

# DISPOSICIONES GENERALES

## DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

### 3305

*ORDEN de 24 de junio de 2019, de la Consejera de Educación, por la que se establecen cinco programas de especialización profesional.*

El Estatuto de Autonomía del País Vasco, en su artículo 16, atribuye la competencia propia sobre la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades a la Comunidad Autónoma del País Vasco, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por finalidad 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 distintas modalidades formativas. También establece que la oferta de formación sostenida con fondos públicos debe favorecer la formación a lo largo de toda la vida y acomodarse a las diferentes expectativas y situaciones personales y profesionales.

En el ámbito laboral, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Estatuto de Autonomía, corresponde a la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco la competencia de ejecución de la legislación del Estado, especialmente, en lo que aquí es más relevante, promoviendo la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras y su formación integral.

Para mejorar la empleabilidad de las personas, tanto en el corto como en el largo plazo, se va a requerir de nuevas estrategias y mecanismos. Por un lado, incrementando las horas dedicadas a los procesos de adquisición de competencias como única forma de lograr el mayor grado de especialización que demandan ámbitos cada vez más complejos. Por otro lado, la demanda de trabajadoras y trabajadores con una formación y competencias que se ajusten al entorno competitivo actual exige romper con esquemas anteriores y evolucionar desde un modelo formativo orientado al «puesto de trabajo» hacia otro centrado en el «campo profesional». Un cambio de paradigma que coloca a la persona en el centro promoviendo la adquisición o consolidación de competencias técnicas, personales y sociales, que garanticen la polivalencia y funcionalidad necesarias.

El establecimiento de cualificaciones más adecuadas a las necesidades reales del tejido productivo debe permitir, por una parte, adecuar la formación de las personas que estudian formación profesional a las necesidades cada vez más especializadas de las empresas y, por otra, mejorar la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras dotándoles de las competencias que demandan los sectores productivos generadores de empleo.

La mejora de la formación profesional, en términos de eficacia, exige una especialización de la oferta y una planificación de la misma más ajustada a las necesidades del mercado laboral, especialmente en aquellos sectores y puestos de trabajo emergentes, que generen más empleo y que sean estratégicos para el futuro de la economía del País Vasco.

La formación profesional se revela, en este contexto, como un elemento clave para facilitar las herramientas que deben dar respuesta a las cualificaciones demandadas por los puestos de trabajo presentes y futuros.

viernes 5 de julio de 2019

El hecho de que existan numerosas demandas provenientes de los sectores productivos relevantes para la economía origina la necesidad de impulsar la elaboración de unos programas de formación que den respuesta rápida tanto a la adecuación y mejora de la empleabilidad de las personas como a las demandas de mayor especialización del tejido productivo y que puedan ser certificados por la Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Estos programas, certificados de esta forma, no darán lugar a un título o certificación académica, certificación profesional o certificación parcial acumulable en tanto que las competencias no estén incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, modificado por el Decreto 14/2016, de 2 febrero, se establecen los programas de especialización profesional del País Vasco en el ámbito de la formación profesional, así como su reconocimiento y certificación, que acredite su valor dentro del marco normativo vigente.

Es por todo ello que en la Ley 4/2018, de 28 de junio, de Formación Profesional del País Vasco, en el Capítulo V, se establece el Marco Vasco de Cualificaciones y Especializaciones Profesionales.

Esta Ley regula un marco vasco de cualificaciones y especializaciones profesionales, con objeto de dar respuesta a nuestro mercado de trabajo a través del sistema general de formación profesional.

En él se incluirán las certificaciones y acreditaciones propias de los programas de especialización profesional del País Vasco. La Ley de Aprendizaje a lo Largo de la Vida ya establece el sistema de acreditación de las actividades de aprendizaje a través de diferentes vías; en esta ley se trata de complementar aquella regulación con referencia a una de las actividades que se desea promover de forma singular: los programas de especialización en el ámbito profesional, actividades que requieren de un reconocimiento y certificación que reconozca su valor dentro del marco normativo vigente.

Con este referente para su elaboración, se han analizado las demandas de sectores productivos estratégicos en nuestra economía y de esta forma se han definido los programas de especialización profesional que se incluyen en la presente Orden.

Esta Orden viene a completar el catálogo de programas de especialización profesional publicado mediante la Orden de 27 de julio de 2016, de la Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura por la que se establecen siete programas de especialización profesional, así como las condiciones generales para su autorización e impartición, la Orden de 23 de diciembre de 2016, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional, la Orden de 16 de octubre de 2018 de la Consejera de Educación por la que se establecen cuatro programas de especialización profesional, incorporando cinco nuevos programas de especialización profesional.

Por todo lo expuesto,

#### RESUELVO:

Artículo 1.– Objeto.

1.– La presente Orden tiene por objeto establecer la estructura de cinco programas de especialización profesional que se incorporan en los anexos, de acuerdo con lo establecido en el

artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco.

2.– Los programas de especialización para los que se define su estructura y que se anexan a la presente Orden, se indican en los anexos que se citan a continuación:

Anexo I: Diseño y fabricación de productos mediante el conformado de alambre o tubo.

Anexo II: Fabricación avanzada de piezas aeronáuticas para la industria aeroespacial.

Anexo III: Restauración inteligente, Restauración sostenible.

Anexo IV: Control de calidad metrológico.

Anexo V: Gestión y planificación asistida en los procesos de montaje industrial (DEMAI).

Artículo 2.– Finalidad de los programas.

1.– Estos programas están dirigidos a satisfacer las necesidades de especial cualificación demandadas por diversos sectores productivos estratégicos del País Vasco, especialmente en el ámbito industrial, de modo que se permita mejorar su competitividad.

2.– Así mismo, estos programas permitirán mejorar la empleabilidad de las personas que estudian formación profesional, así como de los titulados y las tituladas y de los y las profesionales cualificados y cualificadas, posibilitando profundizar en los conocimientos y ampliar las competencias profesionales requeridas por determinados sectores productivos.

Artículo 3.– Desarrollo.

1.– Estos programas se desarrollarán, prioritariamente, alternando la actividad entre el centro de formación profesional y las empresas. En la planificación para la puesta en marcha de cada programa de especialización profesional se especificará el desarrollo del mismo tanto en los centros de formación profesional como en la o las empresas, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones e impartición de cada programa.

2.– Entre el profesorado que actúe en la impartición del programa, el centro nombrará un coordinador o una coordinadora responsable de la coordinación del proceso de evaluación en el centro y en las empresas.

Artículo 4.– Oferta y autorización.

1.– La Viceconsejería de Formación Profesional, podrá planificar en los centros de formación profesional dependientes del departamento competente en materia de educación, o autorizar en centros privados o centros dependientes de otras administraciones que los soliciten, la oferta de los programas de especialización profesional, siempre que dicho centros tengan ya autorizado y estén impartiendo alguno o algunos de los ciclos formativos asociados al programa, según se indica en el apartado a) del currículo correspondiente.

2.– En el caso de programas de especialización profesional incluidos como formación complementaria en planes de formación profesional dual en régimen de alternancia de más de dos años de duración, la autorización por parte de la Viceconsejería de Formación Profesional de dichos planes llevará implícita la autorización del programa de especialización profesional incluido en los mismos.

viernes 5 de julio de 2019

3.– Tal como se indica en el párrafo 3 del artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, podrán ofertarse estos programas de especialización profesional a los titulados y tituladas de formación profesional, así como a profesionales que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa y que cumplan los requisitos de experiencia y formación que se establezcan. En este caso, se cursarán también prioritariamente en alternancia con la estancia formativa en las empresas. La solicitud para esta modalidad de oferta deberá estar debidamente motivada, justificando las razones que justifican esta excepcionalidad.

