



Programa de Cualificación Profesional Inicial:

**SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR**

*Aprobado por Resolución de 9 de mayo de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales (B.O.C.M. 24.05.08)*

*Corrección de errores en Resolución de 7 de julio de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales (B.O.C.M. 29.07.08)*

ÍNDICE

1. Ficha de identificación.
2. Unidades de competencia.
3. Módulos profesionales.
4. Organización académica y distribución horaria semanal.
5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.
6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.
7. Requisitos de espacios e instalaciones.



## 1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

Denominación	<b>SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR</b>		Código: <b>HOTI01</b>
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Cualificaciones asociadas al Programa	<b>HOT092_1:</b> Operaciones básicas de restaurante y bar		
Competencia general	Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.		
Unidades de Competencia	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.		
Entorno profesional	<p>Ámbito profesional:</p> <p>Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.</p> <p>Sectores productivos:</p> <p>Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva).</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:</p> <p>Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes:</p> <p>Ayudante de camarero.          Ayudante de bar.          Auxiliar de colectividades.          Ayudante de economato.          Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p>		
Formación Asociada: Módulos profesionales	<b>MP01:</b> Servicio básico de comedor. <b>MP02:</b> Servicio básico de bar. <b>MP03:</b> Atención y servicio al cliente. <b>MP04:</b> Aprovisionamiento y control de almacenaje. <b>MP05:</b> Elaboración de comidas rápidas. <b>MP06:</b> Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.		
Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación	<b>Unidad de Competencia</b> <i>(Código y denominación)</i>	<b>Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación</b> <i>(Código y denominación)</i>	
	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	<b>MP01:</b> Servicio básico de comedor.	
		<b>MP02:</b> Servicio básico de bar.	
		<b>MP03:</b> Atención y servicio al cliente.	
	<b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	<b>MP06:</b> Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	
		<b>MP01:</b> Servicio básico de comedor.	
		<b>MP02:</b> Servicio básico de bar.	
<b>MP04:</b> Aprovisionamiento y control de almacenaje.			
		<b>MP05:</b> Elaboración de comidas rápidas.	
		<b>MP06:</b> Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	



## 2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

<b>UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.</b>	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las superficies, equipos y utillajes se limpian y ponen a punto, usando la ropa de trabajo establecida.</li> <li>- Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.</li> <li>- Las instrucciones relativas al mantenimiento se interpretan y aplican correctamente, permitiendo de esta manera la conservación y cuidado de los equipos y útiles.</li> <li>- Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo órdenes de servicio del día o procedimiento que las sustituyan, y ejecutando: <ul style="list-style-type: none"> <li>• El alineado y equilibrado de mesas.</li> <li>• El repaso del material para el montaje.</li> <li>• El montaje de mesas.</li> <li>• El montaje de aparadores.</li> <li>• La revisión y puesta en marcha de equipos.</li> <li>• La preparación del pequeño material.</li> <li>• La revisión de cartas y menús.</li> </ul> </li> <li>- En la decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo instrucciones precisas del responsable, en: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados.</li> <li>• El mantenimiento de plantas y flores.</li> <li>• El encendido y mantenimiento de la iluminación idónea.</li> <li>• La selección de la ambientación musical.</li> <li>• El control de volumen de la música.</li> <li>• El control del ambiente térmico previsto.</li> </ul> </li> </ul>
Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En la verificación de la comanda antes de servir, se comprueba que los productos preparados se corresponden con la solicitud de los clientes.</li> <li>- El desarrollo del servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las instrucciones recibidas.</li> <li>• Las normas operativas del establecimiento.</li> <li>• La fórmula de restauración.</li> <li>• Los medios de trabajo definidos en las normas básicas.</li> </ul> </li> <li>- De servicio. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tipo de servicio.</li> <li>• El desarrollo lógico del servicio.</li> <li>• Las normas elementales de protocolo en el servicio.</li> </ul> </li> <li>- El servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia.</li> <li>• Tramitando las comandas a partir de las instrucciones recibidas.</li> <li>• Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.</li> <li>• Mostrando una correcta actitud de servicio.</li> <li>• Aplicando técnicas simples de servicio emplatado y servicio de fuente a plato.</li> <li>• Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento adecuados.</li> <li>• Transportando el material "desbarasado" al "office" con rapidez y eficacia.</li> </ul> </li> <li>- Las contingencias no previstas en el proceso se comunican inmediatamente al superior jerárquico y, en caso de ausencia de éste, se adoptan medidas correctoras sencillas.</li> <li>- Ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso se actúa, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.</li> <li>- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li> </ul>



