arreglo a las ofertas gastronómicas y las fórmulas de restauración.

*Aplicación de las medidas de prevención de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC4. Definición de cartas sencillas de vinos.

*Carta de vinos: formatos y aplicaciones.

*Estructura y datos en el diseño de las cartas.

*La carta de vinos como herramienta de comercialización: rotación, incorporación, sustitución y retirada de referencias.

*La oferta de vinos en relación con la oferta gastronómica: fórmula de restauración y entorno comercial.

*Maridaje de vinos y platos: ofertas gastronómicas acordes a las fórmulas de comercialización.

*Nuevas tendencias de soportes y diseños.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

BC5. Servicio de vinos.

*Herramientas de servicio: sacacorchos, decantadores, copas, termómetros, etc.

*Temperatura de servicio en función de la tipología de vinos y de las condiciones medioambientales de servicio.

*Decantación y oxigenación: aplicaciones y procedimientos.

*Identificación de los tipos y de los estados del vino indicativos de la necesidad de aplicación de procedimientos de decantación y/u oxigenación.

*Servicio del vino: fases y procedimientos habituales.

*Métodos de servicio de los vinos con arreglo a las fórmulas de restauración.

*Determinación de la localización para el servicio de vinos.

*Protocolo aplicable al servicio de los vinos.

*Procesos de servicio especial: espumosos, vintage, etc.

*Tratamiento de quejas y sugerencias de la clientela, y soluciones alternativas.

*Aplicación de las medidas de prevención con arreglo a la normativa higiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidad e higiene personal), de seguridad laboral y de protección medioambiental.

1.7.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de aprovisionamiento y servicios, así como algunas subfunciones relacionadas con la organización de unidades de producción, tales

como la determinación de las ofertas de vinos sencillas en el ámbito del sector de la restauración.

Las funciones de aprovisionamiento, servicios y organización de unidades de producción incluyen aspectos como:

-Determinación de cartas sencillas de vinos relacionadas con las ofertas gastronómicas.

-Control de proveedores y materias primas en las operaciones de recepción y almacenamiento de vinos.

-Distribución interna y conservación adecuada en las áreas de servicio.

-Control y flujo de documentos asociados con las actividades de aprovisionamiento externo e interno de vinos.

-Servicio de vinos con arreglo a las normas de protocolo.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en el servicio de vinos en la restauración tradicional, en colectividades y catering, y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), d), e), f), g) h) e i) del ciclo formativo, y las competencias a), b), c), d), e), g), h), i), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Caracterización y ejecución de los procesos de recepción, almacenamiento, distribución y conservación adecuada de vinos.

-Identificación y aplicación de técnicas básicas para la descripción de las características organolépticas y analíticas de los vinos, así como la cumplimentación de fichas de cata.

-Definición de cartas sencillas de vinos, teniendo en cuenta la identificación de los vinos y su asociación con las elaboraciones culinarias.

-Reconocimiento y aplicaciones de uso de los materiales y de los utensilios específicos para el servicio de vinos.

-Caracterización y desarrollo de las operaciones de servicio de vinos, siguiendo las normas básicas de protocolo.

1.8. Módulo profesional: técnicas de comunicación en restauración.

*Código: MP0155.

*Duración: 53 horas.

1.8.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Proporciona información requerida por la clientela aplicando las técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

-CE1.1. Se han descrito y se han valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.

-CE1.2. Se ha valorado la pulcritud y la corrección en el vestir y en la imagen corporal como elementos clave en la atención a la clientela.

-CE1.3. Se ha analizado el comportamiento de la clientela potencial.

-CE1.4. Se han adaptado adecuadamente a la situación de partida la actitud y el discurso.

-CE1.5. Se ha obtenido la información necesaria de la hipotética clientela para proporcionar la información con rapidez, y se han otorgado las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

-CE1.6. Se ha mantenido una conversación utilizando fórmulas, léxico comercial y nexos para pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita, etc.

-CE1.7. Se han producido y se han interpretado con claridad y corrección mensajes escritos relacionados con la actividad profesional.

-CE1.8. Se ha tenido en cuenta el tratamiento protocolario y las normas internas de atención a la clientela.

-CE1.9. Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible hacia las demás personas, y se ha demostrado cordialidad y amabilidad en el trato.

-CE1.10. Se ha valorado la comunicación con la clientela como medio de fidelización.

-CE1.11. Se ha valorado la importancia de la actitud al teléfono y las posibles situaciones que se presenten.

-CE1.12. Se ha valorado la importancia de las informaciones y de las sugerencias que dé la clientela, así como de su conocimiento.

*RA2. Comunica a la hipotética clientela las posibilidades del servicio, y las justifica desde el punto de vista técnico.

-CE2.1. Se han identificado las técnicas de venta de alimentos y bebidas, y se ha estimado su aplicación a diversos tipos de clientela.

-CE2.2. Se ha analizado la tipología del público.

-CE2.3. Se ha diferenciado entre clientela y proveedores, y entre éstos y el público en general.

-CE2.4. Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.

-CE2.5. Se ha diferenciado información y publicidad.

-CE2.6. Se han adecuado las respuestas a las preguntas del público.

-CE2.7. Se han distinguido los tipos de demanda de información que se dan más frecuentemente en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

*RA3. Aplica el protocolo en restauración, y relaciona el tipo de servicio prestado con su diseño y su organización.

-CE3.1. Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.

-CE3.2. Se ha caracterizado el diseño y la planificación de actos protocolarios.

-CE3.3. Se ha reconocido el programa del acto en relación con el servicio que se vaya a desarrollar.

-CE3.4. Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.

-CE3.5. Se han caracterizado los sistemas de ordenación de la clientela en función del tipo de acto.

-CE3.6. Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

-CE3.7. Se han definido los fundamentos y los principios de las relaciones públicas.

*RA4. Aplica técnicas de reclamaciones, quejas y sugerencias de la clientela potencial, con reconocimiento y aplicación del protocolo de actuación.

-CE4.1. Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o de sugerencia previas a la reclamación formal.

-CE4.2. Se han reconocido los aspectos principales en que incide la legislación relativa a las reclamaciones.

-CE4.3. Se han suministrado a la clientela, en su caso, la información y la documentación necesarias para la presentación de una reclamación escrita.

-CE4.4. Se han reconocido los formularios presentados por la clientela para la realización de una reclamación.

-CE4.5. Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.

-CE4.6. Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, y se ha demostrado una actitud segura, correcta y objetiva.

1.8.2. Contenidos básicos.

BC1. Información a la clientela.

*Proceso de comunicación.

*Componentes de la comunicación.

*Comunicación verbal en la restauración: tipo y estilos; identificación de claves. La escucha. Barreras en la comunicación.

