

RESOLUCIÓN de _____ del Departamento de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regula el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial: Operario de cocina-servicio en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La orden de 10 de junio de 2008 (BOPV nº 130 de 9 de julio) por la que se regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma Vasca, específica en el artículo 10 que el Departamento de Educación, Universidades e Investigación determinará, mediante resolución, el currículo de los módulos específicos y de orientación y tutoría de los nuevos Programas de Cualificación Profesional Inicial.

Con objeto de regular dichos currículos, la Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente resuelve,

Primero: Incluir en anexo I a esta resolución el currículo de los módulos y créditos formativos específicos y de orientación y tutoría del Programa de Cualificación Profesional Inicial de la familia profesional Hostelería y turismo: Operario de cocina-servicio.

Segundo: Incluir en el anexo II a esta resolución los horarios de los módulos y créditos formativos específicos en los dos cursos que configuran estas enseñanzas.

Tercero: La formación establecida en el conjunto de módulos y créditos capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidos en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Cuarto: La formación establecida en el conjunto de módulos profesionales garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del Decreto 211/2001 de 2 de octubre, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

Quinto: La certificación académica, como resultado de superar el programa, tiene carácter oficial y validez académica y profesional en todo el territorio nacional; acredita la competencia de nivel 1 recogida en el perfil, sin que ello constituya regulación del ejercicio profesional y, en su caso, no exime del cumplimiento de las disposiciones o acuerdos que se habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas.

Sexto: De forma orientativa y de conformidad con la recomendación del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2008 relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente, la certificación académica como resultado de superar las enseñanzas de este Programa tienen el nivel tres.

Vitoria-Gasteiz, a _____
El Viceconsejero de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente.

ANEXO I

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Denominación: **OPERARIO DE COCINA-SERVICIO**

Código: OST1013

Familia profesional: Hostelería y Turismo

1. PERFIL PROFESIONAL

A. *Competencia general:* Preelaborar y conservar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias y bebidas, elaborar masas y pastas para su utilización en repostería, postres de cocina y helados, así como asistir en el servicio y en la preparación de elaboraciones culinarias complejas, todo ello de acuerdo con la normativa higiénico sanitaria e instrucciones.

B. *Competencias sociales, personales y profesionales*

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios de la cocina y restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas
- Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos y en la preparación y presentación de bebidas, en función de las materias primas y necesidades de manipulación
- Manipular, preelaborar y almacenar materias primas en crudo según necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial, siguiendo instrucciones o normas establecidas
- Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones
- Preparar y presentar comidas rápidas como platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración
- Participar en la elaboración y conservación de masas, pastas y otras elaboraciones complementarias, para la obtención de productos de repostería.
- Colaborar en la preparación de elaboraciones específicas para su posterior utilización en la confección o acompañamiento de postres de cocina y helados.
- Colaborar en la preparación de postres de cocina y helados.
- Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.
- Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración

- Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración
- Realizar operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas
- Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas
- Identificar el potencial propio, reconociendo puntos de orientación, apoyo y oportunidades para su desarrollo personal y profesional.
- Identificar las estructuras sociales y profesionales que enmarcan su futuro desarrollo, reconociendo principios, relaciones y comportamientos necesarios para adaptarse y evolucionar.
- Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural con actitud crítica y responsable en la resolución de problemas y en la toma de decisiones coherentes.

C. *Relación de Cualificaciones y/o unidades de competencia*

- **Cualificación Profesional Completa:**
 - Operaciones básicas de cocina (HOT091_1, R.D. 295/2004)
 - Unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
 - Unidad de competencia: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
 - Operaciones básicas de restaurante y bar (HOT092_1, R.D. 295/2004)
 - Unidad de competencia: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
 - Unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
- **Cualificaciones Profesionales parciales:**
 - Cocina (HOT093_2, R.D. 295/2004 y R.D. 1700/2007)
 - Unidad de competencia: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
 - Repostería (HOT223_2, R.D. 1228/2006)
 - Unidad de competencia: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
Crédito formativo: Asistencia en la elaboración de masas, pastas y productos de múltiples aplicaciones, para repostería.
 - Unidad de competencia: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
Crédito formativo: Asistencia en la elaboración de productos sencillos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