**UC0257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.**

*Realizaciones profesionales*

Realizar operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

*Criterios de realización*

- El almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:
  - Las normas operativas del establecimiento.
  - El tipo de envasado.
  - Las características de conservación.
  - Las necesidades del servicio.
  - El momento de utilización.
- La adecuación y reposición de material para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:
  - Las normas operativas del establecimiento.
  - La distribución de la zona según previsiones y reservas.
  - La ventilación del local.
  - El repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas.
  - El cambio de mantelería.
  - La supervisión y desconexión de los equipos de servicio.
  - El cierre del local.
- Las operaciones de fin de servicio se realizan según las normas operativas del establecimiento, teniendo en cuenta:
  - La limpieza y desinfección de útiles y equipos.
  - Los desbarasados.
  - El traslado de material.
  - La recogida de lencería.
  - La ventilación del local.
  - La desconexión de máquinas y el mantenimiento preventivo.
  - El cierre de la instalación.

*Contexto profesional*

**Medios de producción:**

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

**Productos y resultados del trabajo:**

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

**Información utilizada o generada:**

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



<b>UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.</b>	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.</li><li>- Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental.</li><li>- Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.</li><li>- Al recibir las mercancías solicitadas se comprueba que cumplen con:<ul style="list-style-type: none"><li>• Las unidades y, en su caso, pesos netos establecidos.</li><li>• La calidad definida.</li><li>• La fecha de caducidad.</li><li>• El embalaje adecuado.</li><li>• La temperatura de conservación idónea.</li><li>• Los registros sanitarios.</li></ul></li><li>- Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none"><li>• Sus características organolépticas.</li><li>• Temperatura y grado de humedad de conservación.</li><li>• Normas básicas de almacenamiento.</li><li>• Indicaciones del producto.</li><li>• Factores de riesgo.</li><li>• Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.</li></ul></li><li>- Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos.</li><li>- Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura.</li><li>- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>
Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o necesidades de servicio.</li><li>- Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.</li><li>- Los géneros necesarios para la preparación de bebidas sencillas y comidas rápidas se disponen en los lugares previstos.</li><li>- El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.</li><li>- Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados.</li><li>- La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.</li><li>- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>
Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos necesarios se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.</li><li>- Los útiles, equipos y menaje se seleccionan en función de la preparación y servicio a realizar.</li><li>- La preparación de la bebida sencilla se realiza:<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizando los recipientes adecuados.</li><li>• Aplicando técnicas básicas.</li><li>• Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y bebidas.</li><li>• Actuando dentro de sus responsabilidades de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.</li><li>• Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.</li><li>• Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios en el mínimo tiempo posible.</li><li>• Procurando en todo momento la máxima rapidez y eficacia.</li></ul></li><li>- Al presentar la bebida preparada se comprueba que ésta se ajusta plenamente a la petición del cliente.</li><li>- Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto o normas preestablecidas.</li><li>- La temperatura idónea de servicio de las bebidas se mantiene, comprobando que no sufren ningún tipo de alteración o deterioro.</li><li>- El perfecto estado de orden y limpieza del área de trabajo donde ha preparado las bebidas se mantiene.</li><li>- El servicio de las bebidas en barra o mesa se realiza, en su caso, siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.</li><li>- Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan de modo que se eviten costes y desgastes innecesarios.</li><li>- La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad.</li></ul>



