

DISPOSICIONS

DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

DECRET 50/2014, de 8 d'abril, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina.

L'Estatut d'autonomia de Catalunya determina, a l'article 131.3.c, que correspon a la Generalitat, en matèria d'ensenyament no universitari, la competència compartida per a l'establiment dels plans d'estudi, incloent-hi l'ordenació curricular.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, disposa a l'article 62.8, que correspon al Govern establir el currículum corresponent a les diferents titulacions que integren l'oferta de formació professional.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, fixa, a l'article 6, que les administracions educatives han d'establir el currículum dels diversos ensenyaments, del qual han de formar part els aspectes bàsics.

El Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol, ha regulat l'ordenació general de la formació professional del sistema educatiu, i el Decret 284/2011, d'1 de març, ha establert l'ordenació general de la formació professional inicial.

El Reial decret 687/2010, de 20 de maig, ha establert el títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina i n'ha fixat els ensenyaments mínims.

Mitjançant el Decret 28/2010, de 2 de març, s'han regulat el Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya i el Catàleg modular integrat de formació professional.

El currículum dels cicles formatius s'estableix a partir de les necessitats de qualificació professional detectades a Catalunya, la seva pertinença al sistema integrat de qualificacions i formació professional, i la seva possibilitat d'adequació a les necessitats específiques de l'àmbit socioeconòmic dels centres.

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina, que condueix a l'obtenció del títol corresponent de tècnic o tècnica superior.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip dels professors permeten desenvolupar actuacions flexibles i possibiliten concrecions particulars del currículum en cada centre educatiu. El currículum establert en aquest Decret ha de ser desplegat en les programacions elaborades per l'equip docent, les quals han de potenciar les capacitats clau dels alumnes i l'adquisició de les competències professionals, personals i socials establertes en el perfil professional, tenint en compte, d'altra banda, la necessitat d'integració dels continguts del cicle formatiu.

Aquest Decret s'ha tramitat segons el que disposen l'article 59 i següents de la Llei 26/2010, de 3 d'agost, de règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, i d'acord amb el dictamen del Consell Escolar de Catalunya.

En virtut d'això, a proposta de la consellera d'Ensenyament, d'acord amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora i amb la deliberació prèvia del Govern,

Decreto:

Article 1

Objecte

Aquest Decret estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina que permet obtenir el títol de tècnic o tècnica superior regulat pel Reial decret 687/2010, de 20 de maig.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Article 2

Identificació del títol i perfil professional

1. Els elements d'identificació del títol s'estableixen a l'apartat 1 de l'annex d'aquest Decret.
2. El perfil professional del títol s'indica a l'apartat 2 de l'annex.
3. La relació de les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya que són el referent del perfil professional d'aquest títol i la relació amb les qualificacions i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals, s'indiquen a l'apartat 3 de l'annex.
4. El camp professional del títol s'indica a l'apartat 4 de l'annex.

Article 3

Currículum

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.

En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a les necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.

4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

Article 4

Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

1. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.

A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.

2. En el mòdul professional de projecte també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici del que estableix el mateix mòdul professional de projecte.

Article 5

Espais

Els espais requerits per al desenvolupament del currículum d'aquest cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 7 de l'annex.

Article 6

Professorat

Els requisits del professorat es regulen a l'apartat 8 de l'annex.

Article 7

Accés

1. Tenen preferència per accedir a aquest cicle, en centres públics o en centres privats que el tinguin concertat, els alumnes que hagin cursat la modalitat de batxillerat de ciències i tecnologia.
2. El títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina permet l'accés directe per cursar qualsevol altre cicle formatiu de grau superior, en les condicions d'admissió que s'estableixin.
3. El títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina permet l'accés directe als ensenyaments conduents als títols universitaris de grau en les condicions que s'estableixin.

Article 8

Convalidacions

Les convalidacions de mòduls professionals i crèdits dels títols de formació professional establerts a l'empara de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu, amb els mòduls professionals o unitats formatives dels títols de formació professional regulats a l'empara de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, s'estableixen a l'apartat 9 de l'annex.

Article 9

Correspondències

1. La correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que integren el currículum d'aquest cicle formatiu per a la seva convalidació es regula a l'apartat 10.1 de l'annex.
2. La correspondència dels mòduls professionals que conformen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a la seva acreditació es fixa a l'apartat 10.2 de l'annex.

Article 10

Crèdits ECTS

A l'efecte de facilitar les convalidacions que s'estableixin entre aquest títol i els ensenyaments universitaris de grau, s'han assignat 120 crèdits ECTS (europeus) al títol, distribuïts entre els mòduls professionals regulats pel currículum.

Article 11

Vinculació amb capacitats professionals

La formació establerta en el currículum del mòdul professional de formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que requereixen les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes en el Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.

Disposició addicional

D'acord amb el Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina i es fixen els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest Decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Disposicions transitòries

Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix amb els mòduls professionals de la nova ordenació que s'estableix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 15 del Reial decret 687/2010, de 20 de maig.

Segona

Els ensenyaments que s'extingeixen es poden completar d'acord amb l'Ordre EDU/362/2009, de 17 de juliol, del procediment per completar els ensenyaments de formació professional que s'extingeixen, de la Llei orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'ordenació general del sistema educatiu.

Disposició derogatòria

Es deroga el Decret 206/1997, de 30 de juliol, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de restauració.

Disposicions finals

Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

Segona

La direcció general competent pot adequar el currículum a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts, en el cas de persones individuals i de centres educatius concrets, respectivament.

Barcelona, 8 d'abril de 2014

Artur Mas i Gavarró

President de la Generalitat de Catalunya

Irene Rigau i Oliver

Consellera d'Ensenyament

Annex

CVE-DOGC-A-14098141-2014

1. Identificació del títol

1.1 Denominació: direcció de cuina

1.2 Nivell: formació professional de grau superior

1.3 Durada: 2.000 hores

1.4 Família professional: hoteleria i turisme

1.5 Referent europeu: CINE-5b (Classificació internacional normalitzada de l'educació)

2. Perfil professional

El perfil professional del títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina queda determinat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i les capacitats clau que s'han d'adquirir, i per la relació de qualificacions del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya incloses en el títol.

2.1 Competència general

La competència general d'aquest títol consisteix a dirigir i organitzar la producció i el servei a la cuina, determinar ofertes i recursos, controlar les activitats pròpies de l'aprovisionament, la producció i el servei, complir els objectius econòmics, seguir els protocols de qualitat establerts i actuar segons les normes d'higiene, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

2.2 Competències professionals, personals i socials

Les competències professionals, personals i socials d'aquest títol es relacionen a continuació:

- a) Definir els productes que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.
- b) Dissenyar els processos de producció i determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.
- c) Determinar l'oferta de productes culinaris, tenint en compte totes les seves variables, per fixar preus i estandarditzar processos.
- d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció.
- e) Realitzar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i la distribució de matèries primeres, en condicions idònies, controlant-ne la qualitat i la documentació relacionada.
- f) Controlar la posada a punt d'espais, de maquinària, d'estris i eines.
- g) Verificar els processos de preelaboració i/o regeneració que cal aplicar a les diverses matèries primeres per utilitzar-les posteriorment.
- h) Organitzar la realització de les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la decoració/acabat o conservació posteriors.
- i) Supervisar la decoració/acabat de les elaboracions segons les necessitats i els protocols establerts, per a la conservació o servei posteriors.
- j) Verificar els processos d'envasament i/o conservació dels gèneres i elaboracions culinaris, aplicant-hi els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar-ne la qualitat i evitar riscos alimentaris.
- k) Controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina, coordinant-ne la prestació, tenint en compte l'àmbit d'execució i els protocols establerts.
- l) Emplenar la documentació administrativa, relacionada amb les unitats de producció a la cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se'n, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- m) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir-ne les expectatives i aconseguir-ne la satisfacció.
- n) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenir actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en

CVE-DOGC-A-14098141-2014

l'aprenentatge al llarg de la vida, i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.

- o) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència; amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.
- p) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant-ne el desenvolupament, amb responsabilitat, mantenint-hi relacions fluides, assumint-ne el lideratge i aportant solucions als conflictes grupals que s'hi presentin.
- q) Comunicar-se amb els seus iguals, superiors jeràrquics, clients i persones sota la seva responsabilitat, utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o els coneixements adequats, i respectant l'autonomia i la competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.
- r) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb la normativa i els objectius de l'empresa.
- s) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.
- t) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i el funcionament d'una petita empresa, i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.
- u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

2.3 Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, innovació, organització del treball, responsabilitat, relació interpersonal, treball en equip i resolució de problemes.

2.4 L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

3. Relació entre les qualificacions i unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el títol i les del Catàleg nacional de qualificacions professionals (CNQP).

Qualificació completa: direcció i producció a la cuina

Unitats de competència:

UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments

Es relaciona amb:

UC1058_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments.

UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples

Es relaciona amb:

UC1059_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor

Es relaciona amb:

UC1060_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor.

UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de tot tipus de productes de rebosteria

Es relaciona amb:

UC1061_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de tot tipus de productes de rebosteria.

UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria

Es relaciona amb:

UC1062_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria.

UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques

Es relaciona amb:

UC1063_3: dissenyar ofertes gastronòmiques.

UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en la restauració

Es relaciona amb:

UC1064_3: gestionar processos d'aprovisionament en la restauració.

UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària

Es relaciona amb:

UC1065_3: organitzar processos de producció culinària.

UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària

Es relaciona amb:

UC1066_3: administrar unitats de producció culinària.

Qualificació incompleta: direcció en restauració

Unitats de competència:

CVE-DOGC-A-14098141-2014

UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració

Es relaciona amb:

UC1097_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració.

UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració

Es relaciona amb:

UC1064_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració.

UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració

Es relaciona amb:

UC1099_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració.

UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració

Es relaciona amb:

UC1100_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració.

UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració

Es relaciona amb:

UC1100_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració.

UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Es relaciona amb:

UC1051_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració.

4. Camp professional

4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector de l'hoteleria i en concret, del subsector de la restauració, i podrà actuar en els petits establiments, en moltes ocasions, com a propietari o propietària i responsable de cuina simultàniament. Encara que la seva activitat professional es desenvolupa habitualment en establiments de caràcter privat, també pot desenvolupar-la en establiments públics, fonamentalment quan es trobi en el sector educatiu, sanitari o de serveis socials. Quan no actuï per compte propi, realitzarà les seves funcions sota la dependència de la direcció de l'establiment, tant si és en un hotel com en un altre tipus d'allotjament o establiment de restauració.

4.2 Les ocupacions i llocs de treball principals són:

- a) Director o directora d'aliments i begudes.
- b) Director o directora de cuina.
- c) Cap de producció a la cuina.
- d) Cap de cuina.
- e) Segon o segona cap de cuina.
- f) Cap de serveis d'àpats (*càtering*).