*Interpretación de los componentes de la comunicación efectiva.

*Manejo de la comunicación verbal eficaz.

*Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

*Comunicación no verbal: imagen personal. Gestos corporales: el paralenguaje y el comportamiento proxiómico.

*Identificación de empatía, la receptividad y la asertividad.

*Empatía: desarrollo y estrategias.

*Receptividad: importancia en la comunicación efectiva.

*Empleo de la asertividad en sus estilos y en sus técnicas.

*Papeles, objetivos y relación entre la clientela y el personal profesional.

*Atención personalizada como base de la fidelización de la clientela.

*Interés por la importancia de la atención a la clientela en los procesos de calidad en restauración.

BC2. Venta de productos y servicios.

*Clientela.

*Tratamiento y normas de cortesía.

*Técnicas de venta en restauración: concepto y componentes.

*Personal de venta: características, funciones y actitudes.

*Interés por las cualidades y las actitudes para la venta y su desarrollo.

*Exposición de las cualidades de los productos y de los servicios.

*Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.

*Aplicación de las técnicas de comunicación en las relaciones con la clientela.

*Confianza en la superación de errores.

BC3. Aplicación del protocolo en restauración.

*Tipos y objetivos de los actos protocolarios.

*Definición y elementos de protocolo en restauración.

*Tipos de presidencias en actos protocolarios.

*Sistemas de organización de personas convidadas.

*Documentación en el acto que se organice: caracterización.

*Valoración de la imagen corporativa.

*Aplicación del protocolo en la restauración.

*Relaciones públicas: objetivos y pasos.

BC4. Atención de reclamaciones, quejas y sugerencias.

*Objeciones de la clientela y su tratamiento.

*Diferencias entre reclamaciones, quejas y sugerencias.

*Técnicas y procedimientos utilizados en la actuación ante reclamaciones.

*Aplicación de técnicas para la resolución de conflictos.

*Gestión de reclamaciones.

*Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.

*Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

*Protección de las personas consumidoras y usuarias en Galicia, en España y en la Unión Europea.

*Aplicación de la legislación gallega.

1.8.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención a la clientela, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo, así como cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

Estas funciones incluyen aspectos como:

-Uso de técnicas de comunicación para informar y asesorar a la clientela durante los procesos de servicio.

-Aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.

-Desarrollo y cumplimentación de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, en colectividades y catering, y en el área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales e), g), h), i), j), k), l) y m) del ciclo formativo, y las competencias e), g), j) y k).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y de las técnicas de protocolo e imagen personal.

-Caracterización de los actos protocolarios y de los sistemas de organización de personas invitadas.

-Procesos de calidad en la empresa, su evaluación, y la identificación y cumplimentación de documentos asociados a la prestación de servicios.

-Identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas y reclamaciones de la clientela.

1.9. Módulo profesional: inglés.

*Código: MP0156.

*Duración: 160 horas.

1.9.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, y analiza el contenido global del mensaje en

relación con los recursos lingüísticos correspondientes.

-CE1.1. Se ha situado el mensaje en su contexto.

-CE1.2. Se ha identificado la idea principal del mensaje.

-CE1.3. Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio oral.

-CE1.4. Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.

-CE1.5. Se ha establecido la secuencia de los elementos constituyentes del mensaje.

-CE1.6. Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre un tema conocido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lengua estándar y articulado con claridad.

-CE1.7. Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.

-CE1.8. Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, incluso sin entender todos sus elementos.

*RA2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, al analizar comprensivamente sus contenidos.

-CE2.1. Se han seleccionado los materiales de consulta y los diccionarios técnicos.

-CE2.2. Se han leído comprensivamente textos claros en lengua estándar.

-CE2.3. Se ha interpretado el contenido global del mensaje.

-CE2.4. Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiera.

-CE2.5. Se ha identificado la terminología utilizada.

-CE2.6. Se han relacionado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo, en caso necesario.

-CE2.7. Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.

*RA3. Emite mensajes orales claros y estructurados, y participa como agente activo en conversaciones profesionales.

-CE3.1. Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.

-CE3.2. Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos y estrategias de interacción.

-CE3.3. Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.

-CE3.4. Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con la profesión.

-CE3.5. Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.

-CE3.6. Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.

-CE3.7. Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.

-CE3.8. Se ha descrito y se ha secuenciado un proceso de trabajo de la competencia propia.

-CE3.9. Se ha justificado la aceptación o el rechazo de propuestas realizadas.

-CE3.10. Se ha argumentado la elección de una determinada opción o de un procedimiento de trabajo.

-CE3.11. Se ha solicitado la reformulación del discurso o de parte de él cuando se ha considerado necesario.

*RA4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, y relaciona las reglas gramaticales con su finalidad.

-CE4.1. Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y profesionales.

-CE4.2. Se ha organizado la información coherentemente y con cohesión.

-CE4.3. Se han relacionado resúmenes de textos relacionados con el propio entorno profesional.

-CE4.4. Se ha cumplimentado documentación específica del campo profesional propio.

-CE4.5. Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.

-CE4.6. Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

-CE4.7. Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se elabore.

*RA5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, y describe las relaciones características del país de la lengua extranjera.

-CE5.1. Se han definido los trazos más destacables de las costumbres de la comunidad en donde se hable la lengua extranjera.

-CE5.2. Se han descrito y se han aplicado las normas y los protocolos de relación social propios del país.

-CE5.3. Se han identificado las creencias y los valores propios de la comunidad en donde se hable la lengua extranjera.

-CE5.4. Se han identificado los aspectos socioprofesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

1.9.2. Contenidos básicos.

BC1. Comprensión de mensajes orales.

*Reconocimiento de mensajes cotidianos y profesionales relacionados con el sector.

*Mensajes directos, telefónicos y grabados: cumplimentación de una reserva; toma de comandas en diferentes espacios; comprensión de mensajes habituales en la práctica profesional, como sugerencias, quejas y peticiones de la clientela; acogida y despedida de la clientela; comprensión de preguntas en una entrevista de trabajo, etc.

*Terminología específica del sector de la restauración.

*Idea principal e ideas secundarias.

*Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones más usuales, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, etc.

*Orden de palabras en la oración simple.

*Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y de la duda, etc.

*Variedad de acentos en la lengua oral.

BC2. Interpretación de mensajes escritos.

*Comprensión de mensajes, textos y artículos básicos profesionales y cotidianos.

*Soportes telemáticos: fax, correo electrónico y burofax.

*Terminología específica del sector de la restauración.

*Idea principal e ideas secundarias.

*Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones más usuales, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, etc.

*Orden de palabras en la oración simple.

*Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado. Nexos más usuales para expresarlas.

*Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.

BC3. Producción de mensajes orales.

*Registros utilizados en la emisión de mensajes orales: registro formal frente al informal. Uso de las fórmulas del registro formal en la práctica profesional.

*Terminología específica del sector de la restauración: instalaciones de los diferentes tipos de establecimientos; vocabulario específico empleado en las situaciones profesionales más habituales, como reclamaciones, peticiones de servicios, y descripción de platos, vinos y otras bebidas; modos de pago; instrucciones para desarrollar un proceso secuenciado; fórmulas empleadas en el trato con el resto del personal; fórmulas empleadas en una entrevista de trabajo,

haciendo hincapié en el uso del registro formal y en la descripción de las tareas de los puestos de trabajo más destacables, etc.

*Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones. *Minimal pairs*. El acento.

*Marcadores lingüísticos de relaciones sociales: normas de cortesía y diferencias de registro.

*Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

*Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Entonación ascendente y descendente: usos según el tipo de frase.

BC4. Emisión de textos escritos.

*Elaboración de textos sencillos cotidianos y profesionales relacionados con el sector: menús, cartas y otros documentos de la oferta gastronómica; documentos sencillos (carta, fax o correo electrónico) para dar respuesta a clientes; instrucciones sencillas en el contexto profesional, etc.

*Adecuación del texto al contexto comunicativo.

*Registro: fórmulas más usuales empleadas en el registro formal. Uso restringido del registro informal en el contexto profesional de la restauración.

*Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.

*Uso de los signos de puntuación más habituales.

*Coherencia en el desarrollo del texto.

BC5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de la lengua extranjera.

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

*Conocimiento de los elementos culturales más destacables en los países en donde se hable la lengua inglesa.

*Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieran un comportamiento socio-profesional, con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

1.9.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño, en lengua inglesa, de actividades relacionadas con las funciones de atención a la clientela, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo, y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

Estas funciones incluyen aspectos como:

-Uso y aplicación de técnicas de comunicación para informar y asesorar a la clientela durante los procesos de servicio.

-Aplicación del protocolo institucional en la organización de actos que lo requieran.

-Desarrollo y cumplimentación de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican particularmente en los procesos de servicio de alimentos y bebidas en los ámbitos de la restauración tradicional, en colectividades y catering, y en la área de pisos en alojamientos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), e), f), g), j) y k) del ciclo formativo, y las competencias a), e), f), g), j), k), m) y n).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y de las técnicas de protocolo e imagen personal, utilizando el inglés.

-Caracterización de los actos protocolarios y de los sistemas de organización de personas invitadas en inglés.

-Procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y cumplimentación de documentos asociados a la prestación de servicios, en inglés.

-Identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de la clientela, en inglés.

1.10. Módulo profesional: formación y orientación laboral.

*Código: MP0157.

*Duración: 107 horas.

1.10.1. Unidad formativa 1: prevención de riesgos laborales.

*Código: MP0157_12.

*Duración: 45 horas.

1.10.1.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Reconoce los derechos y las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias relacionados con la seguridad y la salud laboral.

-CE1.1. Se han relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora.

-CE1.2. Se han distinguido los principios de la acción preventiva que garantizan el derecho a la seguridad y a la salud de las personas trabajadoras.

-CE1.3. Se ha apreciado la importancia de la información y de la formación como medio para la eliminación o la reducción de los riesgos laborales.

-CE1.4. Se han comprendido las actuaciones adecuadas ante situaciones de emergencia y riesgo laboral grave e inminente.

-CE1.5. Se han valorado las medidas de protección específicas de personas trabajadoras sensibles a determinados riesgos, así como las de protección de la maternidad y la lactancia, y de menores.

-CE1.6. Se han analizado los derechos a la vigilancia y protección de la salud en el sector de la restauración.

-CE1.7. Se ha asumido la necesidad de cumplir las obligaciones de las personas trabajadoras en materia de prevención de riesgos laborales.

*RA2. Evalúa las situaciones de riesgo derivadas de su actividad profesional analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo más habituales del sector de la restauración.

-CE2.1. Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional de técnico en servicios en restauración.

-CE2.2. Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de ellos.

-CE2.3. Se han clasificado y se han descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional de técnico en servicios en restauración.

-CE2.4. Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo de las personas con la titulación de técnico en servicios en restauración.

-CE2.5. Se ha llevado a cabo la evaluación de riesgos en un entorno de trabajo, real o simulado, relacionado con el sector de actividad del título.

*RA3. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos e identifica las responsabilidades de todos los agentes implicados.

-CE3.1. Se ha valorado la importancia de los hábitos preventivos en todos los ámbitos y en todas las actividades de la empresa.

-CE3.2. Se han clasificado los modos de organización de la prevención en la empresa en función de los criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

-CE3.3. Se han determinado los modos de representación de las personas trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

-CE3.4. Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

-CE3.5. Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuencia de actuaciones para realizar en caso de emergencia.

-CE3.6. Se ha establecido el ámbito de una prevención integrada en las actividades de la empresa, y se

han determinado las responsabilidades y las funciones de cada uno.

-CE3.7. Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional de la titulación de técnico en servicios en restauración.

-CE3.8. Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación para una pequeña o mediana empresa del sector de actividad del título.

*RA4. Determina las medidas de prevención y protección en el entorno laboral de la titulación de técnico en servicios en restauración.

-CE4.1. Se han definido las técnicas y las medidas de prevención y de protección que se deben aplicar para evitar o disminuir los factores de riesgo, o para reducir sus consecuencias en el caso de materializarse.

-CE4.2. Se ha analizado el significado y el alcance de la señalización de seguridad de diversos tipos.

-CE4.3. Se han seleccionado los equipos de protección individual (EPI) adecuados a las situaciones de riesgo halladas.

-CE4.4. Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

-CE4.5. Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia, donde existan víctimas de diversa gravedad.

-CE4.6. Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que se deben aplicar en el lugar del accidente ante daños de diversos tipos, así como la composición y el uso del botiquín de urgencias.

1.10.1.2 Contenidos básicos.

BC1. Derechos y obligaciones en seguridad y salud laboral.

*Relación entre trabajo y salud. Influencia de las condiciones de trabajo sobre la salud.

*Conceptos básicos de seguridad y salud laboral.

*Análisis de los derechos y de las obligaciones de las personas trabajadoras y empresarias en prevención de riesgos laborales.

*Actuación responsable en el desarrollo del trabajo para evitar las situaciones de riesgo en su entorno laboral.

*Protección de personas trabajadoras especialmente sensibles a determinados riesgos.

BC2. Evaluación de riesgos profesionales.