4.– En cualquiera de los casos, además de los aspectos propios de la organización del programa, en la solicitud deberá señalarse expresamente el profesorado del centro de formación profesional y los instructores de empresa que participen en el mismo, a los efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos de especialidad, formación y experiencia. Esta información podrá ser sustituida por una declaración suscrita por el Director o Directora del centro de formación y la representación de la empresa de aportar personal con la cualificación necesaria antes del inicio de la actividad, lo cual deberá ser verificado antes del inicio de la actividad a instancia de la persona titular de la Dirección de Formación y Aprendizaje.

Artículo 5.– Formalización de los acuerdos entre los centros de formación y las empresas.

1.– En relación con los programas que se desarrollen en el marco de la formación profesional dual en régimen de alternancia para personas que cursan un ciclo formativo de formación profesional, su desarrollo se realizará de acuerdo con los términos establecidos en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– En relación con la modalidad prevista para titulados y tituladas de formación profesional o profesionales propuestos por empresas que se indica en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, en el caso de que se desarrolle en alternancia con la actividad en la empresa, el acuerdo con cada empresa colaboradora para el desarrollo de los programas se plasmará en un convenio entre el centro de formación profesional y la empresa participante, con las características y competencias que se indican en el artículo 7 del citado Decreto 83/2015, de 2 de junio. En este supuesto, con carácter general, dada la especial naturaleza de estos programas propuestos desde el tejido productivo, la suma de horas dedicadas a la impartición en el centro de formación no podrá suponer más del 40% de la duración total establecida para el programa.

3.– Los aspectos relativos a las obligaciones asumidas con respecto a la financiación y contratación de seguros u otros deberán reflejarse expresamente en el convenio suscrito de acuerdo con lo establecido en este artículo.

4.– En dicho documento se indicará expresamente la identidad del coordinador o coordinadora indicado en el artículo 3.2 de la presente Orden.

Artículo 6.– Requisitos y obligaciones de las empresas participantes.

1.– Las empresas participantes en cualquiera de las modalidades estarán sujetas a los requisitos y obligaciones recogidas en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco. En particular, para las modalidades indicadas en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente

Orden, deberán contar con centros de trabajo ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– Las empresas participantes deberán facilitar a cada persona participante en el programa una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva en el momento de su incorporación, en los términos señalados en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y en sus normas de desarrollo, en cuanto les sean de aplicación.

Artículo 7.– Financiación de los programas.

En el caso de los programas que se desarrollan según lo contemplado en el párrafo 2 del artículo 4 de la presente Orden, su financiación se realizará de acuerdo con lo previsto en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Artículo 8.– Seguros de los programas.

1.– En el caso de los programas financiados mediante becas, deberán cumplirse las obligaciones señaladas en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

2.– Asimismo, en el supuesto de la oferta excepcional contemplada en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, será obligación del centro de formación profesional gestionar la contratación de una póliza de accidentes y otra de responsabilidad civil para el alumnado durante su actividad en el marco del programa.

Artículo 9.– Programaciones.

1.– El centro autorizado para la impartición de cada programa de especialización profesional deberá elaborar una programación para el desarrollo del mismo, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones de impartición de cada programa. En dicha programación deberán de establecerse, en relación con las competencias a adquirir, el desarrollo de los contenidos de los ámbitos de formación. Asimismo, en el desarrollo de los contenidos deberán manifestarse las actividades de aprendizaje claves a realizar, especificando aquellas que se desarrollarán en el centro de formación profesional y aquellas que se desarrollarán en el contexto de la empresa.

2.– En la programación deberá indicarse, además del profesorado que interviene en la formación por parte del centro, el personal que asume responsabilidades de formación, como instructor o instructora, por parte de la empresa. En dicha programación se establecerán también los aspectos de coordinación entre la persona que desarrolle la función de coordinador por parte del centro y el instructor o instructora que designe la empresa.

Artículo 10.– Proceso de Evaluación y certificación.

1.– En la programación del programa deberá de establecerse el proceso de evaluación de los resultados de aprendizaje que logre el alumnado.

2.– Deberá de informarse al alumnado al inicio del programa de las características del proceso de evaluación, así como de los criterios para la calificación.

3.– Como mínimo, en dos momentos intercalados proporcionalmente en el calendario del programa, deberán de realizarse sesiones de evaluación de seguimiento del progreso de cada alumno o alumna en el programa. El alumnado será informado documentalmente de posibles resultados parciales que haya logrado, la evolución de sus aprendizajes y, en su caso, las actividades de refuerzo necesarias, que serán planificadas en el marco de la programación.

4.– La valoración de cada uno de los ámbitos en particular y del programa en su conjunto, corresponde al profesorado que intervenga en su impartición. En aquellos ámbitos que se desarrollan parcialmente o en su totalidad en el contexto de la empresa, tendrán asignado un profesor o profesora del centro que compartirá con el instructor o la instructora o, en su caso, recogerá en contacto con el mismo o la misma la valoración de la evolución alcanzada por cada persona participante en el programa.

5.– La valoración realizada del aprendizaje de las personas participantes en el programa deberá recogerse en una sesión de evaluación específica al final del mismo y documentarse en un acta, con la firma de profesorado interviniente en el proceso. Una copia de esta acta deberá ser remitida por el Director o Directora del centro a la Viceconsejería de Formación Profesional, para que proceda a expedir las certificaciones correspondientes.

6.– La Viceconsejería de Formación Profesional expedirá una certificación del programa a aquellas personas que sean evaluadas positivamente en el mismo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

Artículo 11.– Requisitos del profesorado impartidor.

Los requisitos exigibles al profesorado e instructores e instructoras serán los señalados en cada uno de los programas de especialización profesional.

Excepcionalmente, en aquellos programas de especialización para cuya impartición sea necesario algún tipo de habilitación o formación acreditada por parte de administraciones distintas de la educativa, la posesión de dicha acreditación será requisito imprescindible para el profesorado impartidor.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.– Las lenguas en la oferta de los programas.

La Viceconsejería de Formación Profesional impulsará que los programas de especialización profesional se puedan cursar tanto en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco como en otras lenguas extranjeras, o en modelo mixto entre ellas, adaptando su oferta de manera progresiva.

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 24 de junio de 2019.

La Consejera de Educación,  
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

## ANEXO III A LA ORDEN DE 24 DE JUNIO DE 2019

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN RESTAURACIÓN  
INTELIGENTE, RESTAURACIÓN SOSTENIBLE

## a) DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

Denominación: RESTAURACIÓN INTELIGENTE, RESTAURACIÓN SOSTENIBLE.

Código: EP019.

Duración itinerario servicios: 840 horas.

Duración itinerario cocina: 980 horas.

## b) PERFIL PROFESIONAL.

Competencia general itinerario servicios:

Desarrollar las actividades de bartender, coctelería, elaboraciones culinarias asociadas al servicio de barra y organización de eventos, planificando, organizando y controlando la oferta del servicio estándar o de respuesta a un evento, utilizando tecnomarketing para un posicionamiento competitivo de la empresa, teniendo en cuenta principios de sostenibilidad.

Competencia general itinerario cocina:

Gestionar la producción y el servicio en restauración tradicional y de vanguardia, experimentando con nuevos productos, técnicas y soportes, utilizando tecnomarketing para un posicionamiento competitivo de la empresa, teniendo en cuenta principios de sostenibilidad.

