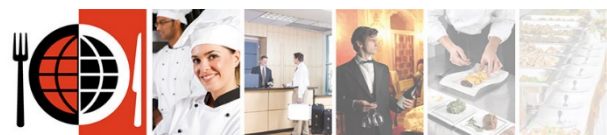


Créditos Formativos



HOSTELERÍA Y TURISMO

Técnica / Técnico en

Servicios de Restauración

Técnica / Técnico en Servicios de Restauración Créditos Formativos

0045	Ofertas gastronómicas	
004512	Empresas de restauración.....	1
004522	Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas.....	3
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	
015016	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	5
015026	Montaje de servicios en bar-cafetería	8
015036	Preparación y servicio de bebidas calientes	10
015046	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos.....	12
015056	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas	14
015066	El cierre del bar-cafetería	16
0151	Operaciones básicas en restaurante	
015115	Mise en place	18
015125	Montaje de servicios en restaurante	20
015135	Servicio de alimentos en restaurante	22
015145	Servicio de bebidas en restaurante.....	24
015155	Post.-servicio en restaurante	26
0152	Servicios en bar-cafetería	
015214	Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino) en el bar-cafetería	28
015224	Elaboración y servicio de cocteles y combinados	30
015234	Platos y aperitivos	32
015244	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería	34
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	
015314	Técnicas de servicio y protocolo en restaurante	36
015324	Servicio en eventos especiales.....	38
015334	Elaboraciones culinarias a la vista del cliente	40
015344	El trinchado, racionado y desespinado	42
0157	Formación y orientación laboral	
015713	Orientación profesional y trabajo en equipo	44
015723	Marco normativo de las relaciones laborales.....	47
015733	Prevención de riesgos	50

CRÉDITO FORMATIVO	Empresas de restauración	Duración	49
Código	004512		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Ofertas gastronómicas	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas	Duración	50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los distintos tipos de establecimientos.
- Se han descrito las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han identificado las tendencias actuales en restauración.
- Se han caracterizado los diferentes departamentos, sus funciones y puestos.
- Se han reconocido las relaciones interdepartamentales.
- Se han identificado los documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.

2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos relacionándolas con las posibilidades de ofertas.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.
- Se han descrito las dietas tipo.
- Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

CONTENIDOS

1. ORGANIZACIÓN DE LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos. - Análisis de la estructura departamental de empresas concretas. - Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos. - Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientela, por situación geográfica.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta.

	<ul style="list-style-type: none"> - Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings. - Tendencias actuales en restauración. - Departamentos, funciones y puestos. - Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos. - Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por la observación de tendencias en el sector, así como por la recogida de información. - Participación activa en la resolución de problemas de organización. - Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización.

2. INTERPRETACIÓN DE LAS PROPIEDADES DIETÉTICAS Y NUTRICIONALES BÁSICAS DE LOS ALIMENTOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterización de las dietas para necesidades alimenticias específicas. - Valoración de la adecuación de diferentes tipos de menú para personas concretas. - Cálculos energéticos y nutricionales de diferentes dietas. - Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Composición de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Los grupos de alimentos. • La rueda de los alimentos. • Función y degradación de nutrientes. - Necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano: <ul style="list-style-type: none"> • La pirámide de alimentos. - Las diferentes dietas: <ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterránea. • Otras. - Dietoterapia: dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Interés por el equilibrio nutricional en las dietas. - Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno. - Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.

CRÉDITO FORMATIVO	Costes y especificidades de las ofertas gastronómicas	Duración	50
Código	004522		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Ofertas gastronómicas	Duración	99
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Empresas de restauración	Duración	49

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

- Se han relacionado las ofertas con las diferentes fórmulas de restauración.
- Se han caracterizado las principales clases de oferta.
- Se han tenido en cuenta las características y necesidades de la clientela.
- Se han valorado los recursos humanos y materiales disponibles.
- Se han aplicado criterios de equilibrio nutricional.
- Se ha considerado la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
- Se ha comprobado y valorado el equilibrio interno de la oferta.
- Se han definido las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- Se han seleccionado los productos culinarios y/o de pastelería/repostería reconociendo su adecuación al tipo de oferta.

2. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

Criterios de evaluación:

- Se ha identificado la documentación asociada al cálculo de costes.
- Se han identificado las variables implicadas en el coste de la oferta.
- Se ha interpretado correctamente la documentación relativa al rendimiento y escandallo de materias primas y a la valoración de elaboraciones culinarias.
- Se han valorado y determinado los costes de las elaboraciones de cocina y/o pastelería/repostería.
- Se ha cumplimentado la documentación específica.
- Se han reconocido los métodos de fijación de precios.
- Se han distinguido los costes fijos de los variables.
- Se han realizado las operaciones de fijación de precios de la oferta gastronómica.
- Se han utilizado correctamente los medios ofimáticos disponibles.