*Análisis de factores de riesgo ligados a condiciones de seguridad, medioambientales, ergonómicas y psicosociales.

*Determinación de los daños a la salud de la persona trabajadora que pueden derivar de las condiciones de trabajo y de los factores de riesgo detectados.

*Riesgos específicos en el sector de la restauración en función de las probables consecuencias, del tiempo de exposición y de los factores de riesgo implicados.

*Evaluación de los riesgos hallados en situaciones potenciales de trabajo en el sector de la restauración.

BC3. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

*Gestión de la prevención en la empresa: funciones y responsabilidades.

*Órganos de representación y participación de las personas trabajadoras en prevención de riesgos laborales.

*Organismos estatales y autonómicos relacionados con la prevención de riesgos.

*Planificación de la prevención en la empresa.

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

*Elaboración de un plan de emergencia en una empresa del sector.

*Participación en la planificación y en la puesta en práctica de los planes de prevención.

BC4. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

*Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

*Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

*Aplicación de las técnicas de primeros auxilios.

*Actuación responsable en situaciones de emergencias y primeros auxilios.

1.10.2. Unidad formativa 2: equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la Seguridad Social, y búsqueda de empleo.

*Código: MP0157_22.

*Duración: 62 horas.

1.10.2.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Participa responsablemente en equipos de trabajo eficientes que contribuyan a la consecución de los objetivos de la organización.

-CE1.1. Se han identificado los equipos de trabajo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil de técnico en servicios en restauración, y se han valorado sus ventajas sobre el trabajo individual.

-CE1.2. Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a las de los equipos ineficaces.

-CE1.3. Se han adoptado responsablemente los papeles asignados para la eficiencia y la eficacia del equipo de trabajo.

-CE1.4. Se han empleado adecuadamente las técnicas de comunicación en el equipo de trabajo para recibir y transmitir instrucciones y coordinar las tareas.

-CE1.5. Se han determinado procedimientos para la resolución de los conflictos identificados en el seno del equipo de trabajo.

-CE1.6. Se han aceptado de forma responsable las decisiones adoptadas en el seno del equipo de trabajo.

-CE1.7. Se han analizado los objetivos alcanzados por el equipo de trabajo en relación con los objetivos establecidos, y con la participación responsable y activa de sus miembros.

*RA2. Identifica los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y los reconoce en diferentes situaciones de trabajo.

-CE2.1. Se han identificado el ámbito de aplicación, las fuentes y los principios de aplicación del derecho del trabajo.

-CE2.2. Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones laborales.

-CE2.3. Se han identificado los elementos esenciales de un contrato de trabajo.

-CE2.4. Se han analizado las principales modalidades de contratación y se han identificado las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.

-CE2.5. Se han valorado los derechos y las obligaciones que se recogen en la normativa laboral.

-CE2.6. Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en el convenio colectivo aplicable o, en su defecto, las condiciones habituales en el sector profesional relacionado con el título de técnico en servicios en restauración.

-CE2.7. Se han valorado las medidas establecidas por la legislación para la conciliación de la vida laboral y familiar, y para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

-CE2.8. Se ha analizado el recibo de salarios y se han identificado los principales elementos que lo integran.

-CE2.9. Se han identificado las causas y los efectos de la modificación, la suspensión y la extinción de la relación laboral.

-CE2.10. Se han identificado los órganos de representación de las personas trabajadoras en la empresa.

-CE2.11. Se han analizado los conflictos colectivos en la empresa y los procedimientos de solución.

-CE2.12. Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

*RA3. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las contingencias cubiertas, e identifica las clases de prestaciones.

-CE3.1. Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial del estado social y para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

-CE3.2. Se ha delimitado el funcionamiento y la estructura del sistema de la Seguridad Social.

-CE3.3. Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de una persona trabajadora y las cuotas correspondientes a ella y a la empresa.

-CE3.4. Se han determinado las principales prestaciones contributivas de la Seguridad Social, sus requisitos y su duración, y se ha realizado el cálculo de su cuantía en algunos supuestos prácticos.

-CE3.5. Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos, y se ha realizado el cálculo de la duración y de la cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

*RA4. Planifica su itinerario profesional seleccionando alternativas de formación y oportunidades de empleo a lo largo de la vida.

-CE4.1. Se han valorado las propias aspiraciones, motivaciones, actitudes y capacidades que permitan la toma de decisiones profesionales.

-CE4.2. Se ha tomado conciencia de la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

-CE4.3. Se han valorado las oportunidades de formación y empleo en otros estados de la Unión Europea.

-CE4.4. Se ha valorado el principio de no discriminación y de igualdad de oportunidades en el acceso al empleo y en las condiciones de trabajo.

-CE4.5. Se han diseñado los itinerarios formativos profesionales relacionados con el perfil profesional de técnico en servicios en restauración.

-CE4.6. Se han determinado las competencias y las capacidades requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título, y se ha seleccionado la formación precisa para mejorarlas y permitir una adecuada inserción laboral.

-CE4.7. Se han identificado las principales fuentes de empleo y de inserción laboral para las personas con la titulación de técnico en servicios en restauración.

-CE4.8. Se han empleado adecuadamente las técnicas y los instrumentos de búsqueda de empleo.

-CE4.9. Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

1.10.2.2. Contenidos básicos.

BC1. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

*Diferenciación entre grupo y equipo de trabajo.

*Valoración de las ventajas y los inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

*Equipos en el sector de la restauración según las funciones que desempeñen.

*Dinámicas de grupo.

*Equipos de trabajo eficaces y eficientes.

*Participación en el equipo de trabajo: desempeño de papeles, comunicación y responsabilidad.

*Conflicto: características, tipos, causas y etapas.

*Técnicas para la resolución o la superación del conflicto.

BC2. Contrato de trabajo.

*Derecho del trabajo.

*Organismos públicos (administrativos y judiciales) que intervienen en las relaciones laborales.

*Análisis de la relación laboral individual.

*Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

*Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional de la titulación de técnico en servicios en restauración.

*Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

*Análisis de las principales condiciones de trabajo: clasificación y promoción profesional, tiempo de trabajo, retribución, etc.

*Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

*Sindicatos de trabajadores y asociaciones empresariales.

*Representación de las personas trabajadoras en la empresa.

*Conflictos colectivos.

*Nuevos entornos de organización del trabajo.

BC3. Seguridad Social, empleo y desempleo.

*La Seguridad Social como pilar del estado social.

*Estructura del sistema de Seguridad Social.

*Determinación de las principales obligaciones de las personas empresarias y de las trabajadoras en materia de Seguridad Social.

*Protección por desempleo.

*Prestaciones contributivas de la Seguridad Social.

BC4. Búsqueda activa de empleo.