Campo profesional:

Esta figura profesional ejerce su actividad en las empresas de restauración del sector de servicios de hostelería, en el área de cocina, sala y bar, así como en la comercialización.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

- Jefe o jefa de partida.
- Jefe o jefa de cocina.
- Jefe o jefa de sala.
- Bartender.
- Responsable de Tecnomarketing en empresas de hostelería.
- Organizador u organizadora de eventos.
- Encargado o encargada de bar-cafetería.
- Responsable de aprovisionamientos de materias primas.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

Comunes a ambos itinerarios:

a) Aplicar principios de sostenibilidad en la gestión del aprovisionamiento en restauración, ajustando las compras, evitando excesos de consumos y utilizando productos sostenibles, locales y de temporada.

b) Aplicar criterios de eficiencia energética y de consumos en la planificación y desarrollo de la actividad en restauración, diseñando y elaborando productos y servicios sostenibles y saludables, promoviendo la cultura gastronómica local, salvaguardando su patrimonio y evitando excedentes mediante una adecuada gestión de los residuos.

c) Diseñar cartas y otros elementos y servicios innovadores, aportando factores diferenciadores en función del tipo de establecimiento y objetivos a lograr, buscando, en caso necesario, el asesoramiento de otros profesionales.

d) Determinar las tendencias actuales más influyentes a través de la figura del observador u observadora de tendencias, para ejecutar una publicidad original y ajustada a las necesidades de establecimientos hosteleros específicos.

e) Crear un espacio virtual de comunicación y, en su caso, venta adaptado a las necesidades de los distintos establecimientos en el que presentar una carta y fotografías gastronómicas que capten la atención de la clientela potencial y fomenten la interacción con ella.

f) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

g) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de las y los miembros del equipo.

h) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes o clientas y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Específicas del itinerario servicios:

i) Organizar eventos en restauración, planificando la utilización de espacios e instalaciones, las necesidades de personal, supervisando su intervención y aplicando las normas de protocolo en función del tipo de evento.

j) Aprovisionar, almacenar, y manipular las materias primas necesarias, identificando sus cualidades organolépticas, aplicando técnicas de conservación y regeneración y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

k) Reconocer, clasificar y seleccionar diferentes tipos de materias primas y sus cualidades organolépticas y calcular las cantidades para utilizarlas en distintas elaboraciones de la cocina en miniatura.

l) Preparar elaboraciones culinarias tradicionales e innovadoras, en barra y sala, aplicando técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a recetas de la gastronomía vasca, regional e internacional, realizando acabados y presentaciones.

Específicas del itinerario cocina:

m) Investigar y desarrollar proyectos de diseño y creación, basándose en el análisis de literatura especializada y multidisciplinar para realizar propuestas de cocina de vanguardia.



n) Reinterpretar platos tradicionales utilizando materias primas y técnicas culinarias innovadoras o internacionales, reconociendo su potencial y sus posibilidades de adaptación a nuestra gastronomía.

o Reconocer y experimentar sobre aspectos fundamentales de la gastrofísica, la psicología del color y la relación del volumen y forma en el proceso compositivo.

p) Preparar y servir bebidas frías y calientes, combinados y cócteles, aplicando procedimientos y técnicas adecuados en cada caso, así como utilizando los utensilios, equipos y mobiliario de forma sostenible y eficiente para obtener resultados tanto clásicos como innovadores.

### c) FORMACIÓN

| ÁMBITOS DE APRENDIZAJE                              | Asignación horaria |           |
|---|--------------------|-----------|
| 1. Restauración sostenible.                         | 130 horas          |           |
| 2. Tecnomarketing.                                  | 170 horas          |           |
| 3. Desarrollo de competencias personales y sociales | 80 horas           |           |
| 4. Bartender, coctelería y eventos.                 | 300 horas          | -         |
| 5. Cocina de barra, cocina en miniatura.            | 160 horas          | -         |
| 6. Ciencia en la cocina, tradición y vanguardia.    | -                  | 360 horas |
| 7. El servicio en bar-cafetería y sala              | -                  | 240 horas |
| TOTAL HORAS ESPECIALIZACIÓN ITINERARIO COCINA       | -                  | 980       |
| TOTAL HORAS ESPECIALIZACIÓN ITINERARIO SERVICIOS    | 840                | -         |

El programa de especialización presenta dos itinerarios diferentes en función de la procedencia del alumnado, si este procede de ciclos formativos del área de cocina realizará el itinerario denominado «Itinerario Cocina» y si procede del área de servicios realizará el «Itinerario Servicios» formándose en los ámbitos correspondientes según se indica en la tabla.

#### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:

**RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL** (Transversales al programa)

Esta persona asume la responsabilidad de planificar, ejecutar y supervisar la producción y el servicio en empresas de restauración sostenible e inteligente, responsabilizándose de los resultados del trabajo propio y de las personas bajo su supervisión.

Asociados al ámbito 1: RESTAURACIÓN SOSTENIBLE.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Gestionar el aprovisionamiento en restauración con productos sostenibles, locales y de temporada.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los factores asociados a los conceptos de productos sostenibles, locales y de temporada.

b) Se han caracterizado los productos básicos a utilizar en restauración de acuerdo con factores de sostenibilidad, de temporalidad y localización.

c) Se han evaluado los beneficios del consumo de productos sostenibles, locales y de temporada en comparación con productos estándares del mercado.

d) Se ha planificado la compra de productos sostenibles, locales y de temporada de acuerdo con la oferta gastronómica del establecimiento.

e) Se ha planificado el almacenamiento y posterior consumo de productos sostenibles, locales y de temporada, evitando la pérdida de sus características y cualidades organolépticas.

f) Se han diseñado acciones que informen a los consumidores del uso de productos sostenibles, locales y de temporada, así como de sus efectos beneficiosos en los ámbitos sociales, ambientales, económicos y para la salud.

2.– Analizar elementos que facilitan la eficiencia energética y de consumos, de una manera sostenible en un establecimiento de restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las características de las energías y recursos básicos que se utilizan en restauración: electricidad, gas y agua.

b) Se han analizado las instalaciones, identificando puntos críticos de consumo energético, para facilitar la intervención en su eficiencia.

c) Se han analizado los equipamientos en un establecimiento de restauración, para identificar las alternativas que ofrezcan una mayor eficiencia energética.

d) Se han analizado prácticas y hábitos negativos de trabajo en un establecimiento de restauración, para establecer acciones correctivas y lograr una mayor eficiencia energética.

e) Se han establecido puntos de control y vigilancia en la actividad para, en su caso, establecer medidas que eviten desviaciones en los objetivos.

f) Se han identificado las condiciones que se solicitan para la certificación en el ámbito de la eficiencia energética.

g) Se ha evaluado el valor añadido que aporta a los objetivos de un establecimiento de restauración la implementación de un sistema o acciones dirigidas a la eficiencia energética y de consumos.

3.– Diseñar y elaborar productos y servicios sostenibles y saludables, promoviendo la cultura gastronómica local y salvaguardando su patrimonio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los elementos que deben de intervenir en un menú sostenible y saludable.
- b) Se han identificado los objetivos y actuaciones que desarrollan movimientos como el Slow Food, Km 0, y otros, en la búsqueda de productos y servicios sostenibles.
- c) Se han establecido las prácticas de trabajo necesarias para el desarrollo de una restauración sostenible y saludable.
- d) Se han establecido actividades de formación y sensibilización, para el personal que interviene en los procesos, dentro del ámbito de la sostenibilidad.
- e) Se han utilizado fuentes y métodos de búsqueda, para identificar productos con las características de sostenibilidad, localización y temporalidad, en el ámbito geográfico de un establecimiento de restauración.
- f) Se han identificado los elementos que componen el patrimonio de la cultura gastronómica de nuestro ámbito geográfico.
- g) Se han diseñado acciones que informen a los consumidores y consumidoras de una oferta de productos y servicios sostenibles y sus efectos beneficiosos en los ámbitos sociales, ambientales, económicos y para la salud.
- h) Se han diseñado acciones que divulguen entre los consumidores y consumidoras la relación entre los productos y servicios sostenibles y el patrimonio de la cultura gastronómica local.