CONTENIDOS

1. DETERMINACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento. - Análisis de las características y necesidades de la clientela.
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles. - Aplicación de criterios de equilibrio nutricional. - Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta. - Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta. - Selección de los productos culinarios y/o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet. - Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio. - Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas. - Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica. - Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.

2. CALCULO DE LOS COSTES GLOBALES DE LA OFERTA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros. - Deducción de las necesidades de materias primas. - Deducción de las necesidades de suministro de géneros. - Valoración de ofertas realizadas por distintas proveedoras o proveedores. - Asociación de documentos con las diversas fases del ciclo de compra. - Realización de escandallos. - Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. - Complimentación de la documentación específica. - Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final. - Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto. - Métodos de fijación de precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Rigor en la cumplimentación de la documentación. - Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedoras o proveedores. - Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas.

CRÉDITO FORMATIVO	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
Código	015016		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Montaje de servicios en bar-cafetería	Duración	40
	Preparación y servicio de bebidas calientes		59
	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos		59
	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas		59
	El cierre del bar-cafetería		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- Se han reconocido las materias primas y sus características.
- Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.
- Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- Se ha interpretado la información.
- Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.
- Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- Se han trasladado o distribuido las materias primas a los lugares de trabajo.
- Se han ubicado y conservado correctamente las materias primas hasta su consumo.
- Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción y características del economato y bodega. - Recepción de materias primas comprobando cantidades y calidades de los productos. - Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo. - Selección de proveedoras y proveedores.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Materias primas: <ul style="list-style-type: none"> • Variedades. • Clasificaciones y aplicaciones. • Presentaciones comerciales. - Documentos relacionados con las operaciones de recepción. - Categorías comerciales: <ul style="list-style-type: none"> • Extra, primera. - Etiquetado de los productos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. - Participación activa en la recepción de géneros.

2. ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Deducción de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción. - Establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros. - Cumplimentación de la documentación específica. - Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles. - Realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida. - Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Condiciones de almacenamiento de distintos géneros. - Rotación óptima de géneros: <ul style="list-style-type: none"> stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad. - Inventario físico e inventario permanente. - Métodos de valoración de almacén: FIFO y PMP. - Registro documental asociado al almacén. - La informatización del economato. - Documentación de acopio de materias primas.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y limpieza durante el acopio de materias primas.- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.- Participación activa en el acopio de materias primas.
---------------	---

CRÉDITO FORMATIVO	Montaje de servicios en bar-cafetería	Duración	40
Código	015026		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
	Preparación y servicio de bebidas calientes		59
	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos		59
	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas		59
	El cierre del bar-cafetería		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos, útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
- f) Se ha analizado la disposición de los equipos del área desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria.

2. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- c) Se han preparado los equipos y materiales acordes al tipo de servicio posterior asociado.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas. - Utilización eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas. - Mantenimiento de uso o primer nivel de la máquina (engrasado, limpieza,...).
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar: <ul style="list-style-type: none"> • Características. • Aplicaciones. • Ubicación. - Distribución.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos. - Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos. - Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE MONTAJE

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de pre-servicio. Miss en place. - Ejecución de las operaciones de montajes en barra y en mesa. - Control y valoración de resultados. Denominación.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. - Características y categorías de bares-cafeterías.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y tiempos adecuados en las operaciones de pre-servicio. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en las operaciones de montaje en barra y mesas. - Participación activa en las operaciones de montaje. - Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Preparación y servicio de bebidas calientes	Duración	59
Código	015036		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
	Montaje de servicios en bar-cafetería		40
	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos		59
	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas		59
	El cierre del bar-cafetería		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES SENCILLAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparaciones internacionales y/o con denominación propia según temperatura y graduación alcohólica. - Procedimientos de ejecución y servicio. - Control y valoración de resultados.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio. - Cafés, chocolates, infusiones y otros: definiciones, clasificaciones, tipos y características. - Presentaciones comerciales y etiquetados.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden, tiempo y presentación en la preparación de bebidas calientes.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio de bebidas calientes sencillas.- Participación activa en las fases y técnicas de preparación, presentación y servicio de bebidas calientes sencillas. |
|--|---|

CRÉDITO FORMATIVO	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos	Duración	59
Código	015046		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
	Montaje de servicios en bar-cafetería		40
	Preparación y servicio de bebidas calientes		59
	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas		59
	El cierre del bar-cafetería		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.