*Conocimiento de los propios intereses y de las propias capacidades formativo-profesionales.

*Importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional de las personas con la titulación de técnico en servicios en restauración.

*Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

*Itinerarios formativos relacionados con la titulación de técnico en servicios en restauración.

*Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en servicios en restauración.

*Proceso de toma de decisiones.

*Proceso de búsqueda de empleo en el sector de actividad.

*Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

1.10.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno o la alumna se puedan insertar laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales i), k) y m) del ciclo formativo y las competencias j), k) y n).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Manejo de las fuentes de información para la elaboración de itinerarios formativo-profesionalizadores, en especial en lo referente al sector de la restauración.

-Puesta en práctica de técnicas activas de búsqueda de empleo:

-Realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre las propias aspiraciones, competencias y capacidades.

-Manejo de fuentes de información, incluidos los recursos de internet para la búsqueda de empleo.

-Preparación y realización de cartas de presentación y currículos (se potenciará el empleo de otros idiomas oficiales en la Unión Europea en el manejo de información y elaboración del currículum vitae Europass).

-Familiarización con las pruebas de selección de personal, en particular la entrevista de trabajo.

-Identificación de ofertas de empleo público a las que se puede acceder en función de la titulación, y respuesta a su convocatoria.

-Formación de equipos en el aula para la realización de actividades mediante el empleo de técnicas de trabajo en equipo.

-Estudio de las condiciones de trabajo del sector de la restauración a través del manejo de la normativa laboral, de los contratos más comúnmente utilizados y del convenio colectivo de aplicación en el sector de la restauración.

-Superación de cualquier forma de discriminación en el acceso al empleo y en el desarrollo profesional.

-Análisis de la normativa de prevención de riesgos laborales que permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo, así como la colaboración en la definición de un plan de prevención para la empresa y de las medidas necesarias para su implementación.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo semanales sean consecutivas.

1.11. Módulo profesional: empresa e iniciativa emprendedora.

*Código: MP0158.

*Duración: 53 horas.

1.11.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Desarrolla su espíritu emprendedor identificando las capacidades asociadas a él y definiendo ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación y la creatividad.

-CE1.1. Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.

-CE1.2. Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como dinamizador del mercado laboral y fuente de bienestar social.

-CE1.3. Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación, la responsabilidad y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.

-CE1.4. Se han analizado las características de las actividades emprendedoras en el sector de la restauración.

-CE1.5. Se ha valorado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.

-CE1.6. Se han valorado ideas emprendedoras caracterizadas por la innovación, por la creatividad y por su factibilidad.

-CE1.7. Se ha decidido a partir de las ideas emprendedoras una determinada idea de negocio del ámbito de la restauración, que servirá de punto de partida para la elaboración del proyecto empresarial.

-CE1.8. Se ha analizado la estructura de un proyecto empresarial y se ha valorado su importancia como paso previo a la creación de una pequeña empresa.

*RA2. Decide la oportunidad de creación de una pequeña empresa para el desarrollo de la idea emprendedora, previo análisis de la relación entre la empresa y el entorno, del proceso productivo, de la organización de los recursos humanos y de los valores culturales y éticos.

-CE2.1. Se ha valorado la importancia de las pequeñas y medianas empresas en el tejido empresarial gallego.

-CE2.2. Se ha analizado el impacto medioambiental de la actividad empresarial y la necesidad de introducir criterios de sustentabilidad en los principios de actuación de las empresas.

-CE2.3. Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea la empresa y, en especial, en los aspectos tecnológico, económico, social, medioambiental, demográfico y cultural.

-CE2.4. Se ha apreciado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con proveedores, con las administraciones públicas, con las entidades financieras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

-CE2.5. Se han determinado los elementos del entorno general y específico de una pequeña o mediana empresa de restauración en función de su posible localización.

-CE2.6. Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.

-CE2.7. Se ha valorado la importancia del balance social de una empresa relacionada con la restauración y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.

-CE2.8. Se han identificado, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos y sociales.

-CE2.9. Se han definido los objetivos empresariales incorporando valores éticos y sociales.

-CE2.10. Se han analizado los conceptos de cultura empresarial, y de comunicación e imagen corporativas, así como su relación con los objetivos empresariales.

-CE2.11. Se han descrito las actividades y los procesos básicos que se realizan en una empresa de restauración, y se han delimitado las relaciones de coordinación y dependencia dentro del sistema empresarial.

-CE2.12. Se ha elaborado un plan de empresa que incluya la idea de negocio, la localización, la organización del proceso productivo y de los recursos necesarios, la responsabilidad social y el plan de marketing.

*RA3. Selecciona la forma jurídica teniendo en cuenta las implicaciones legales asociadas y el proceso para su constitución y puesta en marcha.

-CE3.1. Se ha analizado el concepto de persona empresarial, así como los requisitos para desarrollar la actividad empresarial.

-CE3.2. Se han analizado las formas jurídicas de la empresa y se han determinado las ventajas y las des-

ventajas de cada una en relación con su idea de negocio.

-CE3.3. Se ha valorado la importancia de las empresas de economía social en el sector de la restauración.

-CE3.4. Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de las personas propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

-CE3.5. Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para cada forma jurídica de empresa.

-CE3.6. Se han identificado los trámites exigidos por la legislación para la constitución de una pequeña o mediana empresa en función de su forma jurídica.

-CE3.7. Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas a la hora de poner en marcha una pequeña o mediana empresa.

-CE3.8. Se han analizado las ayudas y subvenciones para la creación y puesta en marcha de empresas de restauración teniendo en cuenta su localización.

-CE3.9. Se ha incluido en el plan de empresa información relativa a la elección de la forma jurídica, los trámites administrativos, las ayudas y las subvenciones.

*RA4. Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña o mediana empresa, identifica las principales obligaciones contables y fiscales, y cumplimenta la documentación.

-CE4.1. Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.

-CE4.2. Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente al equilibrio de la estructura financiera y a la solvencia, a la liquidez y a la rentabilidad de la empresa.

-CE4.3. Se han definido las obligaciones fiscales (declaración censal, IAE, liquidaciones trimestrales, resúmenes anuales, etc.) de una pequeña y de una mediana empresa de restauración, y se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal (liquidaciones trimestrales y liquidaciones anuales).

-CE4.4. Se ha cumplimentado con corrección, mediante procesos informáticos, la documentación básica de carácter comercial y contable (notas de pedido, albaranes, facturas, recibos, cheques, pagarés y letras de cambio) para una pequeña y una mediana empresa de restauración, y se han descrito los circuitos que recorre esa documentación en la empresa.

-CE4.5. Se ha elaborado el plan financiero y se ha analizado la viabilidad económica y financiera del proyecto empresarial.