- g) Cap de partida.
- h) Encarregat o encarregada d'economat i bodega.

5. Currículum

5.1 Objectius generals del cicle formatiu

Els objectius generals d'aquest cicle formatiu són els següents:

- a) Interpretar el projecte estratègic empresarial, identificant-ne i analitzant-ne els components, per definir els productes que ofereix l'empresa.
- b) Identificar els productes que ofereix l'empresa, reconeixent-ne les característiques, per dissenyar els processos de producció.
- c) Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar-ne l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- d) Identificar els components de l'oferta gastronòmica, i analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinàris.
- e) Identificar les necessitats de producció, i caracteritzar i fer la seqüència de les tasques, per programar activitats i organitzar recursos.
- f) Reconèixer matèries primeres, caracteritzar-ne les propietats i les condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- g) Analitzar espais, maquinària, estris i eines, reconeixent-ne les característiques, aplicacions i principis de funcionament, per controlar la posada a punt del lloc de treball.
- h) Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres a la cuina, analitzant-ne les característiques i les aplicacions, per verificar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- i) Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries.
- j) Emprar tècniques i elements decoratius, relacionant-los amb les característiques del producte acabat, per supervisar la decoració/acabament de les elaboracions.
- k) Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar-ne els processos d'envasament i/o conservació.
- l) Organitzar els recursos, analitzant i relacionant les necessitats amb l'àmbit de l'execució, per controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina.
- m) Controlar les dades originades per la producció a la cuina, i reconèixer-ne la naturalesa, per emplenar la documentació administrativa relacionada.
- n) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients i identificar les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments o a reclamacions, utilitzant l'anglès, si escau.
- o) Analitzar i utilitzar els recursos i les oportunitats d'aprenentatge relacionades amb l'evolució científica, tecnològica i organitzativa del sector, i les tecnologies de la informació i la comunicació, per mantenir l'esperit d'actualització i adaptar-se a noves situacions laborals i personals.
- p) Desenvolupar la creativitat i l'esperit d'innovació per respondre als reptes que es presenten en els processos i organització del treball, i de la vida personal.
- q) Prendre decisions de forma fonamentada analitzant les variables implicades, integrant coneixements de diferents àmbits i acceptant-ne els riscos i la possibilitat d'equivocació, per afrontar i resoldre diferents situacions, problemes o contingències.
- r) Desenvolupar tècniques de lideratge, motivació, supervisió i comunicació en contextos de treball en grup per facilitar l'organització i la coordinació d'equips de treball.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

s) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.

t) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, i proposar i aplicar mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord amb la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.

u) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.

v) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat, i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.

w) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un negoci.

5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

Mòdul professional 1: control de proveïment de matèries primeres

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matèries primeres en la restauració. 33 hores

UF 2: tast d'aliments. 33 hores

UF 3: gestió de magatzem i celler. 33 hores

Mòdul professional 2: processos de preelaboració i conservació a la cuina

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 16

Unitats formatives que el componen:

UF 1: instal·lacions i equips de producció a la cuina. 22 hores

UF 2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinaris. 66 hores

UF 3: regeneració de productes culinaris. 66 hores

UF 4: processos de preelaboració de gèneres culinaris. 94 hores

Mòdul professional 3: elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 12

Unitats formatives que el componen:

UF 1: instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria. 15 hores

CVE-DOGC-A-14098141-2014

UF 2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria. 49 hores

UF 3: postres de cuina. 35 hores

Mòdul professional 4: processos d'elaboració culinària

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 16

Unitats formatives que el componen:

UF 1: organització dels processos d'elaboració culinària. 45 hores

UF 2: les tècniques de cocció. 40 hores

UF 3: elaboració i presentació de productes culinaris. 85 hores

UF 4: elaboracions de la cuina creativa i d'autor. 34 hores

UF 5: supervisió i control del servei a la cuina. 44 hores

Mòdul professional 5: gestió de la producció a la cuina

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 15

Unitats formatives que el componen:

UF 1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions. 20 hores

UF 2: sistematització i control dels processos de producció a la cuina. 63 hores

UF 3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant. 15 hores

Mòdul professional 6: gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol. 44 hores

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental. 55 hores

Mòdul professional 7: gastronomia i nutrició

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: gastronomia. 33 hores

UF 2: dietètica i nutrició. 33 hores

Mòdul professional 8: gestió administrativa i comercial en la restauració

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comercialització en empreses de restauració. 49 hores

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques. 50 hores

Mòdul professional 9: recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Durada: 66 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recursos humans en la restauració. 40 hores

UF 2: direcció d'equips en la restauració. 26 hores

Mòdul professional 10: anglès

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic

Durada: 132 hores

Mòdul professional 11: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

Mòdul professional 12: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

Mòdul professional 13: projecte de direcció de cuina

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: projecte de direcció de cuina. 66 hores

Mòdul professional 14: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 22

5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Mòdul professional 1: control de proveïment de matèries primeres

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: matèries primeres en la restauració. 33 hores

UF 2: tast d'aliments. 33 hores

UF 3: gestió de magatzem i celler. 33 hores

UF 1: matèries primeres en la restauració

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona matèries primeres identificant-ne les qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu i classifica les matèries primeres en la restauració.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 1.2 Analitza l'organització de les matèries primeres prenent com a referència el codi alimentari.
- 1.3 Reconeix les matèries primeres en la restauració, les seves característiques i les seves qualitats organolèptiques.
- 1.4 Relaciona les qualitats organolèptiques dels aliments i begudes amb les aplicacions gastronòmiques principals.
- 1.5 Reconeix les categories i presentacions comercials dels aliments i begudes.
- 1.6 Reconeix i caracteritza els segells europeus i els segells espanyols de qualitat alimentària.
- 1.7 Identifica i caracteritza els productes que tenen segells espanyols de qualitat alimentària.
- 1.8 Elabora i utilitza fitxes d'especificació tècnica de productes per determinar el nivell de qualitat de les matèries primeres i realitzar el control de recepció.

Continguts

1. Matèries primeres culinàries:

- 1.1 Classificació gastronòmica segons el codi alimentari.
- 1.2 Varietats més importants i les seves característiques físiques.
- 1.3 Qualitats, propietats organolèptiques i aplicacions gastronòmiques bàsiques.
- 1.4 Classificació comercial, categories, formes de comercialització i tractaments.
- 1.5 Denominacions d'origen catalanes i espanyoles.
- 1.6 Segells europeus de qualitat alimentària.

2. Elaboració de la fitxa tècnica de gèneres:

- 2.1 Identificació de les característiques dels productes o matèries primeres necessàries.
- 2.2 Quantificació de l'estoc màxim i mínim.
- 2.3 Especificació dels paràmetres de conservació.
- 2.4 Definició del nivell de qualitat desitjat.
- 2.5 Determinació de productes alternatius.
- 2.6 Identificació i comparació dels proveïdors habituals.

UF 2: tast d'aliments

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Aplica la metodologia del tast d'aliments en la selecció de les matèries primeres reconeixent-ne i valorant-ne les característiques organolèptiques.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i aplica la metodologia de tast d'aliments.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 1.2 Identifica els diferents tipus i fases del tast.
 - 1.3 Descriu els estris, els espais i les condicions necessàries per al tast d'aliments en condicions òptimes.
 - 1.4 Identifica les normes i condicions bàsiques del tast.
 - 1.5 Estableix l'ordre i el temps necessari per realitzar el tast amb rigor.
2. Reconeix els atributs sensorials dels productes tastats descrivint-ne les característiques sensorials.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Discrimina els atributs sensorials dels aliments.
 - 2.2 Detecta diferències de sabors, olors, textures i tots aquells atributs bàsics propis de cada producte, tant en aliments frescos com en aliments conservats.
 - 2.3 Descriu les característiques sensorials dels productes emprant el vocabulari específic.
 - 2.4 Identifica i emplena les fitxes de tast, aplicant-hi les normes de valoració dels aliments.
3. Classifica els productes tastats valorant-ne l'adequació als objectius proposats i a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Descriu les zones principals de producció de l'aliment tastat, nacionals i internacionals, i identifica, si escau, les característiques sensorials atribuïdes per les seves denominacions d'origen, així com per la seva classificació comercial.
- 3.2 Valora l'equilibri dels atributs dels aliments tastats.
- 3.3 Emet judicis consistents i reproduïbles sobre els productes tastats.
- 3.4 Valora la coherència i la fiabilitat de les anotacions realitzades.
- 3.5 Estima l'adequació dels productes tastats als objectius pels quals es realitza el tast.

Continguts

1. Metodologia del tast d'aliments:
 - 1.1 Tast: definició, tipus i mecanismes utilitzats.
 - 1.2 Tècniques d'anàlisi d'aliments. Aplicacions. Fases del tast d'aliments.
 - 1.3 Elements i estris necessaris per al tast d'aliments. Ús d'escala gràfica. Proves d'anàlisi sensorial. Descriptors principals: visuals, aromàtics, gustatius i de textura segons la tipologia d'aliments.
 - 1.4 Elaboració de perfils sensorials.
 - 1.5 Proves objectives en l'anàlisi d'aliments: proves discriminatòries i proves descriptives.
 - 1.6 Proves no objectives en l'anàlisi d'aliments: assajos hedònics.
2. Tast d'aliments:
 - 2.1 Tast de productes carnis.

2.2 Tast de peixos i mariscs.

2.3 Tast de productes lactis.

2.4 Tast de condiments: olis, vinagres, espècies i altres.

2.5 Tast de conserves.

2.6 Tast d'altres productes.

3. L'anàlisi sensorial dels aliments en hoteleria:

3.1 Els sentits humans i la percepció sensorial d'aliments.

3.2 La influència de les preferències en l'anàlisi sensorial.

3.3 Diferències entre anàlisi sensorial, tècnica, instrumental i hedonista.

3.4 Terminologia bàsica de l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria.

3.5 Els atributs dels aliments. Atributs rellevants en hoteleria.

3.6 Mitjans utilitzats en l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria. Percepció d'atributs sensorials bàsics. Llindar de detecció.

3.7 Adequació dels aliments tastats a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

UF 3: gestió de magatzem i celler

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Rep matèries primeres verificant el compliment dels protocols de qualitat i seguretat alimentària.

Criteris d'avaluació

1.1 Descriu i caracteritza les operacions necessàries per rebre matèries primeres a la cuina.

1.2 Identifica els equips i instruments per al control quantitatiu, qualitatiu i higienicosanitari.

1.3 Interpreta l'etiquetatge dels productes.

1.4 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat d'allò sol·licitat amb allò rebut.

1.5 Verifica el compliment per part del proveïdor de la normativa referent a l'embalatge, el transport, la quantitat, la qualitat, la caducitat, la temperatura, la manipulació i altres.