<b>UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.</b>	
<i>Realizaciones profesionales</i>	<i>Criterios de realización</i>
Preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos que se precisan se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.</li><li>- La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza aplicando técnicas básicas de elaboración y respondiendo a características de presentación tales como:<ul style="list-style-type: none"><li>• La temperatura (calientes o fríos).</li><li>• El sabor (dulces o salados).</li><li>• La complejidad (sencillos o múltiples).</li><li>• La naturaleza del soporte y tipo de pan utilizado, en su caso.</li></ul></li><li>- El acabado y presentación de las comidas rápidas se realiza atendiendo a su tipología, de acuerdo con las normas definidas al efecto.</li><li>- El almacenamiento de las comidas rápidas se realiza siguiendo los procedimientos establecidos y teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none"><li>• Las características de cada tipo de comida rápida.</li><li>• Los recipientes, envases, expositores y equipos asignados.</li><li>• Las temperaturas y humedad adecuadas.</li></ul></li><li>- Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos.</li><li>- Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación.</li></ul>
Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- La conservación, envasado y regeneración de las comidas rápidas se realizan para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none"><li>• Las características de la comida en cuestión.</li><li>• Los procedimientos establecidos.</li><li>• Los recipientes, envases y equipos asignados.</li><li>• Las temperaturas adecuadas.</li><li>• En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.</li></ul></li><li>- La regeneración de géneros y determinadas elaboraciones se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos.</li><li>- La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados.</li><li>- Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida.</li><li>- Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.</li><li>- La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.</li><li>- Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>
<b>Contexto profesional</b>	
<b>Medios de producción:</b> Medios de producción y/o creación de servicios: Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia del área de bar-cafetería. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Utensilios para preparación de bebidas y comidas rápidas. Utensilios propios de bodega. Géneros culinarios y bebidas. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.	
<b>Productos y resultados del trabajo:</b> Recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías efectuado. Registro de datos en los soportes establecidos cumplimentado. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas efectuadas.	
<b>Información utilizada o generada:</b> Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.	



### 3. MÓDULOS PROFESIONALES:

Módulo profesional 01	Servicio básico de comedor.	Duración: 90 horas
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Capacidades	<i>Criterios de evaluación</i>	
Conocer las distintas áreas de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analizar la disposición y características de distintos tipos de locales de restauración.</li><li>- Describir las funciones de los diferentes departamentos y sus relaciones internas.</li><li>- Cumplimentar correctamente los formularios o impresos de las distintas zonas de trabajo.</li></ul>	
Conocer el funcionamiento y aplicaciones de los instrumentos, equipamiento e instalaciones para la prestación del servicio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Describir las instalaciones, equipamiento e instrumental necesario para la prestación de distintos tipos de servicio, indicando para qué sirven, uso, precauciones y mantenimiento.</li><li>- Comprobar o poner en funcionamiento y preparar para el servicio los equipos e instalaciones. (Aparadores, calentaplatos, carros, etc.)</li></ul>	
Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área del comedor en función de su rendimiento óptimo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:<ul style="list-style-type: none"><li>• Funciones</li><li>• Normas de utilización</li><li>• Riesgos asociados a su manipulación.</li><li>• Mantenimiento de uso necesario.</li></ul></li><li>- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.</li><li>- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</li><li>- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de bar siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</li><li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando averías, costes y desgastes innecesarios.</li></ul>	
Asistir en el proceso de preservicio de bar y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de atención al cliente en cuanto a alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el comedor.</li><li>- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.</li><li>- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.</li><li>- Ayudar, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados, para obtener los niveles de calidad predeterminados.</li><li>- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.</li></ul>	
Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.</li><li>- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.</li><li>- Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:<ul style="list-style-type: none"><li>• De acuerdo con las instrucciones definidas.</li><li>• Con rapidez y eficacia.</li><li>• Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.</li></ul></li><li>- Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas.</li><li>- Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.</li><li>- Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento.</li><li>- Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.</li><li>- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>	
Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diferenciar los procedimientos habituales, describiendo sus etapas básicas.</li><li>- Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.</li><li>- Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias en el comedor.</li><li>- Identificar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización</li><li>- Realizar la reposición de géneros y material.</li><li>- Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.</li><li>- Comunicar a la persona responsable anomalías o incidencias.</li></ul>	