4.– Gestionar los excedentes y los residuos en términos de ecoeficiencia.

Criterios de evaluación:

- a) Se han establecido prácticas de trabajo que incluyen acciones asociadas a la reducción de consumos, reciclaje, reutilización y redistribución de excedentes y residuos.
- b) Se han establecido puntos de control y vigilancia en la actividad para, en su caso, establecer medidas que eviten desviaciones en los objetivos relacionados con la gestión de excedentes y residuos.
- c) Se han analizado las condiciones y exigencias que solicitan las empresas autorizadas para dar la certificación de Gestión Ambiental.
- d) Se ha aplicado la normativa relacionada con la seguridad alimentaria y la legislación ambiental.
- e) Se ha evaluado el valor añadido que aporta a los objetivos de un establecimiento de restauración, la gestión de los excedentes y residuos.

CONOCIMIENTOS (130 horas)

Productos sostenibles:

- Factores y características.
- Producción ecointeligente.
- Bienestar animal.
- Pesca sostenible.

- Comercio justo.
- Producto local y de temporada. Km 0: características y beneficios. Planificación de compras y consumo de productos sostenibles, locales y de temporada.

#### Eficiencia energética en el sector de restauración:

- Clases de energías que se utilizan y sus características.
- Ecodiseño en restauración.
- Equipamientos en restauración: características de consumos energéticos y rendimientos.
- Sistemas y acciones de control y actuaciones de mejora en los consumos.
- Valor añadido de la eficiencia energética: empresa y social. Certificación ambiental: eficiencia energética.

#### Menús sostenibles y saludables:

- Convivialidad: principios y finalidades.
- Productos artesanales.
- Slow Food y otras iniciativas similares: fines y características.
- Fuentes de información sobre restauración sostenible.
- Formación y sensibilización del personal en sostenibilidad.
- Patrimonio de la cultura gastronómica: concepto y elementos que lo componen.

#### Gestión de excedentes y residuos en restauración:

- Principios. Las 4R (reducir, reciclar, reutilizar y redistribuir).
- Reducción de emisiones.
- Sistemas y acciones de control y actuaciones de mejora en la gestión de excedentes y residuos en establecimientos de restauración.
- Normativa sobre seguridad alimentaria y legislación ambiental.

#### Asociados al ámbito 2: TECNOMARKETING.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Reconocer, analizar y evaluar la figura del observador o la observadora de tendencias y su influencia en la determinación del estilo, características y evolución de la empresa hostelera.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado el método observacional y su actual utilidad en la hostelería.
- b) Se han identificado las limitaciones habituales y se ha evaluado la fiabilidad de la observación como forma de predicción de tendencias.
- c) Se han analizado las distintas formas de evaluación observacional.
- d) Se ha valorado la importancia de la sistematización y registro de las experiencias de observación.
- e) Se ha analizado el proceso de adiestramiento del observador o de la observadora identificando las características necesarias en él o en ella.

f) Se han realizado experimentos asociados al análisis de tendencias.

2.– Aplicar los principios básicos en el diseño de cartas, creando formatos innovadores mediante la búsqueda de nuevas tendencias y la aplicación de conceptos tecnológico-científicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la importancia de las cartas como apoyo a los diversos objetivos de venta del espacio hostelero.

b) Se han identificado los elementos a tener en cuenta en el diseño y creación de los formatos y ofertas de cartas de variada tipología.

c) Se ha generado la descripción de las elaboraciones y sus nombres atendiendo a un punto de vista comercial.

d) Se han identificado los principios asociados a la psicología de los precios.

e) Se han analizado y experimentado aspectos relevantes asociados al eye tracking.

f) Se han valorado nuevas posibilidades de formato atendiendo a aspectos tecnológicos relevantes.

g) Se han realizado propuestas innovadoras tras haber analizado cartas ya existentes.

3.– Reconocer y aplicar los procedimientos básicos para elaborar fotografía gastronómica de calidad y editarla según requerimientos específicos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el material fotográfico necesario para llevar a cabo este tipo de fotografía.

b) Se han evaluado aspectos relacionados con la focalidad de los objetivos y su idoneidad aplicados a diferentes fines.

c) Se han reconocido y experimentado los ajustes posibles en las cámaras para poder aportar estilo y personalidad en la fotografía.

d) Se han determinado las reglas y normas de composición básica y se han realizado ejemplificaciones en diferentes supuestos.

e) Se han editado las fotografías realizadas analizando el impacto de distintos formatos y su efectividad en los objetivos perseguidos.

f) Se ha analizado diversa fotografía gastronómica como mediadora del estilismo culinario.

4.– Utilizar software de oficina, reconociendo las diversas aplicaciones existentes y su efectividad para distintos usos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha reconocido la importancia y utilidad del software profesional.

b) Se han editado y compartido diversos documentos utilizando herramientas y aplicaciones de uso habitual.

c) Se han identificado las principales características de las herramientas de tratamiento y visualización de datos, como las hojas de cálculo.

d) Se han diseñado y empleado consultas de diversos tipos, creando formularios para recopilar información de la clientela.

e) Se han elaborado hojas de cálculo para gestionar la información obtenida del feedback del cliente y evaluar los resultados.

5.– Aplicar las normas básicas del diseño de páginas Web y Blogs, realizar aportaciones y colaborar con los diferentes departamentos involucrados en un proyecto digital.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado diversas webs y blogs de hostelería determinando aspectos comunes y relevantes.

b) Se han identificado las claves más relevantes en la creación de páginas Web.

c) Se han determinado las características fundamentales para el correcto funcionamiento de blogs.

d) Se han creado una página web y un blog experimentando sobre las diferentes actuaciones que permiten cada uno de los formatos.

e) Se han analizado la importancia, efecto e influencia de este tipo de medios publicitarios en la hostelería.

6.– Analizar las redes sociales para el conocimiento de la clientela y la comunicación con ella y situar su propia red atendiendo a las necesidades derivadas de sus objetivos prioritarios.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las relaciones clientela-restaurante mediante las redes sociales, evaluando la presencia de esta en las más conocidas.

b) Se han determinado los pasos para conseguir una presencia adecuada en las redes sociales y la cultura exclusiva de cada red social.

c) Se han definido estrategias para captar clientela mediante las redes sociales.

d) Se ha reconocido el valor de las redes sociales para construir el negocio y se han determinado los riesgos en las redes y la mercadotecnia.

e) Se han elaborado varios perfiles en redes sociales analizando su influencia, capacidad de captación y resultados como medio de marketing.

7.– Analizar y evaluar los nuevos sistemas de gestión de materias primas integrales e inteligentes, controlando la trazabilidad del producto, la comunicación con empresas proveedoras y los sistemas de pedido-venta inteligentes junto con aspectos asociados a la venta y el cobro.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes sistemas inteligentes de gestión de almacenes.

b) Se han analizado softwares básicos de control del almacén.

c) Se ha investigado sobre la adaptabilidad de la gestión inteligente en diferentes tipos de restauración.

d) Se ha valorado la inclusión y gestión de los sistemas de reparto y servicio a domicilio.

e) Se ha valorado la repercusión económica de la gestión inteligente en diferentes tipos de restauración.

f) Se han evaluado los tipos de canales de comunicación inteligentes con las empresas proveedoras y su efectividad.

g) Se han definido los tipos de canales de venta indirectos y sus actividades principales.

h) Se han identificado y se han utilizado distintos sistemas y aplicaciones asociados a las reservas y pagos online.