1.6 Verifica el compliment de la petició de compra i els requisits establerts per a les matèries primeres sol·licitades.

1.7 Reconeix i emplena els documents relacionats amb els processos de recepció.

1.8 Evita el consum innecessari de recursos i controla la recollida de residus.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Emmagatzema matèries primeres i altres subministraments en la restauració identificant les necessitats de conservació i ubicació.

criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu i caracteritza els llocs per a l'emmagatzematge i la conservació de les matèries primeres i altres subministraments.
 - 2.2 Determina els mètodes de conservació idonis per a les matèries primeres.
 - 2.3 Determina les temperatures i els envasos adequats per conservar els gèneres fins al moment d'usar-los.
 - 2.4 Disposa les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
 - 2.5 Manté el magatzem, economat i/o celler en condicions d'ordre i netedat.
 - 2.6 Evita el consum innecessari de recursos i controla la recollida de residus.
 - 2.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
3. Controla consums i existències registrant els moviments d'entrada i de sortida dels gèneres.

criteris d'avaluació

- 3.1 Descriu el concepte de control d'existències en la restauració.
- 3.2 Caracteritza els procediments de sol·licitud de comandes al magatzem, el seu control, la documentació associada i les relacions interdepartamentals entre els departaments involucrats.
- 3.3 Identifica els gèneres susceptibles de ser lliurats directament als departaments de venda i/o producció per part del proveïdor i en fa el control.
- 3.4 Realitza diversos tipus d'inventaris i en descriu la funció i la importància en el control de consums i existències.
- 3.5 Efectua rotacions de gèneres al magatzem en funció de diverses circumstàncies.
- 3.6 Calcula el consum d'existències tenint en compte diferents paràmetres de valoració.

Continguts

1. Recepció de matèries primeres:
 - 1.1 Funcions de la recepció de matèries primeres. Descripció i caracterització.
 - 1.2 Identificació quantitativa/qualitativa de les matèries primeres/gèneres.
 - 1.3 Fases i procediments per rebre matèries primeres. Organització i control.
 - 1.4 Valoració de la relació de sol·licitud i/o subministrament.
 - 1.5 Documents relacionats amb les operacions de recepció, economat i celler. Funcions, formalització i tramitació.
2. Emmagatzematge de matèries primeres en la restauració:
 - 2.1 Llocs per a l'emmagatzematge. Magatzem, rebost i celler. Descripció i característiques.
 - 2.2 Mètodes de conservació d'aliments: temperatura ambient, refrigeració, congelació, envasament al buit i altres. Combinació de diferents mètodes. Aplicació del mètode en funció de les qualitats dels aliments.
 - 2.3 La conservació dels aliments i la temperatura. La cadena de fred.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.4 Classificació i distribució de les mercaderies en funció de la seva conservació, emmagatzematge i consum.

2.5 Condicions higienicosanitàries en els espais per a l'emmagatzematge.

2.6 Gestió de residus a la zona d'emmagatzematge.

3. Control de consums i existències:

3.1 Control d'existències en la restauració. Concepte.

3.2 Sol·licitud de comandes i retirada de gèneres de magatzem. Documentació. Control. Lliurament directe.

3.3 Planificació del circuit de distribució entre departaments, prioritat i temporalització en el lliurament.

3.3 Inventari i valoració d'existències. Inventari físic i inventari permanent. Concepte. Procediment d'execució i documents associats.

3.4 La rotació de gèneres al magatzem i al celler.

3.5 Càlcul de consums, minves, pèrdues i ruptures. Consum teòric i consum real.

3.7 Documentació habitual i aplicacions informàtiques per al control de consums en la restauració i de l'inventari d'existències.

Mòdul professional 2: processos de preelaboració i conservació a la cuina

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 16

Unitats formatives que el componen:

UF 1: instal·lacions i equips de producció a la cuina. 22 hores

UF 2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinaris. 66 hores

UF 3: regeneració de productes culinaris. 66 hores

UF 4: processos de preelaboració de gèneres culinaris. 94 hores

UF 1: instal·lacions i equips de producció a la cuina

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Prepara les zones de producció reconeixent les característiques de les instal·lacions, equips i processos d'aprovisionament intern.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.

1.2 Reconeix la ubicació i distribució de la maquinària de cuina.

1.3 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.

- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines.
- 1.5 Realitza les operacions de neteja i manteniment de la maquinària, la bateria, els útils i les eines.
- 1.6 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.7 Reconeix i formalitza els documents associats a la provisió.
- 1.8 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- 1.9 Identifica les necessitats d'aprovisionament intern de matèries primeres derivades d'ofertes gastronòmiques, de plans de treball determinats o de les necessitats de comercialització.
- 1.10 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball en temps i forma adequats.
- 1.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Preparació de les zones de producció:

- 1.1 Equips i maquinària de cuina. Descripció i classificació.
- 1.2 Equips associats a la preelaboració, regeneració i conservació. Descripció i classificació.
- 1.3 Distribució i ubicació en els espais de cuina.
- 1.4 Bateria, estris i eines de cuina. Descripció i classificació.

2. Aprovisionament intern de matèries primeres a la cuina. Concepte i característiques:

- 2.1 Procediments de provisió.
- 2.2 Documents de control intern de l'àrea de cuina. Funcions, formalització i tramitació.

3. Terminologia culinària:

- 3.1 Termes culinàries relacionats amb la preelaboració.

UF 2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres i productes culinàries

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina sistemes i mètodes d'envasament i conservació de matèries primeres, semielaboracions i elaboracions culinàries, relacionant-los amb les seves característiques i les necessitats de conservació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips, recipients i envasos associats a cada mètode.
- 1.2 Caracteritza la tècnica de conservació per buit i en reconeix les aplicacions a la cuina.
- 1.3 Reconeix les característiques i les diferències entre la pasteurització i l'esterilització.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

1.4 Identifica, relaciona i justifica les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres a la cuina amb els mètodes i equips tenint en compte la destinació o consum assignat, les característiques derivades del sistema adoptat i la normativa higienicosanitària.

1.5 Executa les tècniques d'envasament i conservació.

1.6 Determina les temperatures i els llocs de conservació idonis per als gèneres fins al moment d'usar-los o consumir-los o destinació final.

1.7 Reconeix la relació entre el mètode d'envasament, la temperatura de conservació del producte i la seva caducitat.

1.8 Aplica les normes de control establertes per avaluar resultats intermedis i finals de cada operació.

1.9 Aplica mesures correctives en funció dels senyals o informació rebuts durant el procés de conservació i d'acord amb els protocols establerts.

1.10 Evita el consum innecessari de recursos.

1.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Determinació de sistemes, mètodes de conservació i envasament o de presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinàries:

1.1 Descripció i anàlisi de sistemes i mètodes d'envasament i conservació: per fred, per calor i per altres mètodes.

1.2 Pasteurització i esterilització. Descripció i característiques.

1.3 Equips, recipients i envasos associats a cada mètode.

1.4 Caducitat i caducitat secundària. Concepte. Relacions entre el mètode d'envasament, la temperatura de conservació del producte i la seva caducitat.

2. Aplicació de sistemes, mètodes de conservació i envasament o de presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinàries:

2.1 Fases dels processos i riscos en l'execució d'operacions necessàries per a la conservació i presentació comercial de gèneres i productes culinàries.

2.2 Neteja d'instal·lacions i d'equips.

2.3 Processos de dessecació d'aliments, marinades, salmorres.

UF 3: regeneració de productes culinàries

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Regenera matèries primeres, semielaboracions i elaboracions culinàries aplicant-hi les tècniques en funció de les seves característiques.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 1.1 Identifica les matèries primeres a la cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- 1.2 Caracteritza les tècniques de regeneració de matèries primeres a la cuina.
- 1.3 Identifica i selecciona els equips i les tècniques adequades per a la regeneració.
- 1.4 Executa les tècniques de regeneració.
- 1.5 Assegura la seva utilització o consum posterior en condicions òptimes.
- 1.6 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació o manteniment, tenint en compte la naturalesa de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- 1.7 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.8 Aplica mesures correctives en funció dels senyals o la informació rebuts durant el procés de regeneració i d'acord amb els protocols establerts.
- 1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. La regeneració de gèneres i productes culinaris:
 - 1.2. Definició, classes de processos, tècniques i mètodes.
 - 1.2. Equips utilitzats en la regeneració. Funcions i procediments d'ús i de control.
 - 1.3 Operacions de conservació intermèdia. Tècniques i mètodes adequats als productes culinaris.
 - 1.4 Operacions de regeneració dels gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques. Fases i punts clau durant el seu desenvolupament.
 - 1.5 Neteja d'instal·lacions i equips.

UF 4: processos de preelaboració de gèneres i productes culinaris

Durada: 94 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Planifica els processos de preelaboració de matèries primeres a la cuina caracteritzant les tècniques de neteja, tall i/o racionament necessàries en funció del seu ús.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les necessitats de neteja i de preparació prèvia de les matèries primeres.
- 1.2 Relaciona les tècniques amb les especificitats de les matèries primeres, les possibles aplicacions i els equips, estris i/o eines necessaris.
- 1.3 Realitza les tasques de pesada, preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, estris i/o eines.
- 1.4 Caracteritza els talls bàsics i n'identifica les aplicacions en les diverses matèries primeres.
- 1.5 Realitza tot tipus de talls en diferents gèneres culinaris per obtenir tot tipus de peces amb denominació pròpia, deixant-los aptes per a la conservació o elaboració posterior.
- 1.6 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses

CVE-DOGC-A-14098141-2014

matèries primeres i el seu ús posterior.

1.7 Efectua les operacions de neteja i condicionament dels gèneres d'acord amb la seva naturalesa.

1.8 Caracteritza i calcula els mètodes per determinar rendiments i escandalls.

1.9 Evita el consum innecessari de recursos.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Supervisa els processos de manipulació, conservació, envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats, i elaborats, controlant els resultats intermedis i finals que se'n deriven.

criteris d'avaluació

2.1 Aplica procediments de control per comprovar la manipulació correcta en cru de tota mena de gèneres culinàries.

2.2 Aplica procediments de control per comprovar la conservació i envasament correctes de tota mena d'aliments.

2.3 Aplica procediments de control per comprovar la regeneració correcta de tota mena d'aliments.

Continguts

1. Planificació dels processos de preelaboració de matèries primeres a la cuina:

1.1 Preelaboració. Concepte i característiques.

1.2 Reconeixement de matèries primeres.

1.3 Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionament de gèneres de cuina. Fases, procediments i punts clau.

1.4 Talls i peces bàsiques. Descripció, formats i aplicacions. Procediments d'execució dels talls bàsics als gèneres de cuina.

1.5 Talls específics i peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.

1.6 Procediments d'execució dels talls específics i obtenció de peces.

1.7 Rendiment de matèries primeres. Concepte. Mètodes de càlcul del rendiment.

1.8 Escandall. Concepte i tipus. Mètodes de càlcul d'escandalls.

2. Supervisió de processos de manipulació, conservació, envasament i regeneració d'aliments:

2.1 Procediments de control per comprovar la manipulació correcta en cru de tota mena gèneres culinàries.

2.2 Procediments de control per comprovar la conservació, l'envasament i la presentació comercial correctes de tota mena d'aliments.