1.11.2. Contenidos básicos.

BC1. Iniciativa emprendedora.

*Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de

restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

*Cultura emprendedora en la Unión Europea, en España y en Galicia.

*Factores clave de las personas emprendedoras: iniciativa, creatividad, formación, responsabilidad y colaboración.

*Actuación de las personas emprendedoras en el sector de la restauración.

*El riesgo como factor inherente a la actividad emprendedora.

*Valoración del trabajo por cuenta propia como fuente de realización personal y social.

*Ideas emprendedoras: fuentes de ideas, maduración y evaluación de éstas.

*Proyecto empresarial: importancia y utilidad, estructura y aplicación en el ámbito de la restauración.

BC2. La empresa y su entorno.

*La empresa como sistema: concepto, funciones y clasificaciones.

*Análisis del entorno general de una pequeña o mediana empresa de restauración: aspectos tecnológico, económico, social, medioambiental, demográfico y cultural.

*Análisis del entorno específico de una pequeña o mediana empresa de restauración: clientes, proveedores, administraciones públicas, entidades financieras y competencia.

*Localización de la empresa.

*La persona empresaria. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

*Responsabilidad social de la empresa y compromiso con el desarrollo sostenible.

*Cultura empresarial, y comunicación e imagen corporativas.

*Actividades y procesos básicos en la empresa. Organización de los recursos disponibles. Externalización de actividades de la empresa.

*Descripción de los elementos y estrategias del plan de producción y del plan de márketing.

BC3. Creación y puesta en marcha de una empresa.

*Formas jurídicas de las empresas.

*Responsabilidad legal de la persona empresaria.

*La fiscalidad de la empresa como variable para la elección de la forma jurídica.

*Proceso administrativo de constitución y puesta en marcha de una empresa.

*Vías de asesoramiento para la elaboración de un proyecto empresarial y para la puesta en marcha de la empresa.

*Ayudas y subvenciones para la creación de una empresa de restauración.

*Plan de empresa: elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y gestión de ayudas y subvenciones.

BC4. Función administrativa.

*Análisis de las necesidades de inversión y de las fuentes de financiación de una pequeña y de una mediana empresa en el sector de la restauración.

*Concepto y nociones básicas de contabilidad: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos y cuentas anuales.

*Análisis de la información contable: equilibrio de la estructura financiera y ratios financieras de solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

*Plan financiero: estudio de la viabilidad económica y financiera.

*Obligaciones fiscales de una pequeña y de una mediana empresa.

*Ciclo de gestión administrativa en una empresa de restauración: documentos administrativos y documentos de pago.

*Cuidado en la elaboración de la documentación administrativo-financiera.

1.11.3. Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.

La formación del módulo permite alcanzar los objetivos generales l y m) del ciclo formativo, y las competencias i), m) y n).

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza y aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

-Manejo de las fuentes de información sobre el sector de las empresas de restauración, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.

-Realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de las personas emprendedoras y ajustar su necesidad al sector de la restauración.

-Utilización de programas de gestión administrativa y financiera para pequeñas y medianas empresas del sector.

-Realización de un proyecto empresarial relacionado con la actividad de restauración compuesto por un plan de empresa y un plan financiero, y que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio.

El plan de empresa incluirá los siguientes aspectos: maduración de la idea de negocio, ubicación, organización de la producción y de los recursos, justifica-

ción de su responsabilidad social, plan de márketing, elección de la forma jurídica, trámites administrativos, y ayudas y subvenciones.

El plan financiero incluirá el plan de tesorería, la cuenta de resultados previsional y el balance previsional, así como el análisis de su viabilidad económica y financiera.

Es aconsejable que el proyecto empresarial se vaya realizando conforme se desarrollen los contenidos relacionados en los resultados de aprendizaje.

El correcto desarrollo de este módulo exige la disposición de medios informáticos con conexión a internet y que por lo menos dos sesiones de trabajo sean consecutivas.

1.12. Módulo profesional: formación en centros de trabajo.

*Código: MP0159.

*Duración: 410 horas.

1.12.1. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

*RA1. Identifica la estructura y la organización de la empresa en relación con la producción y con los servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

-CE1.1. Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área.

-CE1.2. Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedores, clientela, sistemas de producción y de almacenamiento, protocolo de servicio y atención a la clientela, etc.

-CE1.3. Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.

-CE1.4. Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.

-CE1.5. Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.

-CE1.6. Se han relacionado las características del mercado, los tipos de establecimiento o de negocio de hostelería, y los tipos de clientela y de proveedores, con su influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.

-CE1.7. Se han identificado los tipos de establecimiento y los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.

-CE1.8. Se han relacionado las ventajas y los inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

*RA2. Mantiene hábitos éticos y de profesionalidad en el desarrollo de su actividad, con arreglo a las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos de la empresa.

-CE2.1. Se han reconocido y se han justificado:

-Disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

-Actitudes personales (puntualidad, empatía, etc.) y profesionales (orden, limpieza y seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, etc.).

-Requisitos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

-Requisitos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.

-Actitudes de relación con el propio equipo de trabajo y con la jerarquía establecida en la empresa.

-Actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

-Necesidades formativas para la inserción y la reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

-CE2.2. Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que haya que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la ley de prevención de riesgos laborales.

-CE2.3. Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

-CE2.4. Se ha mantenido una actitud clara de respeto por el medioambiente en las actividades desarrolladas, y se han aplicado las normas internas y externas vinculadas.

-CE2.5. Se han mantenido organizados, limpios y libres de obstáculos el puesto de trabajo y el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

-CE2.6. Se han interpretado y se han cumplido las instrucciones recibidas, y se ha responsabilizado del trabajo asignado.

-CE2.7. Se ha establecido una comunicación y una relación eficaces con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo, y se ha mantenido un trato fluido y correcto.

-CE2.8. Se ha coordinado con el resto del equipo y se ha informado de cualquier cambio, necesidad destacable o imprevisto.

-CE2.9. Se ha valorado la importancia de la actividad propia y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, y se ha integrado en las nuevas funciones.

-CE2.10. Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y los procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

*RA3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, para lo que identifica y utiliza medios, equipos e instrumentos de control, con aplicación de técnicas y procedimientos, con arreglo a las instrucciones, las normas y los procedimientos establecidos.

-CE3.1. Se han interpretado las instrucciones recibidas y se ha identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

-CE3.2. Se han utilizado los equipos y los instrumentos de control.

-CE3.3. Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas.

-CE3.4. Se han comunicado las desviaciones y las anomalías detectadas en el proceso de recepción, en la forma indicada y en el tiempo adecuado.