<b>Módulo profesional 01</b>	<b>Servicio básico de comedor.</b>	<b>Duración: 90 horas</b>
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
<b>Contenidos:</b>		
<p><b>El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li><li>- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li></ul> <p><b>Relación Interdepartamental.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Los distintos departamentos.</li><li>- La comunicación interna. Impresos y formularios. Procedimientos internos de documentación.</li></ul> <p><b>El "office".</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dotación.</li><li>- Características y funcionamiento.</li></ul> <p><b>Los establecimientos de servicio a colectividades.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.</li><li>- Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.</li></ul> <p><b>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.</li><li>- Ubicación y distribución.</li><li>- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.</li><li>- Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.</li></ul> <p><b>El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Proceso y secuencia de operaciones más importantes.</li><li>- Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.</li><li>- Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.</li><li>- Formalización de la documentación necesaria.</li><li>- Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.</li></ul> <p><b>Montaje de servicios tipo buffet, autoservicio o análogos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elementos diferenciadores. Características de cada uno de ellos.</li></ul> <p><b>El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.</li><li>- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.</li><li>- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.</li><li>- Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a colectividades.</li><li>- Formalización de comandas sencillas.</li><li>- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.</li><li>- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.</li></ul> <p><b>El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos y modalidades de post-servicio.</li><li>- Secuencia y ejecución de operaciones de post-servicio según tipo y modalidad.</li></ul> <p><b>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li><li>- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li></ul> <p><b>Productos de limpieza de uso común.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos, clasificación.</li><li>- Características principales de uso.</li><li>- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li><li>- Interpretación de las especificaciones.</li></ul> <p><b>Limpieza de instalaciones y equipos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilización de medios adecuados a cada tipo de instalación o equipamiento.</li><li>- Observación de las medidas de seguridad previas a la manipulación.</li></ul> <p><b>Uniformidad y equipamiento personal específico.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Uniformes del personal de restaurante.</li><li>- Uniformes de uso común en el comedor. Uniformes específicos. Tipos</li><li>- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li></ul>		



<b>Módulo profesional 01</b>	<b>Servicio básico de comedor.</b>	<b>Duración: 90 horas</b>
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
<i>Contenidos:</i>		
<b>Atención al cliente.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación verbal</li><li>- Comunicación no verbal (gestos, el valor de la sonrisa, contacto visual)</li><li>- La comunicación escrita</li><li>- Nociones básicas de protocolo</li><li>- Actitud ante los clientes</li></ul> <b>Participación en la mejora de la calidad.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aseguramiento de la calidad.</li><li>- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.</li></ul> <b>Prevención de riesgos laborales</b>		

<b>Módulo profesional 02</b>	<b>Servicio básico de bar</b>	<b>Duración: 100 horas</b>
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
<i>Capacidades</i>	<i>Criterios de evaluación</i>	
Conocer las distintas áreas de trabajo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analizar la disposición y características de distintos tipos de locales de restauración.</li><li>- Describir las funciones de los diferentes departamentos y sus relaciones internas.</li><li>- Cumplimentar correctamente los formularios o impresos de las distintas zonas de trabajo.</li></ul>	
Conocer el funcionamiento y aplicaciones de los instrumentos, equipamiento e instalaciones para la prestación del servicio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Describir las instalaciones, equipamiento e instrumental necesario para la prestación de distintos tipos de servicio, indicando para qué sirven, uso, precauciones y mantenimiento.</li><li>- Comprobar o poner en funcionamiento y preparar para el servicio los equipos e instalaciones. (Cafetera, molinos, botelleros, escarchadoras, fabricadora de hielo, lavavajillas, vitrinas, expositores...).</li></ul>	
Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de bar en función de su rendimiento óptimo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:<ul style="list-style-type: none"><li>• Funciones</li><li>• Normas de utilización</li><li>• Riesgos asociados a su manipulación.</li><li>• Mantenimiento de uso necesario.</li></ul></li><li>- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio.</li><li>- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.</li><li>- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de bar siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.</li><li>- Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li></ul>	
Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.</li><li>- Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.</li><li>- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.</li></ul>	



Módulo profesional 02	Servicio básico de bar	Duración: 100 horas
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:<ul style="list-style-type: none"><li>• Componentes básicos.</li><li>• Técnicas aplicables.</li><li>• Tipo de servicio.</li><li>• Otros.</li></ul></li><li>- Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:<ul style="list-style-type: none"><li>• Fases de aplicación y procesos.</li><li>• Procedimientos y modos operativos.</li><li>• Instrumentos base que se deben utilizar.</li><li>• Resultados que se obtienen.</li></ul></li><li>- Aprovisionar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.</li><li>- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.</li><li>- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.</li><li>- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li><li>- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li><li>- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>	
Asistir en el proceso de preservicio de bar y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de atención al cliente en cuanto a alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el bar.</li><li>- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.</li><li>- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.</li><li>- Ayudar, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados, para obtener los niveles de calidad predeterminados.</li><li>- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada</li></ul>	
Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.</li><li>- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.</li><li>- Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:<ul style="list-style-type: none"><li>• De acuerdo con las instrucciones definidas.</li><li>• Con rapidez y eficacia.</li><li>• Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.</li></ul></li><li>- Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas.</li><li>- Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.</li><li>- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento.</li><li>- Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.</li><li>- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li></ul>	
Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diferenciar los procedimientos habituales, describiendo sus etapas básicas.</li><li>- Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.</li><li>- Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos en el bar.</li><li>- Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.</li><li>- Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.</li><li>- Realizar la reposición de géneros y material.</li><li>- Comunicar a la persona responsable anomalías o incidencias.</li></ul>	
<b>Contenidos:</b>		
<b>El bar como establecimiento y como departamento.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li><li>- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.</li><li>- Organigrama y funciones.</li></ul>		