Criterios de evaluación:

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

CONTENIDOS

1. PREPARACIÓN DE BATIDOS, ZUMOS, REFRESCOS Y AGUAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Ubicación y conservación de batidos, zumos y refrescos. - Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. - Procedimientos de ejecución y servicio. - Control y valoración de resultados.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Batidos, zumos, refrescos y aguas: definiciones, clasificaciones, tipos y características. Costumbres internacionales. - Presentaciones comerciales y etiquetados nacionales e internacionales.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y limpieza en la ubicación y conservación.- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio así como con el control y valoración de resultados.
---------------	--

CRÉDITO FORMATIVO	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas	Duración	59
Código	015056		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
	Montaje de servicios en bar-cafetería		40
	Preparación y servicio de bebidas calientes		59
	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos		59
	El cierre del bar-cafetería		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.

Criterios de evaluación:

- Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- Se han utilizado de forma adecuada los equipos de frío para el servicio de cervezas.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos y técnicas de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- Se ha realizado el servicio de vinos y vinos generosos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio.
- Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones.
- Se ha procedido a la recogida del material utilizado de forma ordenada y limpia.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Aperitivos y cervezas: características. Clasificaciones. - Vinos: definición, tipos de vinos, temperatura de servicio, utillaje de servicio. - Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio, así como con el control y valoración de resultados.- Participación activa en las técnicas de preparación y presentación de bebidas alcohólicas simples.- Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---------------	---

CRÉDITO FORMATIVO	El cierre del bar-cafetería	Duración	40
Código	015066		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en bar-cafetería	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Recepción y ubicación de las materias primas en el bar-cafetería	Duración	40
	Montaje de servicios en bar-cafetería		40
	Preparación y servicio de bebidas calientes		59
	Preparación y servicio de batidos, zumos y refrescos		59
	Preparación y servicio de bebidas alcohólicas		59

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post-servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.
- g) Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.

CONTENIDOS

1. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE POST-SERVICIO EN BAR

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas. - Control y reposición de materiales y materias primas: documentos asociados. - Análisis y detección de necesidades. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. - Control y valoración de resultados.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería: descripción y caracterización. - Procedimientos de control de operaciones de post-servicio.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y limpieza en las operaciones de post-servicio.- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución, de control y reposición de materias primas y utillajes diversos.- Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---------------	---

CRÉDITO FORMATIVO	Mise en place	Duración	60
Código	015115		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en restaurante	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Montaje de servicios en restaurante	Duración	57
	Servicio de alimentos en restaurante		60
	Servicio de bebidas en restaurante		60
	Post.-servicio en restaurante		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y clasificado los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.
- Se han relacionado equipos, materiales y mobiliario con sus usos y funcionalidades posteriores.
- Se ha interpretado la información y documentación asociada al acopio.
- Se ha realizado el acopio comprobando cuantitativamente y cualitativamente el material solicitado con el recibido.
- Se ha ubicado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.
- Se han caracterizado las operaciones de puesta a punto de equipos, materiales y mobiliario necesarias para su adecuación al servicio.
- Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso, limpieza, colocación y otros, de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. PREPARACIÓN DE MATERIAL, EQUIPOS Y MOBILIARIO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario, diferenciando el específico para uso de la clientela y el destinado al servicio. - Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario. - Cálculo de dotaciones en función de las características y necesidades de cada establecimiento. - Ejecución de distintos métodos de realizar controles efectivos de material.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante: <ul style="list-style-type: none"> • Características. • Aplicaciones y riesgos asociados. • Ubicación. • Distribución.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario.- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de ubicación y distribución de materiales, equipos, etc.- Participación solidaria y activa en los trabajos de equipo en las operaciones de puesta a punto.- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---------------	--

CRÉDITO FORMATIVO	Montaje de servicios en restaurante	Duración	57
Código	015125		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en restaurante	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Mise en place	Duración	60
	Servicio de alimentos en restaurante		60
	Servicio de bebidas en restaurante		60
	Post-servicio en restaurante		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.
- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.
- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. REALIZACIÓN DEL MONTAJE DE MESAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. - Decoración de mesas, en función de capacidad, forma y estacionalidad.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipología de servicios en el área de restaurante. - Restauración clásica y neorestauración. - Montaje de mesas y otros elementos: mesas, aparadores, guerdones, carros, etc. - Caracterización y adecuación al tipo de servicio. - Tipos de servicio (carta, menú, menú concertado, banquete, etc.)
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de montaje de mesas. - Participación activa en los trabajos de equipo en decoración de mesas.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Rigor y actitud responsable durante la ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. |
|--|---|