#### CONOCIMIENTOS (170 horas)

La observación como método:

- Fases, ventajas y limitaciones.
- Clasificaciones.
- Tipos de respuestas observacionales y fiabilidad.
- El registro observacional y la sistematización.
- La observación como investigación: características del observador u observadora, formación y adiestramiento y problemas originados por la persona observadora.

Profundización en la creación de cartas:

- Formatos y layouts de cartas.
- El precio en la carta y aspectos psicológicos asociados.
- Nomenclatura y descripción de las elaboraciones.
- El movimiento de los ojos y su efecto en la percepción de la carta.
- Casos prácticos: ejemplos favorables y errores habituales en su diseño. Creación de una carta.
- Los dispositivos móviles, tabletas y mesa-tabletas.

Gestión inteligente en restauración:

- La inteligencia artificial en la restauración y la inclusión de chatbots u hologramas.
- Los programas informáticos y aplicaciones básicas de google y Microsoft: utilidad y manejo. Documentos, presentaciones, calendarios, cuentas y seguridad, etc. Hojas de cálculo y visualización: realización de consultas y formularios, recopilación de datos, etc.
- El stock y softwares de gestión de almacenes. Control de pérdidas y ganancias con sistemas inteligentes. Comunicaciones unificadas e interoperabilidad, optimización de procesos. Sistemas de comunicación y seguimiento con empresas proveedoras y clientela. El reparto y servicio a domicilio.

La fotografía gastronómica y el arte de fotografiar comidas:

- Material y utilización: cámaras con ajuste manual, el objetivo, el trípode, reflectores y difusores, etc. El ajuste: ISO, diafragma, obturación, la medición puntual, el balance de blancos, el histograma y RAW, etc.
- La composición y reglas básicas. Los diversos puntos de vista y su efecto. La iluminación: control y modelación. La edición y el retoque. La inspiración y análisis de la fotografía gastronómica editada.

#### Páginas Web:

- El dominio y el hosting o el WordPress (o gestores de contenido).
- Diseño y estilo de la página.
- El mantenimiento de la Web y sus contenidos.
- Aspectos relacionados con la visibilidad y el tráfico.
- La usabilidad (funciones y menús sencillos) y la accesibilidad (utilizables por el máximo número de personas).
- El blog y la publicación periódica dentro de las Webs.

#### Las redes sociales como herramientas de marketing online:

- El contenido único y las aportaciones monitorizadas, el Product Placement.
- La comunidad y la comunicación con las personas usuarias.
- La campaña y sus estrategias.
- La cocreación con la competencia y las alianzas.
- Medición y análisis de aspectos de la red propia, reubicación en el sistema.

#### Internet:

- El nuevo canal de reservas y ventas del restaurante, webs de compra colectiva, especialista en delivery y take away, aplicaciones móviles para restaurantes, etc. Reservas online y APPS para pagos, Cashkeeper, etc.

Asociados al ámbito 3: DESARROLLO DE COMPETENCIAS PERSONALES Y SOCIALES.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Adoptar comportamientos apropiados y responsables para afrontar satisfactoriamente los desafíos profesionales diarios, así como las situaciones excepcionales que puedan surgir.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han considerado factores éticos, de seguridad y sociales al seguir instrucciones y tomar decisiones.
- b) Se han reconocido las similitudes y diferencias entre los individuos y grupos, tanto del personal como de la clientela.
- c) Se han aplicado habilidades de toma de decisiones para tratar con responsabilidad las situaciones cotidianas surgidas en el desempeño de sus funciones.
- d) Se han resuelto satisfactoriamente las situaciones excepcionales con los compañeros y compañeras o con la clientela, actuando con la flexibilidad que demanda cada situación.
- e) Se ha contribuido al bienestar de la empresa y de las personas que la conforman.
- f) Se han afrontado los retos de manera proactiva.
- g) Ha actuado de forma responsable implicándose y haciendo partícipes a las personas de su alrededor.



2.– Utilizar habilidades de comunicación y competencias sociales para interactuar de forma efectiva con los demás.

Criterios de evaluación:

a) Se ha atendido a los agentes participantes en el desempeño del trabajo, fijándose tanto en la comunicación verbal como no verbal para recibir la información con precisión.

b) Se han iniciado y mantenido conversaciones expresando opiniones propias, comunicándose correctamente verbal y no verbalmente asegurándose de que el mensaje ha sido comprendido.

c) Se han respetado los turnos de intervención y ha compartido su opinión en situaciones grupales o individuales.

d) Se ha reconocido la importancia de evaluar críticamente los mensajes sociales y culturales, relativos a normas sociales y comportamientos personales ayudando a comprender la idiosincrasia de la empresa.

e) Se han resuelto los conflictos que pueden darse en su entorno, teniendo en cuenta la perspectiva de los demás.

f) Se han identificado situaciones que necesitan apoyo y asistencia, solicitando la ayuda pertinente.

g) Se ha demostrado capacidad para mantener asertivamente su actitud en una situación donde la respuesta necesariamente es negativa.

3.– Respetar y asumir los valores de la empresa, cooperando y responsabilizándose de llevarlos a cabo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los valores de la empresa actuando de forma coherente con los mismos.

b) Se han aplicado los valores de la empresa en su interacción con la clientela y las personas de su entorno de trabajo, adaptando los servicios a las necesidades, ofreciendo a cada persona un trato individualizado y gestionando sus expectativas.

c) Se han fomentado los valores de la empresa.

d) Se han aportado experiencias propias integrándolas en los valores establecidos.

CONOCIMIENTOS (80 horas)

Compromiso y empatía como eje:

- La empresa: compromisos, quehaceres e integración en el grupo.
- Empatía en las relaciones laborales.
- Comportamientos seguros, saludables y éticos.
- Métodos para la resolución de problemas enfocados a aportar soluciones positivas.
- Estrategias de adaptación y flexibilidad en situaciones límite y métodos para sobreponerse a ellas.
- Apreciación y admisión de las diferencias grupales e individuales.
- Equidad en la aceptación de los derechos y deberes de todas las personas.

Asociados al ámbito 4: BARTENDER, COCTELERÍA Y EVENTOS.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Utilizar los utensilios, equipos y mobiliario necesarios para desarrollar las actividades y elaboraciones propias del desempeño como experto o experta en bartender, coctelería y eventos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los utensilios, equipos y mobiliario que se precisan para desarrollar las actividades asociadas a su desempeño y se han analizado sus características.

b) Se han seleccionado los utensilios, equipos y mobiliario de acuerdo con la oferta que se establezca.

c) Se han dispuesto los utensilios, equipos y mobiliario para facilitar una óptima utilización, teniendo en cuenta la normativa de seguridad y se han preparado verificando su adecuación para el uso.

d) Se han establecido los procedimientos para el mantenimiento y puesta a punto de los utensilios, equipos y mobiliario.

e) Se han utilizado los utensilios, equipos y mobiliario de acuerdo con principios de sostenibilidad energética y teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

2.– Diseñar la oferta de bebidas en eventos, de acuerdo con el tipo de establecimiento y objetivos a lograr.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los posibles eventos en restauración, asociándoles necesidades de instalaciones, personal y servicios de bebidas y alimentos.

b) Se han analizado las nuevas tendencias en bebidas y oferta de alimentos en relación con eventos en restauración.

c) Se han estudiado nuevos formatos y tendencias en los eventos en restauración.

d) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta de eventos de acuerdo con las solicitudes de la clientela y las nuevas tendencias.

e) Se han determinado las elaboraciones culinarias o, en su caso, alimentos que formen parte de la oferta del evento, incorporando gustos, peticiones de la persona solicitante y nuevas tendencias.

f) Se han calculado los costes derivados de la oferta de eventos para su facturación.

