



CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Hostelería y Turismo

Operaciones básicas de restaurante y bar



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y CIENCIA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL
DE FORMACIÓN
PROFESIONAL

FONDO
SOCIAL
EUROPEO



INSTITUTO NACIONAL DE LAS CUALIFICACIONES

Dirección: Francisca María Arbizu Echavarrri
Coordinación: José Ramón Álvarez Fernández



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Instituto Nacional de Cualificaciones

Edita:
© SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
Subdirección General de Información y Publicaciones

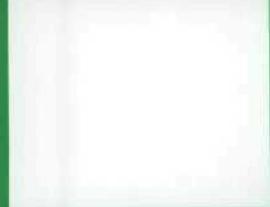
N.L.P.O.: 651-05-287-8
Depósito Legal: M. 49973-2005
Diseño y maquetación: Proyectos Formativos y Servicios Editoriales, S.L.
Imprime: SOLANA E HIJOS, S.A.

Se autoriza la reproducción total o parcial de esta publicación,
siempre que se cite la fuente de la cual proviene.

CATÁLOGO NACIONAL DE
CUALIFICACIONES PROFESIONALES

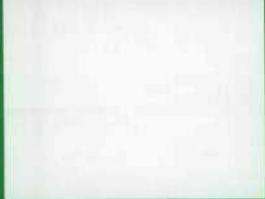
Familia Profesional Hostelería y Turismo

Operaciones básicas de restaurante y bar



Índice

● INTRODUCCIÓN	5
● REAL DECRETO 295/2004	7
● CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR	9
● UNIDADES DE COMPETENCIA	
Unidad de Competencia 1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	10
Unidad de Competencia 2: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	12
● MÓDULOS FORMATIVOS	
Módulo Formativo 1: Servicio básico de restaurante-bar	16
Módulo Formativo 2: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	20
● GLOSARIO	29
● ANEXO I: Grupo de trabajo de la Familia Profesional	31
● ANEXO II: Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación	33





Introducción

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP) se crea para responder a las demandas de cualificación de las personas y de las empresas en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Se entiende por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requiere la organización.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación a las demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida, más allá del periodo educativo tradicional, y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.”

Estas funciones se llevan a cabo mediante una serie de instrumentos y acciones como son el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales; un procedimiento de evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones y competencias adquiridas en el trabajo; la información y orientación en la formación profesional y en el empleo y, por último, la evaluación y mejora del propio sistema.

El primero de esos instrumentos, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene validez en toda España, aunque no regula el ejercicio profesional.

Entre las funciones que tiene asignadas están las de adecuar la oferta de formación profesional a un mercado laboral sujeto a numerosos cambios y evaluar, reconocer y acreditar las competencias profesionales adquiridas por los trabajadores a través de la experiencia laboral o mediante cualquier tipo de formación. Esto permite, además, elevar la calidad y el prestigio de la formación profesional.

El Catálogo recoge las cualificaciones profesionales ordenadas en 26 familias y 5 niveles. Cada una de ellas se asocia a una formación organizada en módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

Las cualificaciones son el resultado del trabajo de distintos grupos de expertos (uno por cada familia profesional) que realizan una importante labor de documentación, identificación y definición. Las personas que integran estos equipos han sido seleccionadas por sus destacados conocimientos técnicos y formativos, de acuerdo a un perfil profesional objetivo, y a propuesta del Consejo General de Formación Profesional (en el que están representadas las Administraciones general y autonómicas y las organizaciones sindicales y empresariales) o por asociaciones profesionales.

Algunos de estos grupos de trabajo están liderados por diferentes comunidades autónomas. Su ubicación ha dependido fundamentalmente de la importancia en esa comunidad del tejido productivo del sector para el que están definiendo las cualificaciones.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

El Anexo I recoge la relación de las personas que han participado en el grupo de trabajo correspondiente a la presente familia.

Tras realizar un exhaustivo estudio del sector, estos grupos diseñan las unidades de competencia de la cualificación y definen las características de su formación a través de módulos. Una vez finalizado el trabajo, el resultado se contrasta externamente a través del Consejo General de Formación Profesional y de organizaciones vinculadas a la familia profesional.

El Anexo II identifica a las organizaciones que han realizado observaciones a las cualificaciones de la presente familia, contribuyendo con ello a mejorar su calidad.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones, como organismo responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el Catálogo Modular de Formación Profesional, dirige el trabajo de estos grupos, de acuerdo con la metodología aprobada por el Consejo General de Formación Profesional. Esta metodología sigue unas bases similares a las utilizadas en la elaboración del Catálogo de Títulos de Formación Profesional de la Administración Educativa y los Certificados de Profesionalidad de la Administración Laboral.