Módulo profesional 02	Servicio básico de bar	Duración: 100 horas
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
<b>Contenidos:</b>		
<b>Relación Interdepartamental.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Los distintos departamentos.</li><li>- La comunicación interna. Impresos y formularios. Formalización de la documentación necesaria.</li></ul>		
<b>El "office".</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dotación.</li><li>- Características y funcionamiento.</li></ul>		
<b>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.</li><li>- Ubicación y distribución.</li><li>- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.</li><li>- Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.</li></ul>		
<b>Materias primas y géneros de uso común en el bar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.</li><li>- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.</li></ul>		
<b>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li><li>- Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.</li></ul>		
<b>Puesta a punto y reposición de material.</b>		
<b>Apertura de local. Operaciones más importantes, actuación en caso de anomalías.</b>		
<b>Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definición.</li><li>- Identificación de los principales equipos asociados.</li><li>- Clases de técnicas y procesos simples.</li><li>- Aplicaciones sencillas.</li></ul>		
<b>Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y clases.</li><li>- Identificación de equipos asociados.</li><li>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li><li>- Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.</li></ul>		
<b>Bebidas no alcohólicas.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación, características, tipos.</li><li>- Esquemas de elaboración: fases más importantes.</li><li>- Preparación y presentación de cafés, infusiones, limonadas, zumos de frutas, copas de helados, sorbetes, batidos, granizados y aperitivos no alcohólicos.</li><li>- Aguas minerales y bebidas refrescantes embotelladas.</li><li>- Conservación de bebidas que lo precisen.</li><li>- Presentación y servicio en barra y sala.</li></ul>		
<b>Bebidas de baja graduación alcohólica.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La cerveza, tipos y servicio.</li><li>- Los vinos: tintos, rosados y blancos. Características y formas de servicio.</li><li>- Cavas y espumosos. Vinos generosos. Elaboración de cups y sangrías.</li><li>- La técnica básica del servicio de vinos.</li></ul>		
<b>Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación, características y tipos.</li><li>- Identificación de las principales marcas.</li><li>- Servicio y presentación en barra y sala.</li></ul>		
<b>Bebidas combinadas.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación de los combinados más frecuentes.</li><li>- Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones.</li><li>- Servicio en barra y sala.</li></ul>		



<b>Módulo profesional 03</b>	<b>Atención y servicio al cliente</b>	<b>Duración: 50 horas</b>
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	
Capacidades	<i>Criterios de evaluación</i>	
Utilizar las normas de conducta y el lenguaje apropiado durante la actividad profesional	<ul style="list-style-type: none"><li>- Distingue las normas de protocolo básico en su atención al cliente.</li><li>- Conoce y usa las expresiones técnico-profesionales con el cliente.</li><li>- Interpreta correctamente las indicaciones del cliente y las instrucciones de trabajo.</li><li>- Se responsabiliza de las tareas encomendadas.</li><li>- Cumplir las normas internas del establecimiento.</li><li>- Participar en la mejora del trabajo en equipo.</li></ul>	
Aplicar la actitud y el comportamiento adecuado ante el cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocer y utilizar los términos habituales de respeto y educación.</li><li>- Utilizar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas en cada situación.</li><li>- Atender con cortesía y elegancia al cliente, potenciando la buena imagen del establecimiento.</li><li>- Realizar las tareas con limpieza y seguridad.</li><li>- Mantener discreción sobre la actividad empresarial.</li><li>- Respetar la intimidad del cliente.</li></ul>	
Cumplir en todo momento los criterios sobre la conducta, imagen y el aseo personal.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuidar adecuadamente el uniforme de trabajo.</li><li>- Mantener en todo momento una posición y ademanes correctos.</li><li>- Mostrar una buena imagen personal cuidando el aspecto general y el aseo corporal</li></ul>	
Analizar las condiciones higiénico-sanitarias en el proceso de atención directa al cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con el trato del cliente.</li><li>- Conocer los riesgos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de servicio de atención al cliente.</li></ul>	
<b>Contenidos:</b>		
<b>El empleado.</b>		
<b>El cliente.</b>		
<b>Normas de conducta.</b>		
<b>Vocabulario profesional.</b>		
<b>Uniformidad y equipamiento personal.</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Uniformes del personal de restaurante.</li><li>- Uniformes del personal de bar.</li><li>- Uniformes de uso común y uniformes especiales. Tipos.</li></ul>		
<b>Atención al cliente.</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación verbal.</li><li>- Comunicación no verbal (Gestos. El valor de la sonrisa. El contacto visual)</li><li>- La comunicación escrita.</li><li>- Nociones básicas de protocolo.</li><li>- Actitud ante los clientes.</li><li>- Cumplir la normativa higiénico-sanitaria en el trato con el cliente.</li><li>- Aplicar las normas sobre prevención de riesgos laborales.</li></ul>		
<b>Ayuda en el servicio básico de bar.</b>		
<b>Ayuda en el servicio básico de comedor.</b>		