3.– Preparar y servir bebidas frías y calientes, combinados y cócteles, aplicando procedimientos y técnicas modernas para obtener resultados tanto clásicos como innovadores.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y valorado las cualidades organolépticas de las diversas infusiones: cafés, té y otras para facilitar una oferta y servicio innovador.

b) Se han caracterizado las bebidas tipo: refrescos, zumos, batidos y aguas, valorando sus cualidades organolépticas para facilitar una oferta y servicio innovador.

c) Se han caracterizado y valorado las cualidades y características de las diversas bebidas alcohólicas, excepto vinos, para facilitar una oferta y servicio innovador.

d) Se han analizado posibles alternativas y formas de estación central para un servicio de coctelería innovador.

e) Se han aportado, a partir de la formulación estándar de combinados y cócteles clásicos, posibles alternativas argumentadas, sean en la preparación, servicio o decoración.

f) Se han utilizado materiales y elementos nuevos para el diseño de coctelería creativa.

4.– Asesorar a la clientela, identificando posibles maridajes entre bebidas y elaboraciones culinarias.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado, de acuerdo con sus características, aperitivos y vinos para facilitar posibles maridajes con elaboraciones culinarias.

b) Se han analizado las cualidades organolépticas de aperitivos y vinos de diferentes clases, países y denominaciones para facilitar el asesoramiento a la clientela.

c) Se han analizado a través de su degustación las características de diferentes elaboraciones culinarias para decidir posibles maridajes con las bebidas.

d) Se ha escuchado y tenido en cuenta la petición de información de la clientela sobre maridajes de bebidas y alimentos, ofreciendo, en su caso, una posible respuesta.

5.– Diseñar, organizar y planificar la utilización de espacios e instalaciones destinadas a eventos concretos en restauración.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado e interpretado la información relativa al evento a desarrollar.

b) Se han debatido alternativas y aprobado con la persona solicitante del evento los pormenores a tener en cuenta en la configuración del espacio donde se desarrolla el evento.

c) Se han establecido las zonas o espacios destinados a los diferentes servicios que pueden conformar el evento.

d) Se ha reconocido y comprobado el cumplimiento de la normativa vigente relacionada con las instalaciones a utilizar.

e) Se ha planificado y organizado la decoración aprobada para el evento de acuerdo con las expectativas del cliente o clienta y características estéticas y estructurales del espacio.

f) Se ha organizado la distribución de equipos y mobiliario para el desarrollo del evento.

g) Se ha informado del aforo máximo de las instalaciones y de las normas de seguridad que se deben cumplir.

h) Se han realizado los cálculos para los recursos materiales y humanos según las características y necesidades del evento.

i) Se han planificado espacios, tiempos y recorridos para el desarrollo de los diferentes servicios que conforman el evento.

6.– Organizar y dirigir eventos en restauración, aplicando las normas de protocolo en función del tipo de evento.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha analizado e interpretado la información sobre el evento y servicio a prestar.
- b) Se han supervisado las operaciones de montaje de equipos, útiles y mobiliario para el evento en cuestión y servicio a ofrecer.
- c) Se ha supervisado y aprobado la presentación definitiva del montaje en su conjunto, de acuerdo con las expectativas del cliente o clienta.
- d) Se ha comprobado que el montaje y posterior servicio del evento cumple con la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
- e) Se han establecido los protocolos de actuación: posible presidencia y ordenación de clientela, en el desarrollo del evento y servicio a ofrecer, asignando las correspondientes directrices al personal.
- f) Se ha coordinado y temporalizado el conjunto de servicios que conforman el evento solicitado.
- g) Se ha definido y secuenciado la fórmula de servicio de bebidas y alimentos de acuerdo con el evento planificado.
- h) Se han establecido horarios del personal de los posibles servicios que conforman el evento en cuestión.
- i) Se ha organizado y distribuido el trabajo del personal en función de las necesidades del evento.
- j) Se ha comprobado la disposición del personal de servicio.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han definido las operaciones de recogida de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, y de protección ambiental.

CONOCIMIENTOS (300 horas)

Utensilios, equipos y mobiliario para el desempeño de las actividades:

- Tipos, características, puesta a punto y mantenimiento.
- Selección de útiles, equipos y mobiliario de acuerdo con posibles ofertas.
- Rendimiento de útiles, equipos y mobiliario.
- Valoración de equipamientos.
- Tendencias en utensilios, equipos y mobiliario.

Tendencias en coctelería:

- Factores sociales a considerar.
- Coctelería molecular.
- Coctelería acrobática.
- Coctelería creativa: nuevas texturas. Gas, aplicaciones del hielo seco y otros tipos de hielo. Utilización de nitrógeno líquido.

viernes 5 de julio de 2019

- Argumentación de elaboraciones alternativas en coctelería.
- Decoración avanzada en los cócteles: nuevos elementos y formas.
- Estudio de cócteles y posibles cambios.
- Cata y análisis de cócteles.
- Gastro-coctelería: armonía-equilibrio bebidas-alimentos.

Fichas descriptivas y catas de vinos y otras bebidas básicas:

- Cualidades organolépticas y principales características en cuanto a origen, formatos, composiciones, etiquetas, etc.
- Análisis de presentaciones de elaboraciones culinarias.
- Degustación de elaboraciones: características.
- Maridajes: combinación de sabores, texturas y color en posibles maridajes.
- Implicaciones de la globalización culinaria.

El proceso de comunicación en restauración:

- Comunicación verbal en la restauración: saludos, tipo de lenguaje, despedidas.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios. Guías de información, folletos.
- Comunicación no verbal: imagen personal. Indumentaria, compostura. Roles, objetivos y relación cliente–profesional.
- Análisis de la importancia de la atención a la clientela en los procesos de restauración. Casos prácticos. Trato personalizado como base de la fidelización de la clientela.

Eventos en restauración:

- Nuevas tendencias en la configuración de eventos en restauración.
- Diseño de oferta de servicio de eventos en restauración.
- Tipos de eventos: características, necesidades de instalaciones, personal y servicios de bebidas y alimentos.
- Servicios complementarios en eventos en restauración: clasificación y descripción, necesidades de instalaciones y espacios.
- Esquemas organizativos de montajes de eventos.
- Prácticas de distribución y decoración de eventos.
- Objetivos de los eventos y actos: servicios asociados.
- Relaciones públicas a desarrollar en eventos.
- Gestión y organización de invitados: comunicación y protocolos.
- Personal en eventos: organización y planificación.
- Gestión y desarrollo del evento en restauración: plan de trabajo, distribución de responsabilidades y control del desarrollo.
- Cálculo de costes. Facturación.
- Sistema APPCC para la organización y desarrollo de un evento en restauración.
- Normativa relacionada con el desarrollo de eventos en restauración.