Una vez que los grupos de trabajo han finalizado su labor y se ha realizado el contraste externo, las cualificaciones reciben el informe preceptivo del Consejo General de Formación Profesional y se someten al Consejo Escolar del Estado y a los departamentos ministeriales implicados antes de pasar al Gobierno para su aprobación definitiva.

Todas las cualificaciones profesionales tienen idéntica estructura. Se asignan a una familia y cuentan con un nivel y una competencia general (breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del profesional). A continuación se definen las unidades de competencia, su asociación a módulos formativos y se especifica el entorno profesional. En éste se describe el ámbito en el que desarrolla la actividad, los sectores productivos y los puestos de trabajo relevantes a los que permite acceder.

La publicación de estas cualificaciones contribuirá, sin duda, a integrar y adecuar la formación a las necesidades del sistema productivo y a las demandas sociales. Ello beneficia a trabajadores y empresas. A los primeros porque les facilita el acceso a una formación más acorde con las necesidades del mercado y amplía sus expectativas de desarrollo laboral y personal; y a los segundos porque les permite disponer de profesionales más preparados.

El SNCFP y su desarrollo tienen su base normativa en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que establece el Sistema, así como en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, que regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, que estableció las primeras 97 cualificaciones incorporadas al Catálogo y en Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, que ha establecido 65 nuevas cualificaciones.



Real Decreto 295/2004, de 20 febrero

Ministerio de la Presidencia

Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. (BOE de 9 de marzo de 2004).

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio (RCL 2002/1550), de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, considera la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que dé respuesta adecuada a las demandas que en materia de cualificación de recursos humanos plantea el mercado laboral. Se trata de orientar las acciones formativas de manera que contribuyan a la consecución de los objetivos de las políticas activas de empleo y de fomento de la libre circulación de los trabajadores y, además, a la extensión de las políticas de formación a lo largo de la vida dirigidas a los ciudadanos, para que éstos puedan satisfacer sus expectativas y sus situaciones personales y profesionales en una sociedad en continuo proceso de innovación y cambio.

Para ello, la citada ley creó el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, cuyo instrumento fundamental es el Catálogo Nacional de las Cualificaciones previsto en el artículo 7. Así, con el fin de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la oferta de formación profesional y el mercado laboral, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que es de aplicación en todo el territorio nacional, quedó regulado mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre (RCL 2003/2264), en el que se establece, asimismo, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El catálogo servirá para posibilitar la integración de las ofertas de formación profesional, adecuándolas a las características y demandas del sistema productivo, promover la formación a lo largo de la vida y facilitar la movilidad de los trabajadores, así como la unidad del mercado de trabajo y, asimismo, para facilitar a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de aprendizaje y formación para el empleo, los procedimientos de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y, en definitiva, para favorecer la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

Las cualificaciones profesionales que se incluyen en los anexos de este Real Decreto, con su formación asociada, han sido elaboradas por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante una metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional y se ha contado con la participación y colaboración de las Comunidades Autónomas y demás Administraciones públicas competentes, así como con los interlocutores sociales y con los sectores productivos.

Mediante este Real Decreto se aprueban las primeras cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

Este Real Decreto ha sido informado por el Consejo General de Formación Profesional y por el Consejo Escolar del Estado, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 9 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 20 de febrero de 2004, dispongo:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

Este Real Decreto tiene por objeto aprobar determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, regulado por el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichas cualificaciones y su formación asociada correspondiente tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. Cualificaciones profesionales que se establecen

Las cualificaciones profesionales que se establecen son las que a continuación se relacionan, ordenadas por familias profesionales y niveles de cualificación, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican.

Disposición adicional única. Actualización

Atendiendo a la evolución de las necesidades del sistema productivo y a las posibles demandas sociales, en lo que respecta a las cualificaciones consideradas en este Real Decreto, se procederá a una actualización del contenido de los anexos cuando sea necesario, siendo, en todo caso, antes de transcurrido el plazo de cinco años desde la publicación de este Real Decreto.