<b>Módulo profesional 04</b>	<b>Aprovisionamiento y control de almacenaje</b>	<b>Duración: 50 horas</b>
Asociado a	<b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Capacidades	<i>Criterios de evaluación</i>	
Conocer la documentación relacionada con la solicitud o pedido de géneros.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Describir los documentos y procedimientos para solicitar el aprovisionamiento de géneros.</li><li>- Describir la documentación y libros necesarios para el control de almacén.</li></ul>	
Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</li><li>- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.</li><li>- Identificar los sistemas de almacenamiento de mercancías en función de su naturaleza.</li><li>- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</li><li>- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</li><li>- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, debiendo informar de las operaciones efectuadas.</li><li>- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.</li><li>- Cumplimiento de las normas sobre prevención de riesgos laborales</li></ul>	
<b>Contenidos:</b>		
<p><b>Economato, bodega, almacén, menaje, utillaje y lencería.</b></p> <p><b>Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Métodos sencillos de documentación y aplicaciones.</li><li>- Solicitud y recepción de lencería, útiles, menaje y material específico.</li><li>- Almacenamiento, métodos sencillos y aplicaciones.</li><li>- Controles bajo supervisión del almacén.</li></ul> <p><b>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.</li><li>- Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos.</li></ul> <p><b>Formatos. Tipos de productos. Embalaje. Características específicas de conservación. Stocks. Fechas de caducidad. Rotación. Etiquetado. Productos perecederos y no perecederos.</b></p> <p><b>Seguridad en las zonas de almacenamiento de alimentos y bebidas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material en el almacén.</li><li>- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li></ul> <p><b>Limpieza de instalaciones y equipos</b></p> <p><b>Productos de limpieza de uso común.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tipos, clasificación.</li><li>- Características principales de uso.</li><li>- Medidas de seguridad y normas de almacenaje.</li><li>- Interpretación de las especificaciones.</li></ul> <p><b>Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Procedimientos habituales: tipos y ejecución.</li></ul> <p><b>Uniformidad y equipamiento personal de seguridad.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li></ul> <p><b>Prevención de riesgos laborales.</b></p> <p><b>Participación en la mejora de la calidad.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aseguramiento de la calidad.</li><li>- Actividades de prevención y control de los insumos.</li><li>- Procedimientos para evitar la pérdida de géneros.</li></ul>		