Asociados al ámbito 5: COCINA DE BARRA, COCINA EN MINIATURA.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Seleccionar, almacenar, y manipular las diversas materias primas, identificando sus cualidades organolépticas, aplicando las técnicas de conservación y regeneración y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las materias primas en restauración.
- b) Se han identificado las cualidades organolépticas de distintos ingredientes.
- c) Se ha experimentado sensorialmente con productos de aplicación en cocina de vanguardia.
- d) Se han determinado y caracterizado los diversos métodos de conservación y envasado, así como los equipos asociados a cada método.
- e) Se han relacionado las necesidades de conservación con las técnicas correspondientes y se han ejecutado dichas técnicas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han relacionado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración, con los equipos y las técnicas adecuadas.
- g) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

2.– Aplicar técnicas culinarias tradicionales y avanzadas a recetas de la gastronomía local y de otras regiones e interpretar correctamente las diferentes recetas y fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas y se han relacionado con sus posibles aplicaciones a distintas materias primas.
- b) Se han ejecutado las técnicas culinarias siguiendo los procedimientos establecidos y se han identificado sus diversas fases.
- c) Se han verificado y valorado las características finales del producto.
- d) Se han analizado posibles alternativas de ejecución.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

3.– Preparar elaboraciones culinarias tradicionales e innovadoras, en barra y sala, aplicando diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.
- b) Se han organizado y secuenciado las fases de desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

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

d) Se han ejecutado las tareas para la obtención de elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

4.– Realizar acabados y presentaciones, valorando la creatividad e innovación y su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.

Criterios de evaluación:

a) Se han investigado aspectos fundamentales de la psicología del color y de la forma.

b) Se ha recopilado información y se han analizado distintos diseños de emplatado de la cocina contemporánea.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios.

d) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

CONOCIMIENTOS (160 horas)

Materias primas y alimentos con sello de calidad:

– Tipos, características, métodos de obtención, presentación comercial, sellos de calidad, etc.  
– Laboratorio de los sentidos: propiedades organolépticas y tests sensoriales. Nuevos ingredientes.

– Técnicas de manipulación, conservación y regeneración: preparación y limpieza. Cortes básicos y obtención. Tablas de rendimiento. Sistemas y métodos de conservación, envasado y regeneración: fases y puntos clave, temperaturas, tiempos y equipos.

Técnicas culinarias:

– Características, elaboración, resultados, etc. Terminología.

– Técnicas y productos culinarios.

– Química básica en la cocina.

– Nuevas tecnologías y técnicas de vanguardia.

Elaboraciones culinarias:

– Clasificación y esquema.

– Estructura del proceso y fases significativas. Resultados. Fichas técnicas de producción.

– Guarniciones.

La cocina:

- Evolución e historia.
- La cocina vasca: historia, evolución y contexto internacional.
- La cocina nacional e internacional.
- Nuevas tecnologías.

Emplatado:

- Criterios estéticos de elaboración de presentaciones y acabados.
- Decoraciones. Psicología del color y la forma. Creatividad/innovación.
- Soportes para el emplatado: evolución y diversidad. Soportes innovadores.

Asociados al ámbito 6: CIENCIA EN LA COCINA, TRADICIÓN Y VANGUARDIA.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Identificar, clasificar, seleccionar y utilizar productos e ingredientes nuevos para la gastronomía occidental, aplicando los métodos apropiados y tomando las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha investigado sobre ingredientes y sobre el cultivo de productos tradicionales de otros países.
- b) Se han analizado nuevos ingredientes y productos junto con su repercusión en las dietas del mañana.
- c) Se ha experimentado en el uso de los productos de estudio y se han relacionado con las técnicas apropiadas en su elaboración.
- d) Se han identificado situaciones de riesgo en el cultivo y la manipulación de los nuevos ingredientes.
- e) Se han diseñado y elaborado productos culinarios adaptados a las preferencias culinarias en nuestro contexto.
- f) Se han evaluado desviaciones y posibles correcciones en los platos planteados.

2.– Reconocer, desarrollar y ejecutar técnicas y procedimientos de diversos orígenes, tanto tradicionales como de vanguardia, atendiendo a las diferentes reacciones físico-químicas y procesos en su desarrollo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas culinarias actuales de uso mayoritario en hostelería.
- b) Se ha recopilado y analizado información referida a la recuperación de técnicas tradicionales en la cocina.
- c) Se ha investigado sobre técnicas y procedimientos en etapa experimental, y se han evaluado los aspectos determinantes en su efectividad.



d) Se ha comprobado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos.

e) Se han realizado ensayos secuenciando las diversas fases productivas, valorando los errores y las posibles variables de ejecución.

f) Se han relacionado las distintas técnicas con productos culinarios específicos analizando su idoneidad para cada uno de ellos.

g) Se ha realizado una ficha de producción recopilando los procedimientos y las experiencias.

h) Se han ejecutado todas las elaboraciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

3.– Diseñar y elaborar productos de nueva creación, analizando y reinterpretando elaboraciones tradicionales y utilizando métodos propios de la cocina de autor, de fusión y de la cocina contemporánea.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado un análisis de las diversas vertientes que se incluyen en la cocina vanguardista.

b) Se ha reconocido y valorado el resultado de las diversas reinterpretaciones representativas de las distintas cocinas regionales e internacionales.

c) Se han investigado y rescatado recetas locales tradicionales utilizando diversas fuentes de información.

d) Se han reinterpretado las elaboraciones rescatadas utilizando los métodos objeto de estudio, evaluando posibles propuestas innovadoras.

e) Se han verificado y evaluado las características finales del producto, determinando posibles productos sustitutivos.

f) Se han ejecutado los procesos atendiendo a los protocolos y a la normativa vigente aplicable.

4.– Determinar, describir y relacionar las combinaciones sensoriales en la presentación de productos culinarios, interpretando conceptos propios de la psicología del color y la forma, los hábitos inconscientes y las bases de la gastrofísica.

Criterios de evaluación:

a) Se ha experimentado y profundizado en el análisis sensorial.

b) Se ha investigado sobre los sabores de los distintos ingredientes, relacionando las mejores combinaciones.

c) Se han identificado las claves asociadas a los hábitos de consumo inconscientes y se ha evaluado su repercusión en la creación de nuevos productos.

d) Se han realizado nuevas combinaciones de productos y se ha evaluado su percepción.

e) Se han ejecutado los diversos procesos atendiendo a los protocolos y a la normativa vigente aplicable.

5.– Investigar sobre soportes susceptibles de ser utilizados en el emplatado y la presentación, analizando su evolución histórica y teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria.

Criterios de evaluación:

a) Se ha recopilado información sobre los diferentes soportes utilizados para el emplatado en distintas etapas históricas.

b) Se han analizado los elementos de sostén contemporáneos.

c) Se han investigado aspectos determinantes de la psicología del color y la forma.

d) Se han valorado nuevas posibilidades, atendiendo a diversos criterios escultóricos-arquitectónicos y a aspectos tecnológicos de interés.

e) Se ha evaluado la conveniencia y experimentado en el uso de los apoyos analizados atendiendo a las tendencias y normativas actuales.

CONOCIMIENTOS (360 horas)

Productos e ingredientes tradicionales asociados a la comida del futuro y elementos clave en su producción y cultivo:

– Superalimentos y alimentos sustitutivos: fitonutrientes, quinoa, trigo fresco, spirulina, chía, maca, etc.

– Insectos y algas: nutrición, uso tradicional en diversos países y adaptación a los hábitos de consumo propios.

Productos e ingredientes nuevos asociados a la comida del futuro y elementos clave en su producción:

– Nuevos productos y alimentos.

– Productos asociados al avance de la tecnología en fase de experimentación y al mercado de alimentos probeta: producción in vitro y alimentos biotecnológicos, productos adaptados al consumidor, etc.

Técnicas y procesos, equipos y materiales tradicionales recuperables:

– Pautas y técnicas efectivas en: las oxidaciones y diluciones, la coagulación proteica, los pigmentos, etc.

– Las fermentaciones: aspectos determinantes de las cepas, producciones microbianas, tipos de fermentación.