Disposición final primera. Título competencial

Este Real Decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1ª y 30ª de la Constitución (RCL 1978/2836; ApNDL 2875) y al amparo del apartado 2 de la disposición final primera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y de la habilitación que confieren al Gobierno el artículo 7.2 y la disposición final tercera de la citada Ley Orgánica, así como el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

Disposición final segunda. Habilitación para el desarrollo normativo

Se autoriza a los Ministros de Educación, Cultura y Deporte y de Trabajo y Asuntos Sociales a dictar las normas de desarrollo de este Real Decreto, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Disposición final tercera. Entrada en vigor

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.



Familia Profesional Hostelería y Turismo

Operaciones básicas de restaurante y bar

Nivel: 1

Código: HOT092_1

Competencia general:

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Unidades de competencia:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

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

Entorno profesional:

Ámbito profesional

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

Sectores productivos

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Auxiliar de colectividades.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

Formación asociada: 270 horas

Módulos formativos:

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)

MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (150 horas)

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

UNIDADES DE COMPETENCIA

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

Nivel: 1

Código: UC0257_1

Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

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

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

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

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

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

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

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

- el alineado y equilibrado mesas;
- el repaso del material para el montaje;
- el montaje de mesas;
- el montaje de aparadores;
- la revisión y puesta en marcha de equipos;
- la preparación del pequeño material;
- la revisión de cartas y menús.

CR2.2 En la decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo instrucciones precisas del responsable, en:

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

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

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

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

- las instrucciones recibidas;
- las normas operativas del establecimiento;
- la fórmula de restauración;
- los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio;
- el tipo de servicio;
- el desarrollo lógico del servicio;
- las normas elementales de protocolo en el servicio.

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

- procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia;
- tramitando las comandas a partir de las instrucciones recibidas;
- asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente;
- mostrando una correcta actitud de servicio;
- aplicando técnicas simples de servicio emplatado y servicio de fuente a plato;
- transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento adecuados;
- transportando el material “desbarasado” al office con rapidez y eficacia.

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

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

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

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

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

- las normas operativas del establecimiento,
- el tipo de envasado,
- las características de conservación,
- las necesidades del servicio,
- el momento de utilización.

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

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

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

- la limpieza y desinfección de útiles y equipos,
- los desbarasados,

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

- el traslado de material,
- la recogida de lencería,
- la ventilación del local,
- la desconexión de máquinas y el mantenimiento preventivo,
- el cierre de la instalación.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

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

Información utilizada o generada

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

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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

Nivel: 1

Código: UC0258_1

Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

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

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

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

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

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

- las unidades y, en su caso, pesos netos establecidos,
- la calidad definida,
- la fecha de caducidad,
- el embalaje adecuado,
- la temperatura de conservación idónea,
- los registros sanitarios.

CR1.5 Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:

- sus características organolépticas,
- temperatura y grado de humedad de conservación,
- normas básicas de almacenamiento,
- indicaciones del producto,
- factores de riesgo,
- criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

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

- utilizado los recipientes adecuados;
- aplicando técnicas básicas;
- aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y bebidas;
- actuando dentro de sus responsabilidades de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo;
- ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción;
- siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios en el mínimo tiempo posible;
- procurando en todo momento la máxima rapidez y eficacia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- la temperatura (calientes o fríos),
- el sabor (dulces o salados),
- la complejidad (sencillos o múltiples),
- la naturaleza del soporte y tipo de pan utilizado, en su caso.

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

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

- las características de cada tipo de comida rápida;
- los recipientes, envases, expositores y equipos asignados;
- las temperaturas y humedad adecuadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

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

Productos o resultados del trabajo

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

Información utilizada o generada

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

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

MÓDULOS FORMATIVOS

MÓDULO FORMATIVO 1

Servicio básico de restaurante-bar

Nivel: 1

Código: MF0257_1

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

Duración: 120 horas

Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo**
- CE1.1** Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante, describiendo:
- funciones,
 - normas de utilización,
 - resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen,
 - riesgos asociados a su manipulación,
 - *mantenimiento de uso necesario.*
- CE1.2** Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.
- CE1.3** Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- CE1.4** *Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.*
- CE1.5** Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2: Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas**
- CE2.1** Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- CE2.2** *Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.*
- CE2.3** Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- CE2.4** *Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.*
- CE2.5** Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

- C3: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente**
- CE3.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.
- CE3.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- CE3.3 Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:
- de acuerdo con las instrucciones definidas,
 - con rapidez y eficacia,
 - con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.
- CE3.4 Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas.
- CE3.5. Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- CE3.6. Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- CE3.7 Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.
- CE3.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C4: Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes**
- CE4.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.
- CE4.2 Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.
- CE4.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.
- CE4.4 Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
- CE4.5 Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- CE4.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.
- C5: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental**
- CE5.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- CE5.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- CE5.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- CE5.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

CE5.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE5.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C2, C3 y C4: Todo lo referido al desarrollo integral del proceso de preservicio, servicio y postservicio de acuerdo con exigencias reales de producción.