CRÉDITO FORMATIVO	Servicio de alimentos en restaurante	Duración	60
Código	015135		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en restaurante	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Mise en place	Duración	60
	Montaje de servicios en restaurante		57
	Servicio de bebidas en restaurante		60
	Post-servicio en restaurante		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de 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 u 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 asociados 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.
- 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 alimentos que se han de servir.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE APOYO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN SALA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Normas básicas del servicio de alimentos. - Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos. - Tipos y métodos de servicio de alimentos:

	<ul style="list-style-type: none"> • Factores y tipo de oferta. • Categoría del establecimiento. • Dimensiones y equipamiento. • Cualificación del personal. <p>- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.</p>
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de operaciones de apoyo al servicio de alimentos en la sala. - Participación solidaria en los trabajos de equipo para usos y formalización de la comanda. - Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Servicio de bebidas en restaurante	Duración	60
Código	015145		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en restaurante	Duración	297
	Mise en place		60
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Montaje de servicios en restaurante	Duración	57
	Servicio de alimentos en restaurante		60
	Post-servicio en restaurante		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.

Criterios de evaluación:

- Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.
- Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- 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.
- Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.
- Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE APOYO EN EL SERVICIO DE BEBIDAS EN SALA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecución y aplicación del material de uso específico de bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • Según composición. • Según temperatura. • Según tiempo en el servicio. - Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. - Utilización de elementos adecuados (cristalería, jarras, etc.) - Desbarasado.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Normas básicas del servicio de bebidas.

	<ul style="list-style-type: none">- Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Participación solidaria y activa en los trabajos de equipo en las operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Post-servicio en restaurante	Duración	60
Código	015155		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Operaciones básicas en restaurante	Duración	297
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Mise en place	Duración	60
	Montaje de servicios en restaurante		57
	Servicio de alimentos en restaurante		60
	Servicio de bebidas en restaurante		60

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Ejecuta las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de servicio.
- Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, materiales y mobiliario utilizados durante el servicio.
- Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se han identificado y determinado las necesidades de conservación o devolución al departamento de cocina, de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores.
- Se ha realizado la recogida del material utilizado de forma correcta y ordenada hacia los lugares de limpieza.
- Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores.
- Se ha comprobado la adecuación del área de preparación y servicio a su uso posterior.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. EJECUCIÓN DE LAS OPERACIONES DE POSTSERVICIO Y CIERRE DE LAS ÁREAS DE SALA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas de las operaciones de post-servicio en áreas de sala. - Análisis y detección de necesidades. - Control y reposición de materiales y materias primas. - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. - Control y valoración de resultados.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de post-servicio en áreas de sala. - Procedimientos de control y reposición de materiales y materias primas.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Participación solidaria en los trabajos de equipo en el análisis y detección de necesidades.- Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino) en el bar-cafetería	Duración	35
Código	015214		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en bar-cafetería	Duración	147
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Elaboración y servicio de cocteles y combinados	Duración	32
	Platos y aperitivos		50
	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería		30

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende a la clientela en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- Se han identificado el vocabulario básico de la atención a la clientela en el servicio en bar-cafetería.
- Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de clientela o de cliente.
- Se han identificado demandas implícitas de la clientela, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de la clientela, de forma que queden cubiertas las expectativas de ésta.
- Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer a la clientela.
- Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado y clasificado las diferentes bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivados, excepto vino.
- Se han descrito los diferentes procesos de elaboración de bebidas alcohólicas excepto vino, identificado las marcas de bebidas alcohólicas más usuales, excepto vino, su presentación y características comerciales.
- Se ha utilizado el material de servicio adecuado para la preparación y servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino.
- Se ha respetado la ubicación para el servicio de las bebidas por grupos homogéneos.
- Se han respetado las proporciones adecuadas de licor según el tipo.
- Se ha recogido el material utilizado de forma ordenada y limpia.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ATENCIÓN A LA CLIENTELA EN BAR-CAFETERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la oferta en bar-cafetería. - Exposición de productos y servicios. - Atención a las demandas y expectativas de la clientela, sugerencias y adecuación de la oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Tipos de procedimientos, según establecimiento y/o clientela. - Sugerecias, quejas y/o reclamaciones. Definición, características y tratamiento. - Reglamentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la actitud en los procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Actitud respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la atención a la clientela.

2. SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, EXCEPTO VINO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y servicio de bebidas alcohólicas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Aguardientes y licores. - Caracterización de los procesos habituales de elaboración, nacionales e internacionales con denominación propia. - Presentación comercial. Identificación y características. - Normas básicas de preparación. - Procedimientos de ejecución. - Aguardientes y licores: características y clasificaciones.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en los procesos habituales de elaboración de bebidas alcohólicas. - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Elaboración y servicio de cócteles y combinados	Duración	32
Código	015224		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en bar-cafetería	Duración	147
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino) en el bar-cafetería	Duración	35
	Platos y aperitivos		50
	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería		30

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende a la clientela en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- b) Se han identificado el vocabulario básico de la atención a la clientela en el servicio en bar-cafetería.
- c) Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- d) Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de clientela o de cliente.
- e) Se han identificado demandas implícitas de la clientela, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- f) Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de la clientela, de forma que queden cubiertas las expectativas de ésta.
- g) Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- h) Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer a la clientela.
- i) Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- j) Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.
- c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.
- h) Se han creado cócteles de elaboración propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ATENCIÓN A LA CLIENTELA EN BAR-CAFETERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la oferta en bar-cafetería. - Exposición de productos y servicios. - Atención a las demandas y expectativas de la clientela, sugerencias y adecuación de la oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Tipos de procedimientos, según establecimiento y/o clientela. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Definición, características y tratamiento. - Reglamentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la actitud en los procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Actitud respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la atención a la clientela.

2. ELABORACIÓN DE CÓCTELES Y COMBINACIONES ALCOHÓLICAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Preparación, decoración, presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Materiales y utillaje de uso específico en coctelería. - Pre-servicio en coctelería. - Montaje y puesta a punto de la estación central. - Cócteles: definición, características y tipos o familias. - Normas básicas para la elaboración de cócteles.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas para la elaboración de combinados. - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en pre-servicio de coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.

CRÉDITO FORMATIVO	Platos y aperitivos	Duración	50
Código	015234		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en bar-cafetería	Duración	147
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino) en el bar-cafetería	Duración	35
	Elaboración y servicio de cocteles y combinados		32
	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería		30

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende a la clientela en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- Se han identificado el vocabulario básico de la atención a la clientela en el servicio en bar-cafetería.
- Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de clientela o de cliente.
- Se han identificado demandas implícitas de la clientela, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de la clientela, de forma que queden cubiertas las expectativas de ésta.
- Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer a la clientela.
- Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.

Criterios de evaluación:

- Se han definido las elaboraciones culinarias tipo del servicio de bar-cafetería.
- Se han caracterizado las técnicas de cocina asociadas a este tipo de elaboraciones.
- Se ha realizado el acopio de materias primas para la elaboración de platos y aperitivos.
- Se ha preparado la maquinaria y útiles para realizar las elaboraciones.
- Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- Se han ejecutado las tareas de obtención de las elaboraciones culinarias siguiendo los procedimientos establecidos.
- Se ha respetado la temperatura de servicio, coordinando la elaboración con el servicio.
- Se han presentado las elaboraciones de forma atractiva, siguiendo criterios estéticos.
- Se han realizado las operaciones de regeneración y conservación de alimentos respetando temperaturas y utilizando los recipientes apropiados.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ATENCIÓN A LA CLIENTELA EN BAR-CAFETERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la oferta en bar-cafetería. - Exposición de productos y servicios. - Atención a las demandas y expectativas de la clientela, sugerencias y adecuación de la oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Tipos de procedimientos, según establecimiento y/o clientela. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Definición, características y tratamiento. - Reglamentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la actitud en los procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Actitud respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la atención a la clientela.

2. ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS PROPIOS DEL BAR-CAFETERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería. - Operaciones de preelaboración de materias primas. - Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería. - Cumplimentación de la documentación relacionada. - Estadillos y relevés.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicas en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería. - Materias primas de uso habitual en estas áreas. - Características y diferentes tipos de aplicaciones. - Conservación. - Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas y maquinaria y utillaje. - Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CRÉDITO FORMATIVO	Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería	Duración	30
Código	015244		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en bar-cafetería	Duración	147
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino) en el bar-cafetería	Duración	35
	Elaboración y servicio de cocteles y combinados		32
	Platos y aperitivos		50

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende a la clientela en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en bar-cafetería.
- Se han identificado el vocabulario básico de la atención a la clientela en el servicio en bar-cafetería.
- Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento aplicando el protocolo empresarial.
- Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento con las peticiones y necesidades de cada tipo de clientela o de cliente.
- Se han identificado demandas implícitas de la clientela, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas y tipología de la clientela, de forma que queden cubiertas las expectativas de ésta.
- Se ha trabajado en equipo desarrollando las tareas siguiendo los protocolos o normas preestablecidas.
- Se han seguido las pautas marcadas respecto a la calidad que se pretende ofrecer a la clientela.
- Se han mantenido en todo momento las aptitudes apropiadas.
- Se han identificado los protocolos de actuación frente a diferentes tipos de reclamaciones, quejas o sugerencias.

2. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos a la clientela reconociendo los elementos que componen una factura.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las distintas formas de cobro a la clientela.
- Se han caracterizado los procesos de facturación y cobro en estas áreas de servicio.
- Se ha cumplimentado la factura indicando todos los datos necesarios.
- Se ha realizado el cobro de la factura utilizando las distintas fórmulas o formas de pago.
- Se ha relacionado la facturación con los sistemas de gestión integrada.
- Se ha verificado la coincidencia entre lo facturado y lo servido.
- Se han realizado las operaciones de devolución o cambio de dinero, presentando estos de forma correcta.

CONTENIDOS

1. ATENCIÓN A LA CLIENTELA EN BAR-CAFETERÍA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de la oferta en bar-cafetería. - Exposición de productos y servicios. - Atención a las demandas y expectativas de la clientela, sugerencias y adecuación de la oferta.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Tipos de procedimientos, según establecimiento y/o clientela. - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Definición, características y tratamiento. - Reglamentación.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la actitud en los procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería. - Actitud respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la atención a la clientela.

2. REALIZACIÓN DE LA FACTURACIÓN Y EL COBRO DE LOS SERVICIOS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de procesos de facturación. - Cierres de caja. - Uso de aplicaciones informáticas relacionadas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de facturación y cobro. - Sistemas de cobro. Características y tipos (manual e indirecto).
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de facturación, cobro y cierre de caja.

CRÉDITO FORMATIVO	Técnicas de servicio y protocolo en restaurante	Duración	65
Código	015314		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en restaurante y eventos especiales	Duración	252
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Servicio en eventos especiales	Duración	57
	Elaboraciones culinarias a la vista del cliente		65
	El trinchado, racionado y desespinado		65

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.

Criterios de evaluación:

- Se ha identificado la tipología de servicios en restaurante y eventos especiales.
- Se han relacionado los tipos de oferta gastronómica con el servicio a desarrollar.
- Se han caracterizado los condicionantes para el servicio en restaurante, eventos y otros, incluyendo el servicio de habitaciones en las áreas de alojamiento.
- Se ha descrito el mobiliario y utillaje propio de los servicios especiales, así como sus aplicaciones.
- Se han reconocido las normas de protocolo aplicables a cada servicio especial.
- Se ha identificado la documentación previa asociada a las operaciones de servicio en restaurante, eventos especiales y otros.
- Se ha desarrollado el servicio respetando los condicionantes y la propia dinámica del mismo.
- Se han realizado los procesos de facturación y cobro de servicios, según instrucciones y/o normas establecidas.
- Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. SERVICIO DE ELABORACIONES CULINARIAS	
procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados. - Ejecución de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, (banquetes, cócteles, desayunos, brunch, etc.)
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio en restaurante: definición y características. - Servicios especiales: definición y características.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario necesario para la ejecución de los procedimientos de servicio en mesa.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Participación solidaria en los trabajos de equipo de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio de servicios especiales. |
|--|---|

CRÉDITO FORMATIVO	Servicio en eventos especiales	Duración	57
Código	015324		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en restaurante y eventos especiales	Duración	252
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Técnicas de servicio y protocolo en restaurante	Duración	65
	Elaboraciones culinarias a la vista del cliente		65
	El trinchado, racionado y desespinado		65

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Atiende a la clientela en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado las principales funciones del personal de servicio en sala.
- Se ha identificado el vocabulario básico de la atención al cliente en el servicio en sala.
- Se ha acogido a la clientela a su llegada al establecimiento o evento aplicando el protocolo empresarial.
- Se han relacionado los productos y servicios del establecimiento o evento con las peticiones y necesidades de cada tipo de cliente o clienta.
- Se han identificado demandas implícitas de la clientela, en relación con las técnicas de venta, sugiriendo productos propios del establecimiento y explicando sus características básicas si fuera necesario.
- Se ha adecuado la respuesta y el servicio a las demandas de la clientela, de forma que queden cubiertas las expectativas de ésta.
- Se ha acompañado a la clientela hasta su mesa, acomodándolo con agilidad y cortesía.
- Se han presentado a la clientela los diversos tipos de oferta siguiendo las normas básicas de protocolo.
- Se han utilizado las nuevas tecnologías en la toma de comandas.
- Se han confeccionado las comandas cumplimentado los datos de forma correcta y legible.
- Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