2.3 Procediments de control per comprovar la regeneració correcta de tota mena d'aliments.

Mòdul professional 3: elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 33 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 12

Unitats formatives que el componen:

UF 1: instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria. 15 hores

UF 2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria. 49 hores

UF 3: postres de cuina. 35 hores

UF 1: instal·lacions, organització i supervisió de l'àrea productiva de postres i rebosteria

Durada: 15 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Planifica la preparació de les zones de producció de postres reconeixent les característiques d'instal·lacions i equips, i les necessitats d'aprovisionament intern i de personal.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza les instal·lacions, equips, màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció d'elaboracions de pastisseria/rebosteria.

1.2 Reconeix la ubicació i la distribució de la maquinària de pastisseria/rebosteria.

1.3 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines.

1.5 Realitza les operacions de neteja i manteniment de la maquinària, bateria, útils i eines.

1.6 Reconeix i formalitza els documents associats a la provisió.

1.7 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.

1.8 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball en el temps i la forma adequats.

1.9 Evita el consum innecessari de recursos.

1.10 Calcula les necessitats de gèneres per atendre els plans de producció determinats, especificant nivells de qualitat.

1.11 Corregeix possibles desviacions respecte a la definició i el cost del producte, les seves normes bàsiques de preparació i l'estàndard de qualitat establert.

1.12 Valora les necessitats de personal de la partida de postres/rebosteria i el perfil adequat al tipus de producció i/o establiment.

1.13 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Supervisa els processos de producció de postres controlant els resultats intermedis i finals que se'n deriven.

Criteris d'avaluació

2.1 Aplica procediments de control dels processos d'aprovisionament, d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria i postres tradicionals, d'autor i creatius.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.2 Aplica procediments de control dels processos de conservació de tot tipus de productes de rebosteria i postres tradicionals, d'autor i creatius.

2.3 Aplica procediments de control dels processos de regeneració de tot tipus de productes de rebosteria i postres tradicionals, d'autor i creatius.

Continguts

1. Supervisió de la preparació de les zones de producció de postres:

1.1 Instal·lacions, equips i maquinària, d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Aplicacions. Procediments d'ús, neteja i manteniment.

1.2 Bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Aplicacions. Procediments d'ús i manteniment.

1.3 El personal d'una partida de postres.

2. Matèries primeres més utilitzades en l'elaboració de productes de rebosteria:

2.1 Classificació, característiques i aplicacions.

2.2 Aprovisionament intern de matèries primeres de pastisseria i rebosteria. Formalització de documentació i realització d'operacions.

2.3 Deducció i càlcul de les necessitats de gèneres, preelaboracions i elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples.

3. Procediments de supervisió i control en el procés de producció de postres:

3.1 Seguiment dels processos i dels resultats establerts.

UF 2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria

Durada: 49 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza masses, pastes, bases i altres elaboracions bàsiques reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Reconeix les transformacions fisicoquímiques relacionades amb les tècniques bàsiques de pastisseria i rebosteria.

1.3 Caracteritza les tècniques relacionades amb els estris i eines de pastisseria i rebosteria.

1.4 Classifica i caracteritza els diferents tipus d'elaboracions bàsiques, així com les tècniques per obtenir-les, en funció de les seves especificitats i aplicacions.

1.5 Organitza i fa la seqüència de les diverses fases per obtenir masses, pastes i altres elaboracions bàsiques.

1.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels diversos processos.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 1.7 Realitza els processos d'elaboració de diferents tipus de masses, pastes i altres elaboracions bàsiques, seguint els procediments establerts i respectant-ne la formulació.
- 1.8 Determina les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.
- 1.9 Valora els resultats finals, identificant-ne les anomalies possibles i les mesures de correcció.
- 1.10 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Realitza elaboracions complementàries d'aplicacions múltiples, reconeixent i aplicant els diversos procediments.

criteris d'avaluació

- 2.1 Classifica els diversos tipus d'elaboracions complementàries associant-les als productes a elaborar.
- 2.2 Relaciona els equips necessaris amb les diferents elaboracions i regula o programa les condicions de treball per a cada màquina o equip.
- 2.3 Realitza els processos d'elaboració de les diferents elaboracions complementàries d'aplicacions múltiples seguint els procediments establerts i respectant-ne la formulació.
- 2.4 Valora els resultats finals, identificant-ne les possibles anomalies i les mesures de correcció.
- 2.5 Determina les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Vocabulari tècnic associat a la pastisseria i a la rebosteria.
2. Transformacions físiques i químiques en les tècniques bàsiques de pastisseria i rebosteria: batre, barrejar, pastar, incorporar, tamisar i altres. Descripció, caracterització, mètodes i aplicacions comunes.
3. Funcions de les matèries primeres que intervenen en els diversos processos d'elaboracions de masses, pastes i altres elaboracions bàsiques.
4. Caracterització i tècniques d'elaboració de masses, pastes i altres elaboracions bàsiques. Organització i seqüenciació de fases per obtenir les diverses masses, pastes i altres elaboracions bàsiques. Elaboracions principals. Possibles anomalies, causes i correccions.
 - 4.1 Masses dolces i salades (fullades, batudes o esponjades, pastades, escaldades, ensucrades i pastes diverses).
 - 4.2 Semifreds.
 - 4.3 Cremes. Tipus: amb ou, nata, mantega, fècula i altres.
 - 4.4 Farcits salats.
 - 4.5 Cremes base per a farcits salats.
 - 4.6 Cobertures. Tipus: de xocolata, de preparats a base de fruites i d'altres.
5. Rebosteria a base de masses. Classificació i descripció de les elaboracions més importants. Esquemes d'elaboració de pastissos i pastissos característics. Fases dels processos, instruments, tècniques i procediments aplicables, riscos en l'execució, resultats i controls.
6. Decoració i exposició d'elaboracions de rebosteria. Necessitats d'acabament segons el tipus d'elaboració, modalitat de comercialització i de servei. Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

7. Organització i conservació de productes de pastisseria i rebosteria. Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

UF 3: postres de cuina

Durada: 35 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora postres de cuina fent la seqüència de les fases i aplicant els procediments establerts.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Classifica i caracteritza les diferents postres i les seves possibilitats d'aplicació.
- 1.2 Identifica i fa la seqüència de les diferents fases i punts clau en els processos d'elaboració de postres.
- 1.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per desenvolupar els diversos processos.
- 1.4 Realitza els processos d'elaboració de postres respectant-ne les formulacions i seguint els procediments establerts.
- 1.5 Realitza els procediments d'elaboració de postres per a persones amb necessitats alimentàries específiques, evitant les contaminacions creuades.
- 1.6 Valora els possibles perjudicis per a la salut de persones amb necessitats alimentàries específiques, causats per una inadequada manipulació i/o elaboració.
- 1.7 Dedueix les necessitats de regeneració i o de conservació fins al moment d'utilitzar-les.
- 1.8 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gèneres per utilitzar-los posteriorment en les elaboracions de rebosteria i de similars.
- 1.9 Valora els resultats finals, identificant les possibles anomalies i les seves mesures de correcció.
- 1.10 Evita el consum innecessari de recursos.
- 1.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Presenta postres relacionant els criteris estètics amb les característiques del producte acabat.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu els principals elements de decoració i presentació de les postres de cuina i les seves alternatives d'ús.
- 2.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a la decoració i la presentació de postres.
- 2.3 Identifica les necessitats de regeneració dels productes que ho necessitin.
- 2.4 Realitza les diverses tècniques d'acabat, decoració i servei emplatat en funció de les característiques del producte acabat i les seves aplicacions, seguint els procediments establerts.
- 2.5 Practica possibles variacions en l'acabat de les postres, assajant modificacions quant a la forma, el tall dels gèneres, els motius de decoració, l'alternativa d'ingredients i la combinació de sabors, tenint present el tipus de servei i d'oferta gastronòmica.
- 2.6 Valora els resultats finals i identifica les possibles mesures de correcció.
- 2.7 Determina les necessitats de conservació de les postres fins al moment d'utilitzar-les.

2.8 Evita el consum innecessari de recursos.

2.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Postres de cuina i gelats. Descripció, caracterització, classificacions i aplicacions. Fonts d'informació i bibliografia.
2. Formulacions. Adaptació a persones amb necessitats alimentàries específiques. Productes substitutius.
3. Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de postres.
4. Conservació i regeneració.
5. Decoració i presentació de postres en la restauració. Normes i combinacions bàsiques: teoria i valoració del color, el contrast i l'harmonia, el sabor i les sensacions en rebosteria.
6. Descripció i caracterització de tots aquells elements que poden formar part de la presentació d'unes postres de cuina (salses i reduccions, cruixents, gelatines, etc.).
7. Disseny de postres adequades a una oferta gastronòmica determinada.
8. Assaig i valoració de tècniques i combinacions. Noves tendències. Fonts bibliogràfiques, revistes i adreces electròniques relacionades.
9. Identificació de les necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

Mòdul professional 4: processos d'elaboració culinària

Durada: 297 hores

Hores de lliure disposició: 49 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 16

Unitats formatives que el componen:

UF 1: organització dels processos d'elaboració culinària. 45 hores

UF 2: les tècniques de cocció. 40 hores

UF 3: elaboració i presentació de productes culinària. 85 hores

UF 4: elaboracions de cuina creativa i d'autor. 34 hores

UF 5: supervisió i control del servei a la cuina. 44 hores

UF 1: organització dels processos d'elaboració culinària

Durada: 45 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Organitza els processos d'elaboració culinària caracteritzant-ne les fases i relacionant-les amb les característiques dels productes a obtenir.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Caracteritza els diversos àmbits de la producció i del servei a la cuina.
 - 1.2 Descriu i caracteritza els documents relacionats amb la producció a la cuina.
 - 1.3 Identifica i fa la seqüència mitjançant diagrames de les diverses fases de la producció culinària, així com els protocols d'actuació relacionats.
 - 1.4 Reconeix i interpreta la terminologia relacionada amb la producció culinària.
 - 1.5 Dedueix les necessitats de matèries primeres, així com d'equips, útils, eines i altres.
 - 1.6 Té en compte les possibles necessitats de coordinació amb la resta de l'equip de cuina i altres departaments.
 - 1.7 Determina els procediments intermedis de conservació o manteniment, tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
 - 1.8 Determina els processos buscant una utilització racional dels recursos materials i energètics.
 - 1.9 Valora, des de l'àmbit organitzatiu, la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Desenvolupa el procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions culinàries d'aplicacions múltiples considerant les ofertes gastronòmiques o els plans de treball determinats.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Calcula les necessitats de gèneres i d'elaboracions culinàries d'aplicacions múltiples derivades d'ofertes gastronòmiques o plans de treball determinats, especificant nivells de qualitat.
- 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions.
- 2.3 Realitza l'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
- 2.4 Realitza les operacions de regeneració necessàries en els gèneres i elaboracions per utilitzar-los posteriorment en la preparació i presentació de plats.
- 2.5 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions, tenint en compte la destinació o consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.
- 2.6 Valora la importància d'actuar amb la responsabilitat i l'honradesa que demana la participació en el procés d'aprovisionament de gèneres i elaboracions.