C3: En especial, todo lo referente al trato con clientes reales.

Contenidos

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Los establecimientos de servicio a colectividades

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.

Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

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

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Proceso y secuencia de operaciones más importantes.

Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.

Formalización de la documentación necesaria.

Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.

Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente

Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.

Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.

El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.

Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
Formalización de comandas sencillas.
Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

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

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

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

Limpieza de instalaciones y equipos

Productos de limpieza de uso común:

- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Uniformes del personal de restaurante.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Participación en la mejora de la calidad

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Requisitos básicos del contexto formativo

Espacios e instalaciones

Taller de hostelería 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno

Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con los servicios básicos de restaurante y bar, y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - **Formación académica** mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
 - **Experiencia profesional** de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Nivel: 1

Código: MF0258_1

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

Duración: 150 horas

Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución

CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

CE1.2. Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3. Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5. Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE1.6. Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C2: Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.

C3: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo

CE3.1 Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:

- funciones,
- normas de utilización,
- resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen,
- riesgos asociados a su manipulación,
- mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE3.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE3.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas

CE4.1 Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.
- Técnicas aplicables.

HOT092_1

Operaciones básicas de restaurante y bar

- Tipo de servicio.
- Otros.

CE4.2 Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:

- Fases de aplicación y procesos.
- Procedimientos y modos operativos.
- Instrumentos base que se deben utilizar.
- Resultados que se obtienen.

CE4.3. Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

CE4.4. Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE4.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE4.6. Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE4.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE4.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C5: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes

CE5.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

CE5.2 Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:

- Fases de aplicación y procesos.
- Procedimientos y modos operativos.
- Instrumentos base que se deben utilizar.
- Resultados que se obtienen.

CE5.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

CE5.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

CE5.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE5.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

CE5.8 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C6: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos

CE6.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.

CE6.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE6.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE6.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

CE6.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C7: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental

CE7.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE7.2 Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE7.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE7.4 Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE7.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE7.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias, producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de aprovisionamiento y de elaboración y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1: En todo lo referido a la recepción, almacenaje y distribución de géneros y mercancías en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

C4, C5 y C6: Fundamentalmente lo relacionado con la ejecución de operaciones de regeneración y envasado de géneros y productos culinarios, y de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de planes de trabajo establecidos y necesidades de servicio reales.

Contenidos

Economato y bodega

Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

Controles de almacén.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

El bar como establecimiento y como departamento

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

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

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

Materias primas y géneros de uso común en el bar

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

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

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

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

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

Bebidas no alcohólicas

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

Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo

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

Bebidas combinadas

Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.

Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.
Servicio en barra.

Canapés, bocadillos y sándwiches

Definición y tipología.

Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.

Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

Platos combinados y aperitivos sencillos

Definición y clasificación.

Tipos y técnicas básicas.

Decoraciones básicas.

Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

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

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

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

Productos de limpieza de uso común:

- Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

Uniformes de uso común en el bar; tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Participación en la mejora de la calidad

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Requisitos básicos del contexto formativo

Espacios e instalaciones

Taller de hostelería 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno

Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el aprovisionamiento, bebidas, comidas rápidas y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - **Formación académica** mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
 - **Experiencia profesional** de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.





Glosario

Catálogo Modular de Formación Profesional

Conjunto de Módulos formativos asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Proporciona un referente común para la integración de las ofertas de formación profesional que permita la capitalización y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida.

Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales

Es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales, susceptibles del reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

Competencia general

Describe de forma abreviada el cometido y funciones esenciales del profesional.

Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo.

Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de análoga naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

Criterios de Realización (CR)

Expresan el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

Entorno profesional

Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, los sectores productivos y las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados.

Especificaciones de la formación

Se expresarán a través de las capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación, así como los contenidos que permitan alcanzar dichas capacidades. Se identificarán, además, aquellas capacidades cuya adquisición deba ser, en su caso, completada en un entorno real de trabajo. Constarán también los requisitos básicos del contexto de la formación, para que ésta sea de calidad.

HOT092_1

Operaciones básicas
de restaurante y bar

Familia profesional

Conjunto de cualificaciones en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.

Módulo formativo

El bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación. Constituye la unidad mínima de formación profesional acreditable para establecer las enseñanzas conducentes a la obtención de los Títulos de Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.