D. *Entorno profesional*

- Ámbito profesional
Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía. También en el comercio de la alimentación donde se elaboren o vendan productos de repostería.
- Sectores productivos
Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos

dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc. y en establecimientos dedicados a la repostería de obrador

- Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes
Auxiliar o ayudante de cocina. Ayudante de economato. Empleado de pequeño establecimiento de restauración. Auxiliar de colectividades. Ayudante de camarero. Ayudante de bar. Ayudante de repostería.

2. ENSEÑANZAS

A. Módulos y créditos formativos específicos obligatorios y de orientación y tutoría

1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
2. Elaboración culinaria básica
3. Servicio básico de restaurante y bar
4. Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas
5. Preelaboración y conservación de alimentos
6. Asistencia en la elaboración de masas, pastas y productos de múltiples aplicaciones, para repostería.
7. Asistencia en la elaboración de productos sencillos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
8. Formación en centro de trabajo
9. Orientación y tutoría

B. Módulos formativos obligatorios de carácter general: se publicarán en resolución específica.

1. Módulo formativo: **APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS**

Asociado a la unidad de competencia: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento

- Interpretación de etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistencia en la realización de operaciones de control.
- Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, de los equipos de control y de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecución de las operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Detección de posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento

Ejecución de las operaciones básicas de preelaboración

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los géneros culinarios más comunes.
- Realización de operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común.
- Selección de los útiles, herramientas y equipos de trabajo.
- Aplicación de los procedimientos para el mantenimiento de los equipos.
- Ejecución de las preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos.

Ejecución de las operaciones básicas de conservación culinaria

- Identificación de los lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos.
- Diferenciación y descripción de los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- Aplicación de los procedimientos para el mantenimiento de los equipos
- Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias.
- Ejecución de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros

El departamento de cocina

- Definición y organización.
- Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria y equipos básicos de cocina

- Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

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

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material
- Identificación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Economato y bodega

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

- Controles de almacén.

Materias primas más comunes

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes

- Definición e identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.

Preelaboración de géneros culinarios de uso común

- Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes

- Identificación y clases.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones:

Taller de cocina 135 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno.

2. Equipamientos

Equipos e instrumentos de medida. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío. Abatidores de temperatura, maquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración.

3. Perfil profesional del formador o de la formadora:

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionadas con la aplicación de sistemas de aprovisionamiento y almacenamiento, preelaboración de géneros culinarios, regeneración y conservación de alimentos y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan.

2. Módulo formativo: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

Asociado a la unidad de competencia: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsas, guarniciones y ensaladas.

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos,
- Formalizando de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de salsas, guarniciones y ensaladas.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de salsas básicas, guarniciones esenciales y ensaladas.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando ventajas en comparación con otros.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando, a su nivel, sugerencias o participando para la mejora de los procesos.

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de entremetier

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de entremetier.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de entremetier.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de entremetier.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de entremetier.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas de salsero

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.
- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de salsero.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de salsero.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de salsero.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de salsero.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.

Preparación y presentación de elaboraciones simples de postres

- Realización de las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
- Interpretación de fichas técnicas o procedimientos alternativos
- Formalización de vales o documentos predeterminados.

- Identificación y disposición correcta de géneros, útiles y herramientas necesarios para realizar elaboraciones de postres.
- Ejecución de operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicación de técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones básicas de postres.
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Realización de presentaciones poco complejas para elaboraciones de postres.
- Realización de operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboraciones.
- Prestación de asistencia en el desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de las elaboraciones de postres.
- Aplicación de métodos de conservación y selección de lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones.

Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

- Identificación y clasificación de tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Descripción de las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas.
- Distribuir de géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de los platos combinados o elaboraciones análogas.
- Justificación de la selección y decisiones tomadas.
- Realización de operaciones de decoración necesarias para obtener la elaboración acabada.
- Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad.

Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- Clasificación, definición y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Elaboraciones elementales de cocina

- Definición, clasificación y tipos.
- Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.

Platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Decoraciones básicas.

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

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material
- Identificación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones:

Taller de cocina 135 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Mobiliario específico de cocina tradicional. Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje básico de cocina.

3. Perfil profesional del formador o de la formadora

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas culinarios y de todo lo relacionado con la aplicación de la normativa de seguridad e higiénico y sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan.

3. Módulo formativo: SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE Y BAR

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

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Desarrollo del preservicio, montaje y decoración en comedor

- Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.
- Realización del mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Realización de las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Formalización de la documentación necesaria.
- Realización o asistencia en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- Asistencia en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas,

Operaciones básicas de servicio en restaurante convencional

- Selección de los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Ejecución de operaciones básicas de servicio de comidas y bebidas
- Justificación de la operativa desarrollada, explicando las ventajas en comparación con otras
- Aplicación de las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- desarrollo, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.

- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

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

Los establecimientos de servicio a colectividades

- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

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

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.

El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y reposición de material.
- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.

El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

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

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

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

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material
- Identificación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Taller de hostelería 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurante. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.

3. Perfil profesional del formador

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

4. Módulo formativo: APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

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

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento

- Interpretación de etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistencia en la realización de operaciones de control.
- Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, de los equipos de control y de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecución de las operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas
- Justificación del procedimiento seleccionado, explicando las ventajas en comparación con otros.
- Detección de posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento

Ejecución y/o participación en los procesos de preparación, presentación y conservación de tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos

- Clasificación de las preparaciones significativas a base de bebidas en función de sus componentes básicos, técnicas aplicables, tipo de servicio u otros.
- Descripción de las técnicas básicas, fases e instrumentos a utilizar en la preparación de bebidas.
- Cálculo y aprovisionamiento interno de cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión.
- Distribución de las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados.

- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de técnicas de elaboración de bebidas sencillas.
- Justificación de las decisiones tomadas en torno a la ejecución de elaboración de bebidas
- Ejecución de operaciones sencillas de decoración y presentación de bebidas.
- Evaluación de los resultados obtenidos, aportando, a su nivel, sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

Colaboración y realización de los procesos de preparación, presentación y conservación de platos combinados y elaboraciones análogas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

- Identificación y clasificación de tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Descripción de las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas.
- Distribuir de géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas.
- Prestación de asistencia o ejecución con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de los platos combinados o elaboraciones análogas.
- Justificación de la selección y decisiones tomadas.
- Realización de operaciones de decoración necesarias para obtener la elaboración acabada.
- Evaluación de los resultados y proceso, facilitando sugerencias para la mejora de la calidad.

Economato y bodega

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- Controles de almacén.

El bar como establecimiento y como departamento

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

Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

Materias primas y géneros de uso común en el bar

- Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.

- Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.

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

- Identificación y clases.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

Bebidas no alcohólicas

- Clasificación, características, tipos.
- Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- Conservación de bebidas que lo precisen.
- Servicio en barra

Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo

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

Bebidas combinadas

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.
- Servicio en barra.

Canapés, bocadillos y sándwiches

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

Platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas básicas.
- Decoraciones básicas.

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

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones

Taller de hostelería 60 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia del área de bar-cafetería. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Utensilios para preparación de bebidas y comidas rápidas. Utensilios propios de bodega.

3. Perfil profesional del formador

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

5. Módulo formativo: **PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

Asociado a la unidad de competencia: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Realización de las operaciones de preelaboración de verduras y géneros análogos de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a las verduras y géneros análogos.
- Clasificación de las verduras y géneros análogos de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.
- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de las verduras de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Realización de las operaciones de preelaboración de las diferentes pescados, mariscos y sus piezas, de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a los pescados o mariscos.
- Clasificación de los pescados y mariscos de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.
- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de los pescados y mariscos de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Realización de las operaciones de preelaboración de las diferentes carnes y sus piezas, de forma que resulten aptas para su uso en la posterior elaboración de platos o comercialización.