Continguts

1. Organització dels processos d'elaboració culinària:
 - 1.1 Àmbits de la producció culinària. Diferents tipus d'empreses dedicades a la producció culinària; restaurants, serveis d'àpats (*catering*), cuines centrals, entre d'altres.
 - 1.2 Documents relacionats amb la producció culinària: ordres de treball, fitxes tècniques de producció, receptes i altres.
 - 1.3 Organització de processos d'elaboració culinària. Formulació de tasques i fases.
 - 1.4 Terminologia utilitzada en la producció culinària.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2. Procés d'aprovisionament intern de mercaderies:

2.1 L'espai de recepció, control, supervisió i emmagatzematge de les diferents mercaderies.

2.2 Presentació i aplicacions de la documentació associada a la comanda, recepció i emmagatzematge de mercaderies.

2.3 Formalització del trasllat intern de mercaderies. Servei de comandes, organització de les entrades i sortides de gènere.

2.4 Càlcul de necessitats de gèneres per a diferents elaboracions.

2.5 Supervisió del control d'estocs i control de la temperatura de conservació dels aliments.

UF 2: les tècniques de cocció

Durada: 40 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Executa les diferents tècniques de cocció relacionant les transformacions fisicoquímiques que es produeixen en els aliments amb les característiques del producte acabat.

Criteris d'avaluació:

1.1 Caracteritza les diverses transformacions fisicoquímiques que produeix la calor en els aliments.

1.2 Descriu i classifica les diverses tècniques de cocció.

1.3 Identifica i relaciona les tècniques de cocció amb les possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.

1.4 Relaciona i determina les necessitats prèvies a l'execució de les diverses tècniques de cocció.

1.5 Identifica les fases i formes d'operar característiques en l'aplicació de cada tècnica.

1.6 Executa les diverses tècniques de cocció seguint els protocols d'actuació establerts.

1.7 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts i en valora la repercussió en la qualitat del producte acabat.

1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Les coccions. Anàlisi i tipologia. Fonts d'informació relacionades.

2. Transformacions fisicoquímiques dels aliments. Anàlisi i característiques.

3. Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.

4. Procediments d'execució. Fases i punts clau en la realització de cada tècnica.

UF 3: elaboració i presentació de productes culinàris

Durada: 85 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora productes culinàries bàsics aplicant les diferents tècniques associades.

Críteris d'avaluació

- 1.1 Descriu i classifica les diverses elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples, així com les aplicacions possibles.
- 1.2 Caracteritza les diverses fases i tècniques aplicables durant els processos de producció d'elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples.
- 1.3 Interpreta correctament tota la informació prèvia necessària.
- 1.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament dels diversos procediments.
- 1.5 Realitza els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples seguint els protocols d'actuació establerts.
- 1.6 Relaciona l'aplicació i la funcionalitat de les elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples amb els diversos productes culinàries bàsics i la seva qualitat final.
- 1.7 Executa les tasques d'obtenció de productes culinàries bàsics seguint els protocols d'actuació establerts.
- 1.8 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 1.9 Realitza la valoració de costos de les elaboracions culinàries, aplicant els procediments per obtenir rendiments i escandalls.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Realitza acabats i presentacions relacionant les seves característiques amb l'elaboració culinària que acompanyen.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Classifica les diverses guarnicions i decoracions, així com les aplicacions possibles.
- 2.2 Caracteritza les normes bàsiques per decorar i presentar productes culinàries.
- 2.3 Determina les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració que acompanyen.
- 2.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 2.5 Elabora les guarnicions i decoracions seguint els protocols d'actuació establerts.
- 2.6 Justifica la relació entre guarnició, decoració, acabat i presentació.
- 2.7 Verifica i disposa tots els elements que configuren el producte culinari amb criteris estètics.
- 2.8 Identifica, justifica i aplica les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- 2.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

Continguts

1. Elaboracions bàsiques d'aplicacions múltiples. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
2. Procediments per a l'elaboració de fons i salses. Fases i punts clau en la seva execució. Anomalies, causes i

correccions possibles.

3. Realització d'elaboracions culinàries tipus. Procediments de control en l'aplicació de fases i tècniques.
4. Valoració de costos de les elaboracions culinàries. Rendiments i escandalls. Procediments per realitzar-los.
5. Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipologia i aplicacions. Procediments d'elaboració de guarnicions i decoracions.
6. Normes bàsiques en la decoració i presentació de plats a la cuina.
7. Relació de les guarnicions i decoracions amb les elaboracions culinàries que acompanyen.

UF 4: elaboracions de cuina creativa i d'autor

Durada: 34 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Realitza elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor reconeixent-ne les tècniques associades.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta la terminologia i identifica les tècniques d'elaboració que s'han d'aplicar.
 - 1.2 Dedueix la necessitat de gèneres, estris i equips per satisfer les fases d'execució de les elaboracions corresponents.
 - 1.3 Explica les noves tècniques culinàries, descrivint-ne els principis, els conceptes, les aplicacions i els resultats que se n'obtenen.
 - 1.4 Analitza els processos d'execució, descrivint-ne les fases, les operacions fonamentals, els punts crítics, les necessitats de temps, la temperatura, els gèneres i les ordres de treball.
 - 1.5 Representa, mitjançant gràfics o dibuixos adequats, la presentació dels resultats esperats.
 - 1.6 Argumenta la importància de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips, i treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.
2. Interpreta elaboracions culinàries d'altres autors assajant-ne modificacions i identificant alternatives.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Selecciona instruments i fonts d'informació bàsica per obtenir alternatives i modificacions en les elaboracions culinàries.
- 2.2 Identifica possibles alternatives o modificacions en la tècnica, la forma, el tall dels gèneres, el canvi d'ingredients, la combinació de sabors, les formes de presentació i la decoració.
- 2.3 Extrapola els processos i resultats obtinguts a nous gèneres o receptes, deduint les variacions tècniques que implica l'adaptació.
- 2.4 Mostra sensibilitat i gust artístic en efectuar els acabats, les presentacions de les elaboracions culinàries de creació pròpia i d'altres autors.
- 2.5 Valora els resultats obtinguts en funció de factors predeterminats tals com la forma, el color, els valors organolèptics o altres, comparant-los amb les elaboracions culinàries originals.
- 2.6 Justifica la possible oferta comercial avaluant-ne la viabilitat econòmica i l'adaptació a la demanda potencial.

Continguts

1. Característiques generals i terminologia culinària característica de la cuina creativa.
2. Plats representatius de la cuina d'autors amb prestigi, nacionals i estrangers.
3. Selecció dels diferents productes a utilitzar, coneixement d'aquests productes i de les seves aplicacions culinàries.
4. Esquemes d'elaboració dels plats més representatius. Fases dels processos i instruments.
5. Noves tecnologies i tècniques culinàries. Principis, aplicacions i resultats.
6. Experimentació i avaluació de combinacions possibles.

UF 5: supervisió i control del servei a la cuina

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Supervisa i desenvolupa el servei a la cuina valorant-ne les implicacions en la qualitat d'aquest servei.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i caracteritza els diferents tipus de servei a la cuina.
 - 1.2 Descriu les operacions prèvies al desenvolupament dels diversos serveis a la cuina.
 - 1.3 Reconeix la documentació relacionada amb els serveis a la cuina, així com la formalització i el flux d'aquesta.
 - 1.4 Identifica les necessitats de coordinació durant el servei.
 - 1.5 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament dels serveis.
 - 1.6 Executa les tasques pròpies del servei en temps i forma, seguint els protocols establerts.
 - 1.7 Realitza les tasques de recollida de gèneres i d'adequació de zones després de l'acabament del servei, seguint els procediments establerts.
 - 1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Avalua la informació que es genera en termes de gustos, expectatives o necessitats d'una demanda potencial, realitzant les adaptacions oportunes.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Valora la informació sobre canvis en les elaboracions culinàries generada a partir de gustos, expectatives o necessitats de comensals potencials.
- 2.2 Proposa possibles alternatives culinàries a les elaboracions originals que puguin respondre satisfactòriament a la demanda.
- 2.3 Desenvolupa elaboracions culinàries incorporant-hi les modificacions i obtenint resultats finals que satisfacin la demanda i assoleixin els nivells de qualitat predeterminats i els objectius de l'establiment.
- 2.4 Identifica els protocols d'actuació davant de diferents tipus de queixes, suggeriments i reclamacions.

Continguts

1. El servei a la cuina. Descripció, tipus i variables organitzatives.
2. Tasques prèvies al servei a la cuina. Posada a punt (*mise en place*).
3. Documentació relacionada amb el servei.
4. Coordinació durant el servei a la cuina.
5. Relacions departamentals i interdepartamentals.
6. Execució dels processos propis del servei.
7. Tasques d'acabament del servei.
8. Protocols de queixes, suggeriments i reclamacions.
9. Aplicació de mètodes d'avaluació del grau de satisfacció dels consumidors de noves elaboracions culinàries.
10. Justificació d'ofertes comercials a partir dels resultats obtinguts.

Mòdul professional 5: gestió de la producció a la cuina

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: 34 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 15

Unitats formatives que el componen:

UF 1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions. 20 hores

UF 2: sistematització i control dels processos de producció a la cuina. 63 hores

UF 3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant. 15 hores

UF1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions

Durada: 20 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix sistemes de producció culinària identificant-ne les característiques i les especificitats.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu i analitza els diversos sistemes de producció culinària.
- 1.2 Caracteritza els diferents sistemes de distribució i servei.
- 1.3 Relaciona els sistemes de producció amb els sistemes de distribució culinària.
- 1.4 Reconeix els mètodes de cuinat i/o conservació associats als diferents sistemes de producció i/o distribució.
- 1.5 Exemplifica, mitjançant diagrames, els processos i subprocessos relacionats amb cada sistema de producció a la cuina.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

1.6 Classifica i caracteritza els diversos sistemes de producció a la cuina i en valora els avantatges i inconvenients.

1.7 Relaciona els sistemes de producció culinària amb les diferents fórmules de restauració.

1.8 Identifica i analitza els factors que determinen l'elecció dels sistemes de producció a la cuina.

1.9 Reconeix i analitza la normativa relacionada amb els sistemes de producció culinària.

2. Assessora en el disseny d'espais i equipaments caracteritzant les infraestructures mobiliàries i immobiliàries corresponents a cada sistema productiu.

criteris d'avaluació

2.1 Descriu les condicions generals de les instal·lacions i equipaments associades als diversos sistemes productius a la cuina.