CONTENIDOS

1. ATENCIÓN A LA CLIENTELA EN MESA Y SERVICIOS ESPECIALES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de cartas y minutas. - Confección de distintos tipos de comandas y aplicación de las nuevas tecnologías. - Recorridos y relación con otros departamentos. - Confección de distintos documentos en el tratamiento de reclamaciones. - Resoluciones y propuestas alternativas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Tipología de clientela: características. - Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en mesa y servicios especiales. - La comunicación verbal y no verbal.

	<ul style="list-style-type: none">- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones: caracterización y tratamiento.- Comandas.- Nuevas tecnologías: definición y tipos.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de acogida, estancia y despedida de la clientela, así como con los tratamientos de quejas y/o sugerencias.

CRÉDITO FORMATIVO	Elaboraciones culinarias a la vista del cliente	Duración	65
Código	015334		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en restaurante y eventos especiales	Duración	252
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Técnicas de servicio y protocolo en restaurante	Duración	65
	Servicio en eventos especiales		57
	El trinchado, racionado y desespinado		65

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista de la clientela.
- Se han caracterizado las principales técnicas culinarias y de servicio empleadas en la elaboración de platos ante la clientela.
- Se han reconocido la maquinaria, materiales y útiles aplicables para la elaboración de platos ante la clientela.
- Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- Se han identificado las órdenes de servicio a partir de la documentación.
- Se han realizado las elaboraciones a la vista de la clientela respetando tiempos, cocciones y temperaturas.
- Se han realizado las técnicas de elaboración y servicio con orden y limpieza, dejándolo recogido a la finalización de la tarea.
- Se han sugerido a la clientela distintas alternativas de elaboración si las hubiera.
- Se ha valorado las posibilidades decorativas de la presentación de platos y fuentes buscando el equilibrio estético de los mismos.
- Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. ELABORACIÓN DE PLATOS A LA VISTA DE LA CLIENTELA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de puesta a punto. - Ubicación de materiales y adecuación de espacios. - Ejecución de las distintas técnicas en la elaboración de platos a la vista de la clientela.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista de la clientela. - Técnicas en la elaboración de platos a la vista de la clientela: definición y características principales.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario.- Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.- Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.
---------------	--

CRÉDITO FORMATIVO	El trinchado, racionado y desespinado	Duración	65
Código	015344		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Servicios en restaurante y eventos especiales	Duración	252
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Técnicas de servicio y protocolo en restaurante	Duración	65
	Servicio en eventos especiales		57
	Elaboraciones culinarias a la vista del cliente		65

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se han identificado y caracterizado las materias primas y elaboraciones culinarias usuales en la aplicación de este tipo de técnicas de servicio.
- Se han identificado y clasificado los diversos útiles y herramientas para el servicio de productos pelados, trinchados, desespinaados y racionados.
- Se ha dispuesto y comprobado la puesta a punto de todo lo necesario para el desarrollo de la actividad.
- Se han relacionado las distintas materias primas y productos culinarios con las técnicas apropiadas, en función de sus características, presentaciones, anatomía y otros condicionantes.
- Se han desarrollado los diversos procesos de pelado, trinchado, desespinado y racionado en tiempo y forma.
- Se ha realizado el servicio de las elaboraciones siguiendo los parámetros establecidos.
- Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

CONTENIDOS

1. REALIZACIÓN DE TRINCHADOS, RACIONADOS Y DESESPINADOS DE PRODUCTOS Y ELABORACIONES CULINARIAS

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante la comensal o el comensal. - Operaciones de puesta a punto de productos culinarios y materias primas relacionadas. - Ejecución de procedimientos de trinchado, desespinado y racionado, con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Útiles y herramientas específicas y/o habituales en estos procesos. - Definición, características y riesgos asociados. - Productos culinarios y materias primas relacionadas. - Identificación y conservación. - Técnicas de trinchado, desespinado y racionado.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.- Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.
---------------	---

CRÉDITO FORMATIVO	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	35
Código	015713		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	105
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Marco normativo de las relaciones laborales	Duración	30
	Prevención de riesgos		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

- Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
- Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.
- Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.
- Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o a la titulada.
- Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
- Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el Título.
- Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

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

Criterios de evaluación:

- Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.
- Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
- Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz, frente a los equipos ineficaces.
- Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los y las miembros de un equipo.
- Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los y las miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
- Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
- Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto

CONTENIDOS

1. PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL Y APRENDIZAJE A LO LARGO DE LA VIDA

procedimentales	- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Título. - Definición y análisis del sector profesional del Título. - Planificación de la propia carrera: <ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias. • Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada. - Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones. - Complimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. - El proceso de toma de decisiones. - Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. - Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada. - Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos. - Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional. - Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral. - Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2. GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de una organización como equipo de personas. - Análisis de estructuras organizativas. - Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo. - Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas. - Análisis de los distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida. - Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios. - Análisis de la formación de los equipos de trabajo.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin. - Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan. - Análisis de la formación de los equipos de trabajo. - La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos. - Características de un equipo de trabajo eficaz. - Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto. - Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.

actitudinales	<ul style="list-style-type: none">- Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.- Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.- Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.- Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

CRÉDITO FORMATIVO	Marco normativo de las relaciones laborales	Duración	30
Código	015723		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	105
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	35
	Prevención de riesgos		40

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
- Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el Título.
- Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

2. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado las obligaciones de la figura de empresario o empresaria y trabajador o trabajadora dentro del sistema de la Seguridad Social.
- Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización de un trabajador o trabajadora, y las cuotas correspondientes a la figura de trabajador o trabajadora y empresario o empresaria.
- Se han clasificado las prestaciones del sistema de la Seguridad Social, identificando los requisitos.
- Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

CONTENIDOS

1. CONDICIONES LABORALES DERIVADAS DEL CONTRATO DE TRABAJO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía. - Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el TRLET. - Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales. - Interpretación de la nómina. - Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo. - El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o la empresaria, medidas generales de empleo. - Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial. - La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos). - El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales. - Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, IRPF. - Modificación, suspensión y extinción del contrato. - Representación sindical: concepto de "sindicato", derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal. - El convenio colectivo. Negociación colectiva. - Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de necesidad de la regulación laboral. - Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional. - Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales. - Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores o trabajadoras, especialmente, en los colectivos más desprotegidos. - Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

2. SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social. - Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras. - Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

	<ul style="list-style-type: none"> - Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia. - Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones. - Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía. - Rechazo hacia las conductas fraudulentas, tanto en cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

CRÉDITO FORMATIVO	Prevención de riesgos	Duración	40
Código	015733		
Familia profesional	Hostelería y Turismo		
Título	Técnico en Servicios de Restauración	Nivel	2
Módulo profesional	Formación y orientación laboral	Duración	105
Resto de créditos formativos que completan el módulo	Orientación profesional y trabajo en equipo	Duración	35
	Marco normativo de las relaciones laborales		30

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Criterios de evaluación:

- Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o trabajadora.
- Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del Título.
- Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.
- Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales relacionados con el perfil profesional del Título.

2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todas y todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa, en materia de prevención de riesgos.
- Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.
- Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.
- Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña o mediana empresa.

3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al Título.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias, en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas, en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras, y su importancia como medida de prevención.

CONTENIDOS

1. EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis y determinación de las condiciones de trabajo. - Análisis de factores de riesgo. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales. - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales. - Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa. - Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional. - Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El concepto de “riesgo profesional”. - La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. - Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil. - Daños a la salud del trabajador o de la trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva. - Valoración de la relación entre trabajo y salud. - Interés en la adopción de medidas de prevención. - Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

2. PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención. - Análisis de la norma básica de PRL. - Análisis de la estructura institucional en materia PRL. - Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo. - Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas. - Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. - Agentes intervinientes en materia de PRL y salud, y sus diferentes roles. - Gestión de la prevención en la empresa. - Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (Técnico Básico o Técnica Básica en PRL). - Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. - Planificación de la prevención en la empresa. - Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la importancia y necesidad de la PRL. - Valoración de su posición como agente de PRL y Salud Laboral. - Valoración de los avances para facilitar el acceso a la SL por parte de las instituciones públicas y privadas. - Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

3. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA

procedimentales	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de diversas técnicas de prevención individual. - Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección. - Aplicación de técnicas de primeros auxilios. - Análisis de situaciones de emergencia. - Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia. - Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.
conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> - Medidas de prevención y protección individual y colectiva. - Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. - Urgencia médica / Primeros auxilios. Conceptos básicos. - Tipos de señalización.
actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> - Valoración de la previsión de emergencias. - Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud. - Participación activa en las actividades propuestas.