- Descripción de los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a las carnes.
- Clasificación de las carnes de acuerdo con sus características comerciales y aplicaciones culinarias.
- Ejecución, en su caso, de las operaciones de regeneración que se precisen.
- Deducción de necesidades de preelaboración de las carnes de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias o determinados planes de producción y comercialización.
- Selección de útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.
- Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado.
- Aportación de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos.

Aplicación de métodos y procedimientos para la conservación y envasado de géneros tanto frescos como semielaborados o en elaboraciones culinarias terminadas.

- Diferenciación y descripción de diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.
- Caracterización de las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en los diferentes métodos de conservación.
- Ejecución de las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.
- Argumentación de las decisiones adoptadas en el desarrollo del método de conservación.
- Aplicación de las normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación.
- Justificación del lugar de conservación de los productos obtenidos.

El departamento de cocina

- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Maquinaria y equipos básicos de cocina

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Especificidades en la restauración colectiva.

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

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material.
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Limpieza de instalaciones y equipos

- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación.
- Características principales de uso.
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
- Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento.
- Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Salud e higiene personal:
- Factores, materiales y aplicaciones.
- Manejo de residuos y desperdicios.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.

Uniformidad y equipamiento personal de seguridad

- Uniformes de cocina: tipos.
- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Materias primas

- Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes; necesidades de regeneración y conservación.
- Esquema del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas culinarias

Regeneración de géneros y productos culinarios

- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Preelaboración de géneros culinarios

- Tratamientos característicos de las materias primas.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Sistemas y métodos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios

- Clases y caracterización.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Deducción de la técnica o método apropiado.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.
- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones:

Taller de cocina 135 m²

Aula polivalente de un mínimo de 2m² por alumno

2. Equipamientos

Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío. Abatidores de temperatura. Máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distinto tipo propios de la preelaboración.

3. Perfil profesional del formador:

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la preelaboración y conservación de todo tipo de alimentos y normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Técnico Superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que se establezca.

6. Crédito formativo: **ASISTENCIA EN LA ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES, PARA REPOSTERÍA**

Asociado a la unidad de competencia: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Asistencia en la preparación de masas y pastas de múltiples aplicaciones

- Interpretación de las fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes, ajustándolas a los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Identificación de las características generales de las masas y pastas básicas (azucaradas, batidas, escaldadas, hojaldre) de múltiples aplicaciones.
- Descripción a su nivel, de la secuencia de operaciones en cada proceso de elaboración de masas y pastas básicas de repostería, indicando las condiciones en que deben realizarse.
- Selección de los útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Colaboración en la preparación y manejo de los equipos y condiciones adecuadas para llevar a cabo el tratamiento térmico (horneado, fritura, etc.) de aquellos productos que lo requieren.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.
- Enumeración a su nivel, de las posibles medidas correctoras, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Participación en la aplicación de los métodos y asignación de los lugares de conservación de las masas, pastas y otras elaboraciones básicas obtenidas, según el destino y el consumo asignados, las características y la normativa higiénico-sanitaria.

Asistencia en la preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones

- Clasificación de los diversos tipos de cremas, rellenos dulces y salados, coberturas, jarabes, siropes, mermeladas, gelatinas y otros mas frecuentemente utilizados en repostería.
- Enumeración de los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño, relleno, jarabe, sirope, mermelada, etc.
- Interpretación a su nivel, de las fórmulas básicas, identificando la función de cada uno de los ingredientes y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- Descripción a su nivel, de la secuencia de operaciones en cada proceso de fabricación de productos complementarios de múltiples aplicaciones para repostería.
- Identificación de los equipos requeridos para las diferentes elaboraciones, regulando o programando las condiciones de trabajo adecuadas.
- Descripción del orden y forma correcta de mezclado de los ingredientes.
- Participación en la modificación en tiempo y forma adecuados de aquellos productos que necesitan un periodo de maduración, saborización o acondicionamiento, justificando las decisiones.
- Colaboración en la determinación del punto óptimo de temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones, bajo supervisión de un superior.
- Asistencia en la aplicación de las condiciones de enfriamiento y conservación idóneas.
- Justificación de los métodos o lugares de conservación de las elaboraciones complementarias obtenidas, teniendo en cuenta el destino y consumo asignados y la normativa higiénico-sanitaria.

Conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas

- Justificación de los lugares, métodos y equipos más apropiados en función del destino o consumo asignados y la normativa higiénico-sanitaria.
- Identificación a su nivel, de las diferentes etapas del proceso de fabricación y los productos susceptibles de recibir un tratamiento de conservación para consumo o su uso posterior.
- Identificación de los principales problemas de la aplicación del frío.
- Colaboración en los procesos de conservación, regeneración y envasado de materias primas, preelaboraciones y elaboraciones básicas, de acuerdo con su estado, métodos y equipos seleccionados.
- Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza del género o elaboración básica en cuestión.
- Ejecución de las operaciones de conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las técnicas y métodos adecuados, bajo supervisión de un superior.

Operaciones y técnicas básicas en repostería

- Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar. Preparación de latas y moldes. Manejo del rodillo. Manejo de espátula. Trabajos con manga pastelera. Trabajos con cartucho.

Elaboraciones de productos de masas hojaldradas y batidas o esponjadas

- Fundamento del proceso de hojaldrado. Materias primas utilizadas en la elaboración del hojaldre y su influencia. Proceso de elaboración del hojaldre y piezas más comunes, dulces y saladas: milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, cornetes, herraduras, cocas, forros de molde, empanadas dulces o saladas.
- Tipos de hojaldre: características y propiedades: hojaldre de mantequilla, Hojaldre básico, Hojaldre invertido, Hojaldre compacto, Hojaldre rápido. Defectos más comunes en la elaboración del hojaldre, causas y correcciones.
- Proceso general de elaboración de masas batidas. Función e influencia de los distintos ingredientes en la masa. Influencia de los distintos parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina, etc.) sobre el producto final. Principales elaboraciones con masas batidas: mantecadas, bizcocho de molde, de plancha, compacto (plum cake), soletilla. Posibles anomalías, causas y correcciones.

Elaboraciones de productos de masas escaldadas y de masas azucaradas o pastas

- Fundamento de las masas escaldadas. Proceso general de elaboración de masas escaldadas. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Principales elaboraciones: petisú, buñuelos, churros. Posibles anomalías, causas y correcciones. Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Función e influencia de los distintos ingredientes en la masa. Principales elaboraciones con masas azucaradas: lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas, cigarrillos y cucuruchos, florentinas, almendrados. Posibles anomalías, causas y correcciones.

Elaboraciones de semifríos

- Fundamento de los semifríos. Proceso general de elaboración de semifríos. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Clasificación según el componente responsable del sabor y el esponjado base: Bavarois, Mousses, Charlotas, Parfait, Posibles anomalías y correcciones.

Proceso de elaboración de cremas con huevo y cremas batidas

- Cremas con huevo: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla. Cremas batidas: mousses, chantilly, crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa.
- Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones. Realización.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de pastelería
- Ingredientes y formulación.
- Conservación.
- Consistencia y características.
- Utilización en los distintos productos de pastelería.

Proceso de elaboración de cubiertas y de preparados a base de frutas

- Cubiertas: glaseados, fondant, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas, baños al huevo. Preparados a base de frutas: mermeladas, confituras, jaleas, coulis. Ingredientes y formulación.
- Secuencia de operaciones. Realización: Conservación. Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de repostería. Ingredientes y formulación. Secuencia de operaciones.
- Realización. Conservación. Consistencia y características. Utilización en los distintos productos de repostería.

Preparación de coberturas de chocolate

- Chocolate y coberturas: definición y tipos.
- Ingredientes del chocolate y coberturas y su influencia en las características del producto.

- Utilización de coberturas: Fundido, templado o atemperado y aplicación.