2.2 Reconeix les noves tecnologies relacionades amb els equipaments a la cuina.

2.3 Té en compte la normativa vigent en matèria d'infraestructures immobiliàries en els espais de cuina, així com l'aplicació dels principis d'higiene.

2.4 Identifica els aspectes previs en el disseny d'espais a la cuina.

2.5 Reconeix els condicionants de seguretat alimentària relacionats amb el disseny d'espais a la cuina.

2.6 Analitza els aspectes de funcionalitat en el disseny d'espais i equipaments a la cuina.

2.7 Relaciona els conceptes d'operativitat o productivitat amb l'optimització dels processos, les previsions de creixement i els espais i equipaments a la cuina.

2.8 Identifica i distribueix les diverses zones i annexos necessaris per a la producció, servei, distribució, emmagatzematge i altres a la cuina.

2.9 Defineix els diversos circuits i fluxos de mercaderies, personal, productes, transport i/o distribució de les diverses zones.

2.10 Relaciona el disseny dels espais i equipaments, i el volum previst de producció i/o servei a la cuina.

2.11 Identifica els equipaments adequats a cada zona relacionats amb els diversos sistemes de producció culinària.

Continguts

1. Reconeixement de sistemes de producció culinària:

1.1 Sistemes de producció culinària.

1.2 Sistemes de distribució i servei de cada sistema de producció.

1.3 Mètodes de cuinat i/o conservació associats als diferents sistemes de producció i/o distribució. Abatiment, envasat en atmosfera modificada, buit, pasteurització, esterilització i altres.

1.4 Avantatges i inconvenients dels diversos sistemes productius.

1.5 Relació dels diferents sistemes de producció culinària amb els tipus de restauració. Factors que determinen l'elecció d'un sistema de producció.

2. Assessorament en el disseny d'espais i equipaments:

2.1 L'espai de cuina. Característiques generals de les instal·lacions i equipaments segons els diversos sistemes de producció.

2.2 Criteris previs al disseny.

2.3 Seguretat alimentària (netedat, contaminació creuada, gestió de residus, emmagatzematge de materials i altres).

2.3.1 Funcionalitat dels espais.

2.3.2 Delimitació i interrelació de zones (zones fredes, zones calentes, zones de distribució i/o servei, emmagatzematge, annexos i altres).

2.3.3 Determinació dels circuits (fluxos de mercaderies, personal, productes intermedis i finals, transport, distribució i altres).

2.3.4 Normativa relacionada amb les infraestructures immobiliàries (terra, parets, il·luminació, aigües i altres).

UF2: sistematització i control dels processos de producció a la cuina

Durada: 63 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Programa activitats per a la producció i el servei a la cuina determinant i planificant els recursos materials i humans, i la seva coordinació.

Criteris d'avaluació

1.1 Analitza la informació inclosa en els documents relacionats amb la producció a la cuina.

1.2 Relaciona la producció culinària amb les ofertes gastronòmiques.

1.3 Calcula i determina els recursos materials i humans necessaris per a la producció i les funcions dels integrants de l'equip de cuina.

1.4 Realitza els quadrants de calendaris i horaris del personal del departament.

1.5 Planifica i fa la seqüència de les fases de la producció.

1.6 Coordina totes les activitats amb els departaments implicats.

1.7 Identifica les mesures de control relacionades amb la traçabilitat en cada una de les fases de la producció culinària.

1.8 Identifica les mesures de control relacionades amb el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) en cada una de les fases de la producció culinària i determina els punts de control crític.

1.9 Identifica el procediment de realització de la guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

1.10 Realitza els diagrames de processos i els protocols d'actuació necessaris.

1.11 Reconeix i atén les necessitats d'informació i formació del personal sobre les activitats programades.

2. Supervisa els processos de producció i/o servei a la cuina controlant tots els elements i variables que els caracteritzen.

Criteris d'avaluació

2.1 Controla que es compleixin els protocols d'actuació relacionats amb les operacions prèvies, les tècniques de cocció i l'acabat de productes culinàris.

2.2 Controla que es compleixin els protocols d'actuació relacionats amb la presentació, servei, envasament,

transport i distribució de productes culinaris.

2.3 Coordina totes les activitats amb els departaments implicats.

2.4 Reconeix els productes culinaris més adequats a les tècniques relacionades amb els diferents sistemes productius.

2.5 Dissenya i realitza nous productes culinaris en funció de les característiques dels processos culinaris.

2.6 Identifica les noves tecnologies aplicades en els processos de producció culinària.

2.7 Realitza elaboracions culinàries aplicant els procediments associats a cada sistema de producció a la cuina.

2.8 Realitza les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts per al seu consum, diferit en el temps o immediat.

2.9 Reconeix les prioritats en el consum d'elaboracions per determinar-ne els objectius de venda.

2.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Controla consums analitzant la documentació i informació necessària per complir amb els pressupostos establerts.

Críteris d'avaluació

3.1 Identifica tota la documentació necessària per al control dels consums a la cuina.

3.2 Analitza les fitxes tècniques de producció i en realitza l'actualització quan cal.

3.3 Realitza els càlculs de consum per activitat, períodes determinats, productes i altres.

3.4 Formalitza els documents per al control de consums.

3.5 Calcula les desviacions entre els consums reals i les previsions predeterminades.

3.6 Formalitza els informes preceptius a les àrees d'administració i gestió de l'empresa.

3.7 Utilitza aplicacions informàtiques relacionades amb el control de consums en empreses de restauració.

Continguts

1. Programació d'activitats per a la producció i el servei a la cuina:

1.1 Documentació i informació prèvia relacionada amb les activitats de producció a la cuina. Selecció i/o determinació d'ofertes. Càlcul de necessitats per determinar recursos materials i humans.

1.2 Organigrames de personal i funcions per a les activitats de producció i/o servei.

1.3 Planificació i seqüenciació de fases i tasques associades a les activitats de producció. Fases de la producció culinària. Traçabilitat dels productes.

1.4 Determinació dels punts de control crític de cada etapa del procés productiu, segons el sistema APPCC. Procediment de realització de guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

1.5 Informació i formació al personal sobre les activitats programades.

2. Supervisió de processos de producció i/o servei a la cuina:

2.1 Protocols d'actuació i control relacionats amb les operacions prèvies, les tècniques de cocció i l'acabat de productes culinaris, respecte a la higiene, la distribució de les matèries primeres i les operacions de preelaboració, entre altres.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.2 Protocols d'actuació i control relacionats amb la presentació, servei, envasament, transport i distribució de productes culinàries.

2.3 Objectius de venda. Prioritats en el consum de les elaboracions.

2.4 Disseny i realització de productes culinàries segons les tècniques associades als diversos sistemes productius.

2.5 Noves tecnologies en els processos d'elaboració culinària.

2.6 Procediments d'execució d'elaboracions culinàries atenent a les característiques dels diferents sistemes de producció i distribució o servei.

2.7 Coordinació dels diferents departaments implicats en el servei.

3. Documentació relacionada amb els consums i costos en les unitats de producció a la cuina:

3.1 Fitxes de producció. Anàlisi i ajust i/o actualització de costos de matèries primeres, rendiments i escandalls.

3.2 Fitxes de control de consums (per activitat, servei, períodes, productes i d'altres).

3.3 Càlcul de desviacions.

3.4 Formulació d'informes.

3.5 Aplicacions informàtiques relacionades amb el control de consums en la restauració.

UF 3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant

Durada: 15 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Supervisa la coordinació del servei a la cuina amb el menjador caracteritzant les estructures organitzatives de la sala.

Criteris d'avaluació

1.1 Caracteritza i reconeix les aplicacions del material i l'utilatge bàsic de sala.

1.2 Reconeix els diferents tipus de servei adequats a cadascuna de les ofertes gastronòmiques.

1.3 Reconeix la divisió de treball, les funcions i les activitats del personal del menjador amb les seves tasques.

1.4 Valora i aplica les necessitats de coordinació amb el/la responsable del servei de menjador.

1.5 Coneix la documentació relacionada amb l'actuació del servei.

Continguts

1. Material i utilatge bàsic de sala.

2. Tipus de servei (a l'anglesa, a la francesa, a la russa, de taula auxiliar o *gueridón* i d'emplatat).

3. Funcions del personal de menjador. Funcionament de la brigada.

4. Mecànica del servei. Comanda. Tasques i normes.

Mòdul professional 6: gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol. 44 hores

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental. 55 hores

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol

Durada: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Supervisa la neteja i la desinfecció de l'utilatge, dels equips i de les instal·lacions valorant-ne la repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, l'utilatge i les instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències d'una neteja/desinfecció inadequada en la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors.
- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Comprova la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne l'eliminació completa.
- 1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats als nivells de netedat o desinfecció requerits.
- 1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).
- 1.7 Descriu els procediments per a la recollida i la retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- 1.8 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.
- 1.9 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Verifica les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb les pràctiques higièniques i de manipulació.
- 2.2 Identifica els perills sanitaris, així com els principals riscos i toxiinfeccions associades als mals hàbits.
- 2.3 Identifica els agents causants dels riscos i les mesures de prevenció, si s'escau.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 2.4 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments, per evitar problemes en la salut dels consumidors.
 - 2.5 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació o alteració en els aliments.
 - 2.6 Enumera les malalties de declaració obligada, identificant també al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
 - 2.7 Reconeix els procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.
 - 2.8 Reconeix el vestuari de treball complet i els seus requisits de netedat.
 - 2.9 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides dels manipuladors.
3. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat justificant-ne els principis associats.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica la necessitat i la transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.
- 3.2 Reconeix els conceptes generals del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).
- 3.3 Defineix conceptes clau per al control de perills sanitaris potencials: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.
- 3.4 Defineix els paràmetres associats a l'avaluació dels punts crítics de control.
- 3.5 Emplena els registres associats al sistema.
- 3.6 Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.
- 3.7 Reconeix les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, entre altres).

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:
 - 1.1 Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.
 - 1.2 Legislació i requisits generals de neteja d'utilitatge, d'equips i d'instal·lacions.
 - 1.3 Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció, o desratització i desinsectació inadequades.
 - 1.4 Processos i tractaments de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació i desratització.
 - 1.5 Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i maneig.
 - 1.6 Sistemes, mètodes i equips de neteja, aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - 1.7 Paràmetres de control del nivell de netedat i desinfecció.
 - 1.8 Procediments per a la recollida i la retirada de residus.
2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:
 - 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). Pautes de comprovació i inspecció.
 - 2.2 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.3 Alteració i contaminació dels aliments causades per pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i multiplicació.

2.4 Mesures d'higiene personal en la manipulació, el processament, la conservació i el transport dels aliments.

2.5 Normativa general de manipulació d'aliments. Normes de comportament per evitar la contaminació o alteració.

2.6 Malalties de declaració obligada.

2.7 Procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.

2.8 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.