Módulo profesional 05	Elaboración de comidas rápidas	Duración: 90 horas
Asociado a	<b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, raciones, tapas, platos combinados, ensaladas y postres más ofertados en establecimientos de restauración.</li><li>- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:<ul style="list-style-type: none"><li>• Fases de aplicación y procesos.</li><li>• Procedimientos y modos operativos.</li><li>• Instrumentos base que se deben utilizar.</li><li>• Resultados que se obtienen.</li></ul></li><li>- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.</li><li>- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.</li><li>- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.</li><li>- Cumplimiento de la norma de riesgos laborales.</li><li>- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li><li>- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li><li>- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.</li><li>- Actuar en todo momento previniendo los posibles riesgos laborales.</li></ul>	
Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.</li><li>- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.</li><li>- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</li><li>- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.</li><li>- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li></ul>	
<b>Contenidos:</b>		
<b>Técnicas básicas de cocinado.</b>		
<b>Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación, elaboración y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas.</b>		
<b>Maquinaria de uso común.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilización, conservación y mantenimiento básico.</li></ul>		
<b>Presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y clases.</li><li>- Identificación de equipos asociados.</li><li>- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.</li></ul>		
<b>Elaboraciones básicas.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Canapés, bocadillos y sándwiches:<ul style="list-style-type: none"><li>• Definición y tipología.</li><li>• Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados.</li><li>• Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.</li><li>• Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.</li></ul></li><li>- Tapas, raciones y aperitivos sencillos:<ul style="list-style-type: none"><li>• Características de elaboración y presentación</li><li>• Elaboraciones tradicionales.</li><li>• Presentación y montaje de los distintos productos.</li></ul></li><li>- Aplicaciones de productos de 3ª, 4ª, 5ª gama</li><li>- Ensaladas.</li><li>- Platos combinados:<ul style="list-style-type: none"><li>• Decoraciones básicas.</li><li>• Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.</li><li>• Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.</li></ul></li><li>- Postres:<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboración de postres sencillos.</li><li>• Montaje y presentación de postres combinados.</li></ul></li></ul>		
<b>Aplicación de las normas relativas a la prevención de riesgos laborales.</b>		



Módulo profesional 06	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	Duración: 25 horas
Asociado a	<b>UC0257_1:</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. <b>UC0258_1:</b> Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Capacidades	<i>Criterios de evaluación</i>	
Identificar las necesidades de higiene alimentaria en la manipulación de géneros y alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconocer la normativa de la manipulación de géneros y alimentos</li><li>- Definir las características organolépticas de los alimentos</li><li>- Aplicar, según las necesidades, la normativa alimentaria pertinente</li><li>- Identificar los riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental</li><li>- Respetar las normas higiénico-sanitarias en la puesta a punto de equipos y utillaje</li><li>- Clasificar los productos y útiles establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados</li><li>- Localizar las fuentes de contaminación en los alimentos</li><li>- Reconocer las fichas técnicas de fabricación o procedimientos en el aprovisionamiento de materias primas, identificando los posibles efectos o deterioros</li><li>- Manipular, de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias, todos los equipos de control.</li></ul>	
Aplicar las técnicas básicas de manipulación en todo tipo de géneros y alimentos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo.</li><li>- Aplicar la manipulación elemental en la limpieza y preparación de pescados.</li><li>- Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de carnes.</li><li>- Aplicar las técnicas básicas de manipulación en la elaboración de bebidas.</li><li>- Aplicar las técnicas básicas de manipulación en la elaboración de aperitivos y platos combinados.</li><li>- Identificar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos.</li><li>- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones más comunes alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li><li>- Describir los riesgos asociados a la regeneración y conservación de alimentos.</li><li>- Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental.</li></ul>	
Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicar las normas higiénico-sanitarias en los servicios de alimentos y bebidas para evitar toxiinfecciones alimentarias y contaminación medioambiental.</li><li>- Aplicar las normas establecidas en la utilización de equipos, máquinas y útiles para evitar riesgos.</li><li>- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades y modos de utilización para respetar el medioambiente.</li><li>- Cumplir las normas en la limpieza y aplicar correctamente los métodos apropiados en locales, equipos y útiles utilizados.</li><li>- Describir los efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias como consecuencia de las normas higiénico-sanitarias en todos los procedimientos llevados a cabo.</li></ul>	
<b>Contenidos:</b>		
<b>Higiene alimentaria.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Normativa higiénico-sanitaria alimentaria.</li><li>- Riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental.</li><li>- Métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados.</li><li>- Fichas técnicas de fabricación.</li><li>- Manipulación, de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias de todos los equipos de control.</li><li>- Limpieza de locales, equipos, maquinaria y utensilios según normativa.</li><li>- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas.</li><li>- Manejo de desperdicios y residuos.</li><li>- Salud e higiene personal: factores, uniformes, materiales y aplicaciones.</li></ul>		
<b>Manipulación de alimentos.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Definición de alimentos.</li><li>- Normativa sobre manipulación de alimentos.</li><li>- Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li><li>- Importancia de las prácticas correctas en la manipulación de alimentos.</li><li>- Riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos.</li><li>- Asunción de actitudes y hábitos por el manipulador de alimentos.</li><li>- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.</li><li>- Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos, causas y factores contribuyentes.</li><li>- Fuentes de contaminación de alimentos: químicas, biológicas y físicas.</li><li>- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li><li>- Principales factores que intervienen en el crecimiento bacteriano.</li><li>- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li><li>- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li><li>- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</li><li>- Guías de prácticas correctas de higiene (GCPH). Aplicaciones.</li><li>- Uniformes y equipamiento de seguridad del personal.</li><li>- Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li></ul>		