Aplicación de técnicas de frío en repostería

- Fórmulas y procesos. Congelación-descongelación de productos.
- Formas de refrigeración de productos de repostería. Equipos específicos: composición y regulación.

Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería

- Clases y caracterización.
- Equipos asociados
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Equipamientos

Mobiliario general de obrador o cocina y específico de repostería. Almacenes. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y túneles de congelación. Equipos generadores de calor y frío. Equipos y máquinas específicos de repostería: hornos de convección, conducción, radiación o mixtos, horno microondas; laminadoras, batidoras, divisoras, dosificadoras, cazos y espátulas eléctricos, freidoras, escaldadoras, enfriadores, baños maría, timbres de pastelería. Equipos generadores de ozono. Menaje y utensilios propios de pastelería/repostería. Materias primas específicas (tales como harina, azúcar, huevos, productos lácteos, cacao, frutas, grasas vegetales y animales, féculas, especias, esencias, colorantes y levaduras). Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la capacidad de: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para repostería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia Profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

7. Crédito formativo: ASISTENCIA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SENCILLOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS, POSTRES DE COCINA Y HELADOS

Asociado a la unidad de competencia: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

Contenidos e indicadores de nivel de logro

Asistencia en la elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados

- Descripción básica de la estructura técnica de elaboración de productos significativos de repostería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.
- Identificación de los útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los correspondientes planes de producción.
- Participación en las operaciones de regeneración que precisen las materias primas y elaboraciones básicas, controlando los resultados a partir de las señales/ información generadas.
- Evaluación de los resultados que se obtienen, aportando a su nivel sugerencias o participando en la mejora de los procesos.

- Colaboración en ejecución de operaciones necesarias para elaborar los productos de repostería de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.
- Proposición a su nivel de posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las elaboraciones.
- Justificación de los métodos o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados y las características.

Asistencia en el acabado de productos de repostería

- Justificación de las necesidades de acabado de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, modalidad de comercialización.
- Colaboración en las operaciones básicas de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Materias primas más utilizadas para la elaboración de postres de cocina y helados

- Clasificación, características y aplicaciones.

Repostería hecha a base de masas y pastas

- Fuentes de información y bibliografía.
- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Términos culinarios imprescindibles característicos de la repostería.
- Productos más significativos de las reposterías regionales hechos a base de masas y pastas.
- Formas de experimentación y evaluación de resultados.

Elaboraciones específicas para la preparación de postres de cocina y helados

- Clasificación, descripción y aplicaciones.
- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

Técnicas básicas para la elaboración de postres de cocina y helados

- Clasificación, descripción y aplicaciones.
- Procesos de ejecución de fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- Tratamiento de las materias primas.
- Terminología básica.

Postres de cocina y helados

- Fuentes de información y bibliografía.
- Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- Esquemas de elaboración característicos: fases de los procesos, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Postres de cocina y helados significativos.

El nivel de impartición de estos contenidos debe ser el suficiente para que su dominio facilite el desempeño profesional descrito en la unidad de competencia asociada al módulo, con los medios de producción y la información de entrada descritos, todo ello en contextos y situaciones profesionales no excepcionales.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Equipamientos

Mobiliario de cocina y específico de repostería. Expositores. Barras de degustación. Carros de repostería. Escaparates. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Menaje y utensilios propios de repostería. Materias primas crudas o preparadas y coadyuvantes para la elaboración de productos de repostería. Material de

acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Extintores y sistemas de seguridad. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

2. Perfil profesional del formador

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la elaboración y conservación de todo tipo de productos de repostería hechos a base de masas y pastas, y de la normativa de seguridad e higiene sanitaria específicas, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:
 - Formación académica Técnico Superior y de otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

8. Módulo formativo: **FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO**

Finalidades

1. Completar la adquisición de competencias profesionales del perfil alcanzadas en propio centro.
2. Adquirir una identidad y madurez profesional motivadoras para el aprendizaje a lo largo de la vida y para las adaptaciones a los cambios de las necesidades de cualificación.
3. Completar conocimientos relacionados con la producción, la comercialización, la gestión económica y el sistema de relaciones sociolaborales de las empresas, con el fin de facilitar su inserción laboral.
4. Evaluar los aspectos más relevantes de la profesionalidad alcanzada por la alumna o el alumno en el centro educativo y acreditar los aspectos requeridos en el empleo que no pueden verificarse por exigir situaciones reales de trabajo.