Niveles de cualificación profesional

Son los que se establecen atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad. Los niveles se definen de uno a cinco, siendo el uno el más básico y el cinco el que exige mayor grado de cualificación del trabajador.

Realizaciones Profesionales (RP)

Elementos de la competencia que establecen el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza.

Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional

Conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

Unidad de competencia

El agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.



ANEXO I

Grupo de trabajo de la Familia Profesional

Responsables del grupo de trabajo

Jefe de Grupo: Jerónimo de Francisco Navarro (Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias)

Secretario Técnico: Felipe Pimentel Rodríguez (Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias)

Coordinadora Metodológica: Berta Jiménez Gancedo (Subdirección General de Formación Profesional Reglada, Ministerio de Educación y Ciencia)

Expertos tecnológicos

Gestión de alojamientos: Pilar Talón Ballesterero

Centro de trabajo: Escuela Universitaria de Turismo. Universidad Europea

Organización proponente: CEOE

Pisos, áreas públicas, lavandería y lencería: Ana María Dobaño Mourín

Centro de trabajo: Gran Hotel Colón. Madrid

Organización proponente: CCOO. Federación Estatal de Comercio, Hostelería y Turismo.

Cocina: Alfredo Odriozola Galán

Centro de trabajo: Hotel Preciados. Madrid

Organización proponente: Confederación Estatal de CC.OO.

Servicios de restauración: Joaquín Sevillano Fernández

Centro de trabajo: FUN MEAL RESTAURANTS, S.L. Madrid

Organización proponente: CEOE. Federación Española de Hostelería

Servicios de información, guía y comercialización turísticas: Vicente Javier Molés Molés

Centro de trabajo: Agencia Valenciana del Turismo. Generalitat Valenciana.

Organización proponente: UGT F.E. Trabajadores de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego.

Animación turística: Manuel García Blanco

Centro de trabajo: ANIMATUR S.A. Madrid

Organización proponente: CEPYME

HOT092_1

*Operaciones básicas
de restaurante y bar***Agencias de viajes: Juan Antonio Gaze Quintana**

Centro de trabajo: Didáctica turística S.L. Las Palmas de Gran Canaria

Organización proponente: Consejería de Educación Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

Atención al cliente en medios de transporte y eventos: Amelia Gómez Buchó

Centro de trabajo: Subdirección de Seguridad de vuelo. Dirección de Operaciones. IBERIA

Organización proponente: IBERIA

Expertos formativos**Servicios de Alojamiento: Emilio Alonso Álvarez**

Centro de trabajo: Centro Específico de F.P. de Zamora

Organización proponente: Consejería de Educación de Castilla y León

Cocina y Pastelería: Tomás Negrín Barrera

Centro de trabajo: Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

Organización proponente: Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

Servicios de Restauración: Antonino Andrés Velasco

Centro de trabajo: IES Peña Castillo. Santander

Organización proponente: *Consejería de Educación del Gobierno de Cantabria***Comercialización de Productos y Servicios Turísticos: Tomás Flores Rubio**

Centro de trabajo: IES Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón

Organización proponente: Consejería de Educación del Principado de Asturias

Alicia Gómez Martín

Centro de trabajo: Consejería de Presidencia del Gobierno de Canarias

Organización proponente: Dirección General de Formación Profesional y Educación de Adultos. Consejería de Educación, Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias



ANEXO II

Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación

Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia y Escuela Superior de Hostelería Artxanda. CEOE

Asociación Nacional de Escuelas de Turismo. ANESTUR. CEOE

Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid. CCOO

Santillana Formación. Madrid

Restaurante Dársena. Madrid. CEOE

Federación Estatal de Trabajadores de Comercio, Hostelería, Turismo y Juego. UGT

Consejería de Educación, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias

Consellería de Educación y Ordenación Universitaria. Xunta de Galicia

Servicio de Formación Profesional de Navarra. Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Navarra

Centro Específico de Formación Profesional de Chestre. Generalitat Valenciana. CEFIRE





MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Instituto Nacional de las Cualificaciones
Rafael Calvo, 18 – 28010 Madrid
Teléfono: 91 310 66 01

<http://wwwn.mec.es/educa/incual/>



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y CIENCIA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ASUNTOS SOCIALES

CONSEJO GENERAL
DE FORMACIÓN
PROFESIONAL

FONDO
SOCIAL
EUROPEO



INSTITUTO
NACIONAL DE
LAS CUALIFICACIONES