2.9 Vestuari de treball i requisits d'higiene.

2.10 Factors i situacions de risc més comuns. Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides dels manipuladors.

3. Aplicació de sistemes d'autocontrol:

3.1 Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.

3.2 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Passos previs. Aplicació. Conceptes clau. Paràmetres associats a l'avaluació. Controls i registres del sistema.

3.3 Traçabilitat i seguretat alimentària. Característiques i procediments d'aplicació.

3.4 Documentació i registres associats al sistema APPCC.

3.5 Normes principals del sector alimentari (BRC, IFS, UNEIX-EN ISO 9001:2000, UNEIX-EN ISO 22000:2005, entre altres).

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental

Durada: 55 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica els sistemes de gestió de la qualitat caracteritzant els passos per al seu disseny i implementació.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el concepte de qualitat i els seus objectius en el sector de la restauració.

1.2 Identifica els principis més rellevants relacionats amb la qualitat i amb la seva gestió.

1.3 Analitza els objectius dels sistemes de gestió de la qualitat en el sector de la restauració.

1.4 Relaciona el disseny del sistema de qualitat amb les particularitats de l'empresa o àrea de restauració.

1.5 Identifica els manuals i altra documentació relacionada amb el sistema de gestió de la qualitat.

1.6 Descriu les accions de formació necessàries per al personal al seu càrrec per implementar un sistema de qualitat determinat.

2. Controla l'aplicació de les normes de qualitat caracteritzant els mètodes i eines de mesurament.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 2.1 Defineix els mètodes i eines de mesurament de la qualitat.
 - 2.2 Caracteritza l'aplicació del mètode d'autoavaluació.
 - 2.3 Avalua aspectes crítics de l'empresa en el seu departament.
 - 2.4 Col·labora en el disseny dels procediments del sistema de qualitat relacionats amb el seu departament.
 - 2.5 Dissenya enquestes de satisfacció i formularis de queixes i suggeriments.
 - 2.6 Identifica indicadors de qualitat.
 - 2.7 Caracteritza manuals de procediments relacionats amb l'activitat del departament.
 - 2.8 Reconeix els procediments de millora contínua de la qualitat.
 - 2.9 Identifica els procediments de revisió, certificació i renovació dels sistemes de qualitat.
 - 2.10 Identifica i reconeix les característiques d'un pla de qualitat per obtenir posteriorment el certificat de qualitat.
 - 2.11 Analitza diferents plans de qualitat relacionats amb les empreses de restauració.
 - 2.12 Reconeix les tendències o corrents més actuals en la normalització i certificació dels nous models de qualitat.
3. Controla la gestió ambiental als establiments de restauració reconeixent-ne els beneficis, així com les seves implicacions en l'àmbit sanitari.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les característiques de les instal·lacions, els elements i materials necessaris per a la gestió ambiental.
- 3.2 Relaciona el consum i la seva reducció, i valora els avantatges ambientals que aporta.
- 3.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
- 3.4 Identifica aquelles energies i/o recursos, la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient i suposi un estalvi.
- 3.5 Classifica els diferents tipus de residus generats i els seus efectes ambientals.
- 3.6 Determina les possibles afeccions originades per la indústria alimentària.
- 3.7 Estableix els paràmetres de control ambiental i les mesures per a la protecció ambiental.
- 3.8 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

1. Identificació dels sistemes de gestió de la qualitat:
 - 1.1 Introducció a la qualitat.
 - 1.2 El sistema de qualitat turística i característiques especials del subsector de restauració.
 - 1.3 Determinació d'objectius en el sistema de qualitat.
 - 1.4 La qualitat total. L'estructura organitzativa dels recursos humans en la gestió de la qualitat a l'empresa.
 - 1.5 Manuals i altres documents del sistema de gestió de la qualitat.
 - 1.6 La formació i les accions de difusió de la política de qualitat a l'empresa.

2. Control de la gestió de la qualitat:

- 2.1 Eines i tècniques de la qualitat. Eines d'organització. Eines de planificació.
- 2.2 Les normes de qualitat.
- 2.3 L'autoavaluació.
- 2.4 Solució d'aspectes crítics.
- 2.5 Els procediments i instruccions de treball. Manuals de qualitat i de procediments.
- 2.6 L'avaluació de la satisfacció dels clients. Enquestes. Formularis i gestió de queixes i suggeriments.
- 2.7 Indicadors i altres procediments per al control de la qualitat.
- 2.8 La gestió integral de la qualitat.
- 2.9 Les auditories i les certificacions. Les revisions del sistema de qualitat.
- 2.10 La millora contínua i els plans de millora. Els grups de millora.
- 2.11 El pla de qualitat en la restauració.
- 2.12 Descripció dels diferents models de qualitat. Els sistemes internacionals de certificació de la qualitat i tendències i corrents més actuals.

3. Control de la gestió ambiental en establiments de restauració:

- 3.1 Instal·lacions, elements i materials necessaris per a una bona gestió ambiental a l'empresa.
- 3.2 Metodologies per reduir el consum de recursos. Consum d'energia. Gestió de l'aigua.
- 3.3 No-conformitats i accions correctives en el consum de recursos.
- 3.4 Els conceptes: reducció, reutilització i reciclatge.
- 3.5 Energies i recursos ecològics d'ús habitual a l'empresa de serveis.
- 3.6 Legislació ambiental sobre recollida selectiva de residus. Normes aplicables.
- 3.7 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.
- 3.8 Incidència ambiental de l'activitat de restauració. Agents i factors d'impacte.
- 3.9 Plans d'actuació.
- 3.10 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 3.11 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.
- 3.12 No-conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

Mòdul professional 7: gastronomia i nutrició

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Unitats formatives que el componen:

UF 1: gastronomia. 33 hores

UF 2: dietètica i nutrició. 33 hores

UF 1: gastronomia

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica tendències gastronòmiques analitzant-ne els principis i les característiques.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica la procedència del concepte, l'etimologia i l'origen del terme "gastronomia".

1.2 Identifica els fets més rellevants relacionats amb la gastronomia.

1.3 Identifica i caracteritza les diferents publicacions, autors i personatges de referència relacionats amb la gastronomia.

1.4 Reconeix esdeveniments i distincions gastronòmiques de rellevància.

1.5 Caracteritza els moviments o corrents culinaris, així com els seus representants principals.

1.6 Analitza les tendències o corrents gastronòmics actuals.

1.7 Identifica fonts d'informació diferents i el seu reconeixement en el sector.

2. Reconeix la gastronomia espanyola i internacional identificant els productes, elaboracions i tradicions i/o costums més representatius.

Criteris d'avaluació

2.1 Relaciona la gastronomia amb la cultura dels pobles.

2.2 Identifica les característiques de la gastronomia catalana.

2.3 Identifica les característiques de les altres gastronomies espanyoles.

2.4 Reconeix les elaboracions i productes espanyols més significatius.

2.5 Analitza els costums i tradicions gastronòmiques espanyoles.

2.6 Analitza les aportacions de les gastronomies espanyoles al patrimoni gastronòmic internacional.

2.7 Identifica les característiques de la gastronomia internacional per països, àrees o zones geogràfiques.

2.8 Reconeix les elaboracions i productes internacionals més significatius.

2.9 Reconeix la influència de la gastronomia internacional en la gastronomia espanyola.

2.10 Identifica fonts d'informació diferents.

Continguts

1. Gastronomia:

- 1.1 Història i evolució de la gastronomia.
 - 1.2 Evolució cronològica dels moviments o corrents culinaris. Cuina tradicional. Cuina moderna o alta cuina. *Nouvelle cuisine*. Nova cuina catalana i espanyola.
 - 1.3 Fonts d'informació de referència.
 - 1.4 Esdeveniments i distincions gastronòmiques.
 - 1.5 Personatges de referència.
 - 1.6 Tendències actuals.
2. Gastronomia catalana, altres gastronomies espanyoles i gastronomia internacional:
 - 2.1 Gastronomia catalana. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.
 - 2.2 Altres gastronomies espanyoles. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions regionals més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.
 - 2.3 Gastronomia internacional. Característiques generals i evolució històrica. Productes i elaboracions més significatives. Fonts d'informació i bibliografia.

UF 2: dietètica i nutrició

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica les propietats nutricionals dels aliments analitzant-ne les funcions en l'alimentació.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Descriu els conceptes d'aliment i alimentació.
 - 1.2 Identifica la piràmide dels aliments i la seva relació amb els diferents grups.
 - 1.3 Relaciona els hàbits alimentaris amb la seva influència en la salut.
 - 1.4 Descriu els nous hàbits alimentaris en la societat actual.
 - 1.5 Descriu el concepte de nutrició.
 - 1.6 Identifica els nutrients i les seves funcions.
 - 1.7 Analitza els grups d'aliments, explicant-ne les aportacions nutritives.
 - 1.8 Identifica i aplica els principis bàsics d'higiene, de dietètica i de nutrició en el disseny de l'oferta gastronòmica.
2. Aplica principis bàsics de dietètica en establiments de restauració relacionant les propietats dietètiques i nutricionals dels aliments amb les necessitats dels clients.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Defineix el concepte de dietètica.
- 2.2 Reconeix les necessitats nutricionals i energètiques de les persones al llarg de la vida i la seva relació amb

el metabolisme.

- 2.3 Identifica tipus de dietes relacionades amb diferents estils de vida.
- 2.4 Reconeix els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
- 2.5 Utilitza taules de composició d'aliments per confeccionar dietes.
- 2.6 Descriu dietes tipus i les seves possibles aplicacions.
- 2.7 Identifica diferents guies alimentàries per al seu posterior ús en la confecció de dietes.
- 2.8 Aplica principis dietètics per elaborar dietes i menús específics en establiments de restauració.
- 2.9 Caracteritza i dissenya dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.
- 2.10 Reconeix la importància dels hàbits alimentaris saludables al llarg de la vida.

Continguts

1. Identificació de les propietats nutricionals dels aliments i la seva aplicació en dietètica:
 - 1.1 Concepte d'aliment i alimentació. Els grups d'aliments.
 - 1.2 Concepte de nutrició. Els nutrients. Funcions i degradació dels nutrients.
 - 1.3 Relació entre grups d'aliments i nutrients.
 - 1.4 Alimentació i salut. Metabolisme. Necessitats nutricionals i energètiques de l'organisme humà sa en les diferents etapes de la vida. Hàbits alimentaris sans. Els nous hàbits alimentaris.
 - 1.5 Dietètica: concepte. Guies alimentàries: la roda dels aliments, la piràmide dels aliments i el mètode trèvol. Les taules de composició d'aliments per confeccionar dietes.
 - 1.6 Dietes. Dieta i estil de vida. La dieta mediterrània. Dietes tipus en la restauració. Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.