Actividades básicas a realizar

- Actuaciones referidas a la recepción, almacenaje y distribución de géneros en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Ejecución de operaciones de preelaboración, conservación y envasado de los géneros culinarios más comunes, en función de planes reales de trabajo establecidos, de número y tipo de elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de necesidades reales de comercialización.
- Prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.
- Participar en la asistencia en la elaboración, conservación y regeneración de masas y pastas de múltiples aplicaciones en repostería, postres de cocina y helados.
- Asistencia en el proceso de preservicio, servicio y postservicio de acuerdo con exigencias reales de producción.
- Participar en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de planes de trabajo establecidos y necesidades de servicio reales
- Participar en el trato con clientes reales.

9. Módulo formativo: **ORIENTACIÓN Y TUTORÍA**

Finalidades

La alumna o el alumno como resultado de cursar y superar los contenidos y actividades de este módulo formativo actuará y se comportará:

1. Identificándose con la opción profesional derivada del perfil establecido, transformando dicha elección y decisión en vocación.
2. Mostrando interés por el progreso profesional y social, identificando oportunidades, ayudas, itinerarios y resultados de dicho progreso.
3. Identificando su potencial de capacidades, competencias y situación personal para abordar metas y proyectos, tomando decisiones y enfrentándose a la resolución de dificultades y problemas de forma coherente con los contextos sociales y profesionales.
4. Interviniendo en el mercado laboral, buscando oportunidades de inserción y decidiendo su progreso en equilibrio con sus metas socio-personales.

Contenidos y actividades a desarrollar

Ubicación y caracterización de la opción profesional

- Descripción del sector relacionado con el perfil del programa
 - Identificación de actividades que en él se realizan
 - Identificación de las empresas que en él radican
 - Identificación de los diferentes tipos de clientes/usuarios
- Identificación de las profesiones y categorías profesionales más comunes en el sector
- Descripción de las características fundamentales de la profesión u oficio relacionada con el perfil
 - Identificación de los hábitos laborales exigidos
 - Identificación de las actitudes personales y sociales necesarias.
- Descripción de los itinerarios formativos de la formación y posibilidades futuras
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional

Identificación de necesidades para el progreso profesional y personal

- Análisis del proceso de la toma de decisiones
 - Descripción de las formas de actuar en la toma de decisiones
 - Actuación con iniciativa ante la necesidad de una decisión
- Análisis de las estructuras organizativas, porqués y funciones
- Análisis de la formación de los equipos de trabajo
 - Caracterización de un equipo de trabajo
 - Valoración del trabajo en equipo
- Interpretación de significado y tipos de problemas o conflictos
 - Identificación de las diferentes conductas a emplear ante un conflicto
 - Identificación de los diferentes tipos de conflicto y conductas a emplear
 - Identificación y, en su caso, actuación ante posibles soluciones en relación con un conflicto
- Identificación de los hábitos perjudiciales para el desarrollo profesional

Dinámica del mercado laboral

- Descripción de los conceptos básicos del derecho del trabajo
- Descripción de los diferentes tipos de contratos
- Identificación de causas de modificación, extinción o suspensión del contrato
- Descripción de una nómina
 - Cálculo del salario
 - Cálculo de la base de cotización
 - Cálculo de prestaciones de enfermedad/accidente
 - Cálculo del I.R.P.F
 - Cálculo de descuentos
- Reconocimiento de las diferentes prestaciones y acciones protectoras de la seguridad social, mutuas y el Servicio público estatal de empleo.
- Identificación de los aspectos clave de un convenio en relación con derechos y obligaciones del trabajador y la empresa
- Identificación de los diferentes canales para la búsqueda de empleo e intermediación
- Redacción de una carta de presentación
- Redacción de un curriculum vitae