Módulo profesional	Formación en Centro de Trabajo (F.C.T.)	Duración: 120 horas
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Colaborar en la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.</li><li>- Colabora en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.</li><li>- Identificar los sistemas de almacenamiento de mercancías en función de su naturaleza.</li><li>- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.</li><li>- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.</li></ul>	
Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.</li><li>- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.</li><li>- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.</li><li>- Ayudar en el montaje de los servicios tipo buffet, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.</li><li>- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.</li></ul>	
Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aprovisionar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.</li><li>- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.</li><li>- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li></ul>	
Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.</li><li>- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.</li><li>- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.</li><li>- Cumplimiento de la norma de riesgos laborales.</li><li>- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.</li></ul>	
Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.</li><li>- Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:<ul style="list-style-type: none"><li>• De acuerdo con las instrucciones definidas.</li><li>• Con rapidez y eficacia.</li><li>• Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.</li></ul></li><li>- Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas.</li><li>- Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.</li><li>- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento.</li><li>- Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro.</li></ul>	
Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.</li><li>- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.</li><li>- Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.</li></ul>	
Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxoinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</li><li>- Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones.</li><li>- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li><li>- Cumplir las normas higiénico-sanitarias aplicando correctamente los métodos de limpieza en las instalaciones, géneros, útiles, máquinas y equipos.</li></ul>	



Módulo profesional	Formación en Centro de Trabajo (F.C.T.)	Duración: 120 horas
Asociado a	TRANSVERSAL	
Capacidades	Criterios de evaluación	
Utilizar las normas, lenguaje, comportamiento y actitud durante la actividad profesional.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizar las normas de protocolo básico en su atención al cliente.</li><li>- Reconocer y utilizar los términos habituales de respeto, cortesía y discreción en la actividad profesional.</li><li>- Usar el vocabulario y el lenguaje profesional en su atención con los clientes.</li><li>- Interpretar correctamente las instrucciones de trabajo</li><li>- Responsabilizarse de las tareas encomendadas.</li><li>- Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.</li><li>- Mostrar actitud de respeto con las normas internas de la empresa.</li><li>- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo con la indumentaria precisa y no abandonar el centro de trabajo de forma injustificada.</li></ul>	

#### 4. Organización académica y distribución horaria.

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO			
Perfil Profesional: SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR			Código: HOTI01
Módulos profesionales			
Clave	Denominación	Horas semanales	Horas anuales
01	Servicio básico de comedor	3	90
02	Servicio básico de bar	4	100
03	Atención y servicio al cliente	2	50
04	Aprovisionamiento y control de almacenaje	2	50
05	Elaboración de comidas rápidas	3	90
06	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	1	25
FCT	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO		120

#### 5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

MÓDULO PROFESIONAL		ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Clave	Denominación		
01	Servicio básico de comedor	Servicio de Restauración	Profesores Técnicos de Formación Profesional
02	Servicio básico de bar		
03	Atención y servicio al cliente		
04	Aprovisionamiento y control de almacenaje		
05	Elaboración de comidas rápidas		
06	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos		



## 6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

MÓDULO PROFESIONAL		REQUISITOS
Clave	Denominación	
01	Servicio básico de comedor	<p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en un futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p>
02	Servicio básico de bar	
03	Atención y servicio al cliente	
04	Aprovisionamiento y control de almacenaje	
05	Elaboración de comidas rápidas	
06	Higiene alimentaria y manipulación de alimentos	

## 7. Requisitos de espacios e instalaciones.

Denominación del espacio formativo	Superficie (m <sup>2</sup> para 20 alumnos)
AULA POLIVALENTE	60
TALLER BAR-CAFETERÍA	90
TALLER COMEDOR	90
AULA ALMACÉN	45
SERVICIOS ANEXOS	60

**Nota:** Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Ayudante de restaurante y bar" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.