-CE3.5. Se han reconocido y se han determinado las necesidades y los lugares idóneos para el almacenamiento y la conservación de las materias primas hasta el momento de su uso o de su consumo.

-CE3.6. Se han aplicado los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento.

-CE3.7. Se han seguido los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, con las técnicas y los medios adecuados.

-CE3.8. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA4. Realiza operaciones básicas de servicio en diversos ámbitos, para lo que interpreta instrucciones y normas establecidas, y ejecuta procedimientos y técnicas inherentes a las actividades que se desarrollan.

-CE4.1. Se han identificado y se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las áreas de servicio y atención a la clientela.

-CE4.2. Se ha realizado el abastecimiento, la distribución, el almacenamiento y la conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio.

-CE4.3. Se han relacionado los procedimientos de abastecimiento, transporte y preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y su adecuación a los usos posteriores.

-CE4.4. Se han efectuado las operaciones de montaje acordes al tipo de servicio que se desarrolle, siguiendo instrucciones y normas establecidas.

-CE4.5. Se han preparado bebidas sencillas de diversos tipos.

-CE4.6. Se han relacionado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos.

-CE4.7. Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las áreas, para lo que se identificaron y se determinaron las necesidades para su adecuación al siguiente servicio.

-CE4.8. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, para lo que identifica y aplica procedimientos y técnicas de preparación, decoración y servicio, así como las instrucciones y las normas establecidas.

-CE5.1. Se ha recibido a la clientela aplicando el protocolo, y se han identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.

-CE5.2. Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas, con aplicación de técnicas identificadas de preparación, presentación y decoración, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

-CE5.3. Se han preparado platos y aperitivos propios del bar y la cafetería, con aplicación de técnicas culinarias identificadas de preparación, presentación y decoración, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

-CE5.4. Se han relacionado las operaciones de trinchado, racionado, pelado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista de la clientela, con aplicación de las técnicas identificadas apropiadas en cada caso.

-CE5.5. Se han relacionado los procedimientos de servicio de cualquier tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto el vino, aplicando las técnicas adecuadas de servicio y atención a la clientela, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.

-CE5.6. Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de modo eficaz los medios y los recursos existentes.

-CE5.7. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA6. Sirve vinos, y reconoce sus propiedades y sus cualidades esenciales, con aplicación de las técnicas y de los procedimientos específicos, siguiendo las instrucciones y las normas establecidas.

-CE6.1. Se han identificado y se han determinado las condiciones necesarias para la recepción, el almacenamiento y la conservación de los vinos.

-CE6.2. Se han relacionado fichas de cata elementales, en donde se identificaron las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.

-CE6.3. Se han reconocido las categorías y las presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.

-CE6.4. Se han identificado, se han determinado y se han utilizado los materiales y los útiles necesarios para realizar el servicio del vino.

-CE6.5. Se han relacionado los procedimientos de servicio del vino con arreglo a las normas de protocolo.

-CE6.6. Se han relacionado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

*RA7. Se tienen en cuenta criterios de seguridad e higiene, y se actúa según las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

-CE7.1. Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación, tanto las recogidas en la normativa general como las específicas de la propia empresa.

-CE7.2. Se han reconocido los comportamientos y las aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

-CE7.3. Se ha reconocido y se ha utilizado la vestimenta de trabajo completa, y se han cumplido los requisitos de limpieza.

-CE7.4. Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.

-CE7.5. Se han identificado los medios de protección contra cortes, quemaduras y heridas del personal manipulador.

-CE7.6. Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control medioambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, los vertidos y las emisiones de la empresa.

-CE7.7. Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

-CE7.8. Se han utilizado las energías y los recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el medio.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto los alcanzados en el centro educativo como los de difícil consecución en él.

2. ANEXO II

A) Espacios mínimos.

Espacio formativo	Superficie en m ² (30 alumnos/as)	Superficie en m ² (20 alumnos/as)	Grado de utilización
Aula polivalente	60	40	43%
Taller de bar y cafetería	100	80	20%
Taller de restaurante	160	100	27%
Aula de cata	80	90	10%

*La Consellería de Educación y Ordenación Universitaria podrá autorizar unidades para menos de treinta puestos escolares, por lo que será posible reducir los espacios formativos proporcionalmente al número de alumnos y alumnas, tomando como referencia para la determinación de las superficies necesarias las cifras indicadas en las columnas segunda y tercera de la tabla.

*El grado de utilización expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la

impartición de las enseñanzas en el centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto de la duración total de éstas.

*En el margen permitido por el grado de utilización, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos y alumnas que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

*En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

B) Equipamientos mínimos.

Equipamiento.

- Equipos informáticos y audiovisuales.
- Maquinaria de bar y cafetería.
- Generadores de calor: plancha de cafetería eléctrica, etc.
- Generadores de frío: cámaras de refrigeración y de congelación, mesas refrigeradas G/N, etc.
- Mobiliario de bar y cafetería: mesas, sillas y muebles auxiliares.
- Mobiliario de apoyo de acero inoxidable: mueble cafetero, para la plancha, y estanterías para la barra y el almacén.
- Fregadero de acero inoxidable con seno y escurridor.
- Utillaje para la plancha con pequeña batería de coacción.
- Utillaje para coctelería: cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, etc.
- Cristalería para bar y cafetería.
- Vajilla para bar y cafetería.
- Cubertería para bar y cafetería.
- Utillaje para bar y cafetería.

- Equipo de mantelería y servilletas de restaurante.
- Equipo de facturación: TPV táctil con sistema de pedidos electrónicos portátiles.
- Contenedores de basura selectivos.
- Mobiliario de restaurante: mesas, tabloneros abatibles, sillas, muebles auxiliares, etc.
- Generadores de frío.
- Armarios climatizados para la conservación y el servicio del vino.
- Carros de restaurante: caliente, de flambeado, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, portaplatos, portacestas, etc.
- Utillaje de restaurante: racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calentafuentes, calentaplatos, baños maría, portajamones, tablas de salmón, etc.
- Cubertería de restaurante.
- Utillaje de trinchado.
- Vajilla de restaurante.
- Cristalería de restaurante.
- Menaje de restaurante: cubertería especial, platos decorativos, etc.
- Equipo de facturación: TPV con sistema de pedidos electrónicos portátiles.
- Ropa de restaurante: bajomanteles, manteles, cubremanteles, portaservilletas, tiras, paños de servicio y otros paños.
- Equipos de frío: armarios climatizados para la conservación y el servicio del vino, armarios y cámaras de frío.
- Puestos individuales con pila y grifo de agua, escupidoras de líquidos y de sólidos, y mobiliario de cata.
- Utillaje de cata.
- Copas de cata normalizadas.
- Pesa de precisión.