Proyectos y metas profesionales y personales

- Identificación de deseos y objetivos personales
- Análisis de las debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades
- Planificación a medio/largo plazo
- Identificación de los logros obtenidos
- Análisis de la evolución del trabajo, respecto a los objetivos
- Identificación de las situaciones laborales o personales que nos alejan o acercan de los objetivos propuestos
- Reconocimiento del trabajo, como parte intrínseca del desarrollo personal
- Identificación de las necesidades de ocio y de la conciliación de la vida familiar y laboral, para el desarrollo personal y emocional.
- Reconocimiento de sus intereses y deseos en relación con su vida afectiva, familiar y aficiones

Conflictos

- Definición, características y tipos
- Métodos de resolución o supresión
- La comunicación en el entorno laboral

Hábitos y actitudes

- Qué son
- Como afectan al desarrollo profesional
- El valor del trabajo
- Actitud hacia el trabajo
- Hábitos y actitudes positivas, para conservar un empleo
- Conductas. Qué son y cómo trabajarlas
- La motivación en el trabajo

Legislación laboral elemental y contratos de trabajo

- Tipos de relaciones laborales y contratos básicos
- Elementos esenciales que componen un contrato: jornada, horario, duración, periodo de prueba retribución y vacaciones
- Derechos y deberes de los trabajadores y empresarios
- Convenios colectivos: Objetivos y funciones

Nómina y seguridad social

- Definición y apartados
- Devengos, deducciones y bases de cotización
- Obligaciones de las empresas y trabajadores
- Prestaciones que contempla

Participación de los trabajadores en la empresa

- Agentes Sindicales
- La negociación colectiva
- Asociaciones empresariales

Búsqueda de empleo

- El mercado laboral
- Autoorientación
- Métodos de búsqueda activa de empleo.
- Curriculum: tipos
- Ofertas públicas de empleo

Proyectos y metas personales

- Qué son y como trabajarlos
- Psicología básica
- El proyecto personal de vida
- Ocio y tiempo libre
- Estilos de vida y relaciones sociales
- Técnicas de Autoevaluación personal

Seguridad y salud en el trabajo: conceptos básicos

- El trabajo y la salud: Los riesgos profesionales. Factores de riesgo
- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Derechos y deberes básicos en esta materia

Riesgos generales y su prevención

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medio-ambiente del trabajo.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.

- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.
- Primeros auxilios.

Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. Organización del trabajo preventivo: “rutinas básicas”. Documentación: recogida, elaboración y archivo.

Requisitos básicos del contexto formativo

1. Espacios e instalaciones:

Aula polivalente de un mínimo de 2 m² por alumno o alumna

2. Perfil profesional del formador:

- a) Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la orientación y tutorización, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica mínima de Diplomado u otra de nivel superior relacionada con este campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- b) Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que se establezca.

ANEXO II

1. Los horarios de los módulos específicos para el primer curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	3	4
Elaboración culinaria básica	5	7
Servicio básico de restaurante y bar	3	3
Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	4	4
Libre designación del centro	3	

- Obligatoriamente en el primer curso se han de impartir completos los módulos formativos específicos:
 - Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria
 - Elaboración culinaria básica.
- En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este primer curso, pueden superar las 18 horas por semana.

2. Los horarios de los módulos específicos para el segundo curso serán:

Módulo formativo específico	Horas/semana mínimo	Horas/semana de referencia
Asistencia en la elaboración de masas, pastas y productos de múltiples aplicaciones, para repostería	2	2
Asistencia en la elaboración de productos sencillos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	2	3
Preelaboración y conservación de alimentos	9	10
Libre designación del centro	2	

- Este segundo curso tiene una duración en centro educativo de 24 semanas. El resto de semanas se dedicará a la FCT con una duración total y obligatoria de 330 horas.
 - En ningún caso los horarios de los módulos formativos específicos, en este segundo curso, pueden superar las 15 horas por semana.
3. El módulo de Orientación y Tutoría tendrá una duración obligatoria en cada curso de dos horas semanales