Técnicas, procesos, equipos y materiales vanguardistas en la restauración:

– «Gadgets», cocinas inteligentes, Internet of food.

– Físico-química culinaria. Aplicación de las técnicas culinarias contemporáneas: espumas, esféricos, aires, espesantes, nitrógeno líquido.

– Técnicas industriales de cocinado en experimentación: impresoras 3D de productos comestibles, etc.

La restauración vanguardista:

- El producto: conocimiento en profundidad y aplicaciones idóneas.
- El proceso creativo y las reinterpretaciones de la cocina tradicional regional e internacional.
- Las corrientes creativas: cocina de autor, cocina fusión, cocina de producto, la deconstrucción y la combinación entre ellas.
- Análisis de la evolución de distintas recetas.
- Productos autóctonos en recesión u olvidados: búsqueda y experimentación culinaria.

La ciencia sensorial de los alimentos y la buena práctica sensorial:

- Elementos fisiológicos y factores sociológicos en la percepción, los errores comunes en la ejecución.
- El laboratorio de análisis sensorial. Medidas de umbrales sensoriales y entrenamiento de cualificación.
- Diseño y planificación de experimentos sensoriales.
- La gastrofísica y sus principios básicos.

El arte del emplatado:

- Origen, elementos de emplatado a lo largo de la historia y su adaptabilidad: antigüedad, medievo y época contemporánea.
- Soportes actuales: low cost, orgánicos.
- Análisis de principios básicos del color y la forma escultórica.
- La tecnología y búsqueda de nuevos soportes: iluminación y materiales. El arte de emplatar a la vista del cliente.

Asociados al ámbito 7: EL SERVICIO EN BAR, CAFETERÍA Y SALA.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR.

1.– Preparar bebidas calientes para su servicio, justificando las técnicas y los procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes, siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

2.– Preparar batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado las preparaciones respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- h) Se ha realizado el servicio de estas bebidas aplicando las técnicas adecuadas.
- i) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.
- j) Se han manipulado los productos asegurando sus condiciones higiénicas teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

3.– Servir bebidas alcohólicas, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los distintos tipos de bebidas alcohólicas.
- c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- e) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- f) Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se ha realizado el servicio de vinos y de vinos generosos, en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
- i) Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.

j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

4.– Ejecutar operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diversas fases en la ejecución de los servicios de alimentos.

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

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

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

e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociadas a las nuevas tecnologías.

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

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

h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato, relacionando estos con el tipo de alimento que se ha de servir.

i) Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.

j) Se han valorado las implicaciones que derivan de las operaciones del servicio en la satisfacción de la clientela.

k) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

5.– Ejecutar operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

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

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

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

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

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

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

g) Se han realizado las operaciones de recogida y/o desbarasado de manera ordenada.

h) Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.

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

6.– Proporcionar información requerida por la clientela, aplicando las técnicas de comunicación adecuadas y poniendo en juego habilidades sociales para que la experiencia de la clientela sea satisfactoria.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.

b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, ambos elementos clave en la atención a la clientela.

c) Se ha analizado el comportamiento de la clientela potencial.

d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y el discurso a la situación de la que se parte.

e) Se ha obtenido la información necesaria de la posible clientela para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.

f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita el mensaje...).

g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.

h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención a la clientela.

i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

j) Se ha valorado la comunicación con la clientela como medio de fidelización de la misma.

7.– Aplicar el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.

b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.

c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.

d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.

e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de la clientela en función del tipo de acto a desarrollar.

f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

#### CONOCIMIENTOS (240 horas)

Bebidas calientes. Cafés, chocolates, infusiones y otros:

- Definiciones, clasificaciones, tipos y características.
- Presentaciones comerciales y etiquetados.
- Descripción de los aspectos sensoriales y sus posibles variaciones. Preparaciones internacionales y/o con denominación propia según temperatura y graduación alcohólica: fases y técnicas.
- Presentación y servicio. Procedimientos de ejecución y servicio.
- Control y valoración de resultados.

Batidos, zumos, refrescos y aguas:

- Definiciones, clasificaciones, tipos y características.
- Costumbres internacionales.
- Presentaciones comerciales y etiquetados nacionales e internacionales. Ubicación y conservación de batidos, zumos y refrescos.
- Descripción de los aspectos sensoriales y sus posibles variaciones. Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos.
- Procedimientos de ejecución y servicio.
- Control y valoración de resultados.

Aperitivos, cervezas y vinos:

- Características. Clasificaciones.
- Vinos: definición, tipos de vinos, temperatura de servicio, utillaje de servicio.
- Descripción de los aspectos sensoriales de los vinos principales y aperitivos.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cerveza.
- Ubicación y conservación de aperitivos y cervezas.
- Operaciones de servicio de aperitivos y cervezas.
- Operaciones elementales de servicio de vinos.
- Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.

Normas básicas del servicio de alimentos:

- Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos.
- Tipos y métodos de servicio de alimentos: factores y tipo de oferta, categoría del establecimiento, dimensiones y equipamiento, cualificación del personal.
- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala: según tipo de servicio y según protocolo. Desbarasado.
- Aplicación de nuevas tecnologías y aplicaciones informáticas (TPV).
- Relación con otros departamentos.

Normas básicas del servicio de bebidas:

- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala.
- Ejecución y aplicación del material de uso específico de bebidas: según composición, temperatura y tiempo en el servicio.
- Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Utilización de elementos adecuados (cristalería, jarras, etc.). Desbarasado.
- Normativa higiénico-sanitaria.

El proceso de comunicación en restauración:

- Comunicación verbal en la restauración: saludos, tipo de lenguaje, despedidas.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios. Guías de información, folletos.
- Comunicación no verbal: imagen personal, indumentaria, compostura, etc.
- Roles, objetivos y relación clientela–profesional.
- Análisis de la importancia de la atención a la clientela en los procesos de restauración. Casos prácticos.
- Trato personalizado como base de la fidelización de la clientela.

Tipos y objetivos de los actos protocolarios:

- Reuniones sociales, de trabajo, de encuentro.
- Definición y elementos de protocolo en restauración.
- Tipos de presidencias en actos protocolarios: disposición de mesa principal, situación de comensales.
- Documentación del acto a organizar: cartas, menús, recordatorios.
- Aplicación de técnicas de protocolo en restauración: recepción, saludos, decoración, salas.
- Valoración de la imagen corporativa.

d) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA.

- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
- Técnico en Servicios en Restauración.

Asimismo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, profesionales con más de 3 años de experiencia que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

e) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES.

Las figuras profesionales descritas ejercerán su actividad en el sector de la hostelería y turismo, principalmente en empresas de restauración sostenible e inteligente.

f) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES.

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.



El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

| ÁMBITOS DE APRENDIZAJE                             | Especialidades del profesorado  |
|--|---|
| – Restauración sostenible.                         | Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria.<br>– Hostelería y Turismo<br>Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Cocina y Pastelería<br>– Servicios en Restauración |
| – Tecnomarketing.                                  | Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria.<br>– Hostelería y Turismo<br>Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Cocina y Pastelería<br>– Servicios en Restauración |
| – Desarrollo de competencias personales y sociales | Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria.<br>– Hostelería y Turismo<br>Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Cocina y Pastelería<br>– Servicios en Restauración |
| – Bartender, coctelería y eventos.                 | Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Servicios en Restauración   |
| – Cocina de barra, cocina en miniatura.            | Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Cocina y Pastelería   |
| – Ciencia en la cocina, tradición y vanguardia.    | Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Cocina y Pastelería   |
| – El servicio en bar – cafetería y sala            | Profesora Técnica o Profesor Técnico<br>– Servicios en Restauración   |

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.