3. ANEXO III

A) Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de servicios en restauración.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
-MP0045. Ofertas gastronómicas.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería.	Servicios de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-MP0151. Operaciones básicas en restaurante.	Servicios de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-MP0152. Servicios en bar y cafetería.	Servicios de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	Servicios de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-MP0154. El vino y su servicio.	Servicios de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.	Hostelería y turismo.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
-MP0156. Inglés.	Inglés.	Catedrático/a de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
-MP0157. Formación y orientación laboral.	Formación y orientación laboral.	Catedrático de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.
-MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y orientación laboral.	Catedrático de enseñanza secundaria. Profesorado de enseñanza secundaria.

B) Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
-Profesorado de enseñanza secundaria.	Formación y orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora.	-Diplomado/a en ciencias empresariales. -Diplomado/a en relaciones laborales. -Diplomado/a en trabajo social. -Diplomado/a en educación social. -Diplomado/a en gestión y administración pública.
	Hostelería y turismo.	-Diplomado/a en turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	-Ingeniero/a técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.
-Profesorado técnico de formación profesional.	Servicios de restauración.	-Técnico/a superior en restauración.

C) Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa, y orientaciones para la Administración educativa.

Módulos profesionales	Titulaciones
-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. -MP0045. Ofertas gastronómicas. -MP0155. Técnicas de comunicación en restauración. -MP0156. Inglés. -MP0157. Formación y orientación laboral. -MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	-Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a u el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes. -Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a, o el título de grado correspondiente, u otros equivalentes.
-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería. -MP0151. Operaciones básicas en restaurante. -MP0152. Servicios en bar y cafetería. -MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales. -MP0154. El vino y su servicio.	-Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente, u otros títulos equivalentes. -Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a, o el título de grado correspondiente, u otros equivalentes. -Técnico/a superior en restauración u otros equivalentes.

4. ANEXO IV

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de técnico en servicios de restaurante y bar al amparo de la Ley orgánica 1/1990, y los establecidos en el título de técnico en servicios en restauración al amparo de la Ley orgánica 2/2006.

Módulos profesionales del ciclo formativo (LOGSE): servicios de restaurante y bar	Módulos profesionales del ciclo formativo (LOE): servicios en restauración
-Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	-MP0045. Ofertas gastronómicas.
-Bebidas.	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.
-Técnicas elementales de cocina.	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.
-Técnicas de servicio y atención a la clientela.	-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
-Lengua extranjera (inglés).	-MP0156. Inglés.
-Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	-MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
-Formación en centros de trabajo.	-MP0159. Formación en centros de trabajo.

5. ANEXO V

A) Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con arreglo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
-UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección medioambiental en la industria panadera.	-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
-UC0259_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	-MP0045. Ofertas gastronómicas.
-UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección medioambiental en la industria alimentaria.	-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
-UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería.	-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
-UC1046_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y en mesa.	-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería.
-UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.
-UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre ellos.	-MP0154. El vino y su servicio.
-UC1049_2: preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar y cafetería.	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.
-UC1050_2: gestionar el bar y la cafetería.	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.
-UC1051_2: comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en servicios de restauración.	-MP0156. Inglés.*
-UC1052_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	-MP0151. Operaciones básicas en restaurante.
-UC1053_2: elaborar y acabar platos a la vista de la clientela.	-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
-UC1054_2: disponer de todo tipo de especialidades en la restauración.	-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

(*) Podrá validarse con arreglo a lo dispuesto en el artículo 66.4º de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación.

B) Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	-UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección medioambiental en la industria panadera. -UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección medioambiental en la industria alimentaria. -UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería.
-MP0045. Ofertas gastronómicas.	-UC0259_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería.	-UC1046_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y en mesa.
-MP0151. Operaciones básicas en restaurante.	-UC1052_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
-MP0152. Servicios en bar y cafetería.	-UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. -UC1049_2: preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar y cafetería. -UC1050_2: gestionar el bar y la cafetería.
-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	-UC1053_2: elaborar y acabar platos a la vista de la clientela. -UC1054_2: disponer de todo tipo de especialidades en la restauración.
-MP0154. El vino y su servicio.	-UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre ellos.
-MP0156. Inglés.	-UC1051_2: comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en servicios de restauración.

6. ANEXO VI

Organización de los módulos profesionales del ciclo formativo para el régimen ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidad del profesorado
1º	-MP0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	53	Hostelería y turismo.
1º	-MP0150. Operaciones básicas en bar y cafetería.	267	Servicios de restauración.
1º	-MP0151. Operaciones básicas en restaurante.	320	Servicios de restauración.
1º	-MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.	53	Hostelería y turismo.
1º	-MP0156. Inglés.	160	Inglés.
1º	-MP0157. Formación y orientación laboral.	107	Formación y orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	-MP0045. Ofertas gastronómicas.	87	Hostelería y turismo.
2º	-MP0152. Servicios en bar y cafetería.	140	Servicios de restauración.
2º	-MP0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	210	Servicios de restauración.
2º	-MP0154. El vino y su servicio.	140	Servicios de restauración.
2º	-MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación y orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	-MP0159. Formación en centros de trabajo.	410	

7. ANEXO VII

Organización de los módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
-MP0157. Formación y orientación laboral.	-MP0157_12. Prevención de riesgos laborales.	45
	-MP0157_22. Equipos de trabajo, derecho del trabajo y de la Seguridad Social, y búsqueda de empleo.	62

II. AUTORIDADES Y PERSONAL

b) NOMBRAMIENTOS

CONSELLERÍA DE TRABAJO
Y BIENESTAR

Orden de 19 de febrero de 2010 por la que se nombra nueva miembro del Consejo Gallego de Relaciones Laborales, en representación de la Confederación de Empresarios de Galicia.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Resolución de 23 de octubre de 2008 (DOG del 13 de noviembre), por la que se dispone la publicación del reglamento interno de organización y funcionamiento del Consejo Gallego de Relaciones Laborales, las organizaciones sindicales y empresariales designarán a sus

miembros representativos, que serán nombrados por la persona titular de la consellería competente en materia de trabajo.

Haciendo uso de la posibilidad de sustitución, que recoge el artículo 8 de la mencionada resolución, la Confederación de Empresarios de Galicia acordó la sustitución de uno de sus miembros suplentes, de su representación en el Consejo.

Por todo lo expuesto, según establece el artículo 7 de la referida Resolución de 23 de octubre de 2008, y en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

DISPONGO:

Artículo uno.-Nombrar miembro suplente del Pleno del Consejo Gallego de Relaciones Laborales, en representación de la Confederación de Empresarios de Gali-