Mòdul professional 8: gestió administrativa i comercial en la restauració

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: comercialització en empreses de restauració. 49 hores

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques. 50 hores

UF 1: comercialització a les empreses de restauració

Durada: 49 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Estableix estructures organitzatives en la restauració caracteritzant els diferents models organitzatius i els objectius de l'empresa.

criteris d'avaluació

- 1.1 Reconeix la normativa sobre tipologia i classificació dels establiments de restauració.
 - 1.2 Identifica els diferents objectius empresarials segons el model d'establiment.
 - 1.3 Descriu el procés evolutiu de la planificació empresarial del subsector de la restauració en general i de cada fórmula o modalitat en particular.
 - 1.4 Dissenya estratègies i tècniques de planificació empresarial.
 - 1.5 Identifica els factors socials i econòmics que influeixen en el desenvolupament de la planificació empresarial.
 - 1.6 Identifica els diferents models organitzatius i les noves tendències empresarials en la restauració.
 - 1.7 Valora els principis estructurals i organitzatius de les empreses de restauració com a elements fonamentals per a la consecució dels objectius establerts.
 - 1.8 Elabora organigrames dels diferents models organitzatius.
 - 1.9 Descriu les característiques de les relacions internes i externes de les diferents àrees i departaments de l'empresa.
2. Avalua els diferents tipus d'empreses del subsector de la restauració analitzant-ne les variables de posicionament i de resultats en el mercat.

criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix els diferents tipus d'empreses tradicionals de restauració.
 - 2.2 Identifica els segments de la demanda i les noves tendències empresarials que determinen el mercat de l'establiment.
 - 2.3 Reconeix la normativa legal vigent pel que fa a la classificació dels diferents tipus d'empreses.
 - 2.4 Identifica els factors i motivacions de la demanda i la tendència actual per dissenyar noves ofertes.
 - 2.5 Identifica els diferents tipus de clients en la restauració amb relació a les seves actituds i comportaments habituals.
 - 2.6 Caracteritza els elements determinants de la demanda.
 - 2.7 Investiga les tendències actuals de la demanda.
 - 2.8 Valora la importància de conèixer la situació del mercat i les tendències de l'oferta per conèixer el posicionament de l'empresa.
 - 2.9 Reconeix la importància del procés de decisió de compra del consumidor en la demanda.
3. Elabora el pla de comercialització propi de les empreses de restauració caracteritzant els elements, estratègies i accions que el conformen.

criteris d'avaluació

- 3.1 Analitza el potencial de mercat.
- 3.2 Identifica el màrqueting mix i els seus elements.
- 3.3 Conceptualitza i dissenya el pla de comercialització relacionant-lo amb els diversos tipus d'empresa i productes i/o serveis.
- 3.4 Estableix els objectius a aconseguir amb el pla de comercialització.

3.5 Analitza informació sobre l'oferta, la demanda, les oportunitats, amenaces, fortaleeses i debilitats per configurar el diagnòstic inicial.

3.6 Dissenya les estratègies i accions necessàries per realitzar el pla de comercialització en funció de la tipologia de clients.

3.7 Determina les accions específiques de la fase operativa del pla de comercialització.

3.8 Realitza la planificació econòmica del pla de comercialització.

3.9 Identifica sistemes de control del pla de màrqueting i de les seves desviacions.

3.10 Desenvolupa accions promocionals amb tècniques de màrqueting aplicables als establiments de restauració.

Continguts

1. Anàlisi de les estructures organitzatives:

1.1 Normativa legal sobre la tipologia i classificació dels establiments de restauració.

1.2 La planificació estratègica. Eines i estratègies de planificació. El procés de planificació. Anàlisi de l'entorn. Anàlisi interna i competitiva.

1.3 Models organitzatius. Empreses tradicionals. Noves empreses.

1.4 Disseny d'organigrames d'empreses de restauració.

1.5 Relacions internes entre les diferents àrees o departaments de l'empresa, i relacions externes amb empreses del grup o altres empreses.

2. Avaluació de la situació empresarial i del mercat:

2.1 Les empreses tradicionals de restauració.

2.2 Noves tendències empresarials en la restauració.

2.3 El mercat. La demanda. Elements de la demanda (socioculturals, econòmics i demogràfics). Tipus. Factors i motivacions que hi influeixen. Tendències actuals.

2.4 Classificació i tipus de clients. El comportament de compra del consumidor.

2.5 Posicionament.

3. Elaboració del pla de comercialització:

3.1 El màrqueting mix. Elements.

3.2 Concepte, elements i objectius del pla de comercialització.

3.3 Les fases del pla de comercialització. Fase de diagnosi. Fase estratègica.

3.4 Estratègies i accions en un pla de comercialització en la restauració. Fase operativa. Segmentació i públic objectiu.

3.5 Valoració econòmica: recursos necessaris per aplicar les estratègies i assolir els objectius.

3.6 Sistemes de control, desviacions i mesures correctives.

3.7 Accions promocionals aplicables als establiments de restauració.

UF 2: gestió de costos i disseny de les ofertes gastronòmiques

Durada: 50 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Controla la gestió administrativa en àrees de restauració analitzant la documentació i la informació que aquesta conté.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Justifica la finalitat de la gestió de la documentació en les empreses de restauració.
- 1.2 Reconeix el circuit de la documentació i la finalitat en el sector de la restauració.
- 1.3 Dissenya sistemes de registre de la informació que conté la documentació.
- 1.4 Identifica diferents sistemes d'arxiu de la documentació generada, emesa o rebuda.
- 1.5 Discrimina la informació continguda en la documentació segons les necessitats empresarials.
- 1.6 Reconeix la normativa bàsica relativa a la gestió de la documentació.
- 1.7 Valora la importància d'una gestió correcta de la documentació administrativa, econòmica i financera per millorar el funcionament empresarial o departamental.
- 1.8 Aplica les noves tecnologies en la gestió i interpretació de la documentació empresarial.

2. Controla la gestió de costos i pressupostos de les àrees de producció, reconeixent i determinant l'estructura dels nivells d'aprovisionament, de despeses i d'ingressos.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Diferencia la comptabilitat analítica o de costos i la comptabilitat financera.
- 2.2 Classifica els diferents tipus de costos que intervenen en el compte d'explotació d'una empresa.
- 2.3 Analitza el compte d'explotació d'un establiment, àrea o departament d'aliments i begudes.
- 2.4 Determina la seva rendibilitat respecte a períodes anteriors o a la competència.
- 2.5 Identifica els diferents tipus de pressupostos en la planificació d'empreses de restauració.
- 2.6 Caracteritza els diferents elements d'un pressupost i determina l'estructura dels ingressos i despeses per obtenir referències del comportament generalitzat.
- 2.7 Elabora diferents tipus de pressupostos per a l'organització i planificació de les empreses de restauració, així com d'àrees dins d'aquestes empreses.
- 2.8 Estableix mètodes de control pressupostari justificant les possibles desviacions i aplicant mesures correctives.
- 2.9 Determina el cost d'una unitat de producció mitjançant el càlcul de rendiments, fitxes de producció i escandalls.
- 2.10 Calcula el preu de venda de les diferents ofertes gastronòmiques.
- 2.11 Determina el llindar de rendibilitat segons l'oferta gastronòmica i el tipus d'establiment o servei.
- 2.12 Estableix criteris d'avaluació i selecció de proveïdors en relació amb les necessitats empresarials.
- 2.13 Aplica sistemes ofimàtics i de comunicació en la gestió departamental o empresarial.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

3. Dissenya ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Caracteritza els principals tipus d'ofertes gastronòmiques.
- 3.2 Relaciona les ofertes amb les diferents fórmules de restauració.
- 3.3 Considera les característiques i necessitats de la clientela i les noves tendències en la confecció d'ofertes.
- 3.4 Considera el tipus d'establiment, l'estacionalitat, la ubicació de l'establiment, el tipus de clientela i altres factors.
- 3.5 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.
- 3.6 Aplica els principis bàsics per al disseny físic de la carta.
- 3.7 Aplica tècniques de promoció i publicitat.
- 3.8 Aplica tècniques de màrqueting relacionades amb els preus.
- 3.9 Valora el grau de satisfacció dels clients.

Continguts

1. Gestió de la documentació administrativa:

- 1.1 Finalitat i relació entre documents.
- 1.2 La facturació en el restaurant: comanda, elaboració de la factura, liquidacions, arqueig, control de les vendes.
- 1.3 Control d'albarans i factures de proveïdors.
- 1.4 Sistemes i mètodes d'arxivament de la documentació.
- 1.5 Normativa de gestió documental.
- 1.6 Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.

2. Gestió de costos i pressupostos:

- 2.1 La comptabilitat analítica o de costos.
- 2.2 Tipus de costos. Control del cost: càlcul de rendiments, fitxes de producció i escandalls.
- 2.3 El compte d'explotació.
- 2.4 Concepte de pressupost i tipologia. Elements que integren els pressupostos. Control pressupostari. Desviacions i mesures correctives. Anàlisi comparatiu de resultats.
- 2.5 Determinació del preu de venda de l'oferta. Mètodes. Enginyeria de preus (*price engineering*).
- 2.6 Rendibilitat d'una empresa o àrea de restauració. Ràtios i marges. Marges de benefici. Càlcul de punt mort o punt d'equilibri.
- 2.7 Avaluació i selecció de proveïdors.

3. Disseny d'ofertes gastronòmiques:

- 3.1 Descripció, caracterització i tipus d'ofertes.
- 3.2 Elements i variables de les ofertes gastronòmiques.

- 3.3 Ofertes bàsiques. Menú, carta, bufet i altres.
- 3.4 Factors a tenir en compte per al disseny d'ofertes.
- 3.5 Tècniques de discriminació d'ofertes gastronòmiques.
- 3.6 Principis bàsics per al disseny físic d'una carta.
- 3.7 Marxandatge de la carta i promoció de l'oferta de productes.
- 3.8 Anàlisi del comportament de l'oferta gastronòmica pel mètode del menú *engineering*.

Mòdul professional 9: recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Durada: 66 hores

Equivalència en crèdits ECTS: 3

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: recursos humans en la restauració. 40 hores

UF 2: direcció d'equips en la restauració. 26 hores

UF 1: recursos humans en la restauració

Durada: 40 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina els llocs de treball de l'àrea de restauració caracteritzant-ne els diferents perfils professionals.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les noves tendències empresarials en la gestió de recursos humans.
- 1.2 Caracteritza les funcions a exercir pel personal dependent.
- 1.3 Identifica les característiques dels llocs de treball corresponents a treballadors qualificats i semiqualicats.
- 1.4 Elabora organigrames per representar l'organització de l'empresa.
- 1.5 Defineix els límits de responsabilitat, funcions i tasques de cada lloc de treball.
- 1.6 Avalua els temps de treball de les activitats professionals més significatives en la restauració.
- 1.7 Valora els principis deontològics característics en el marc de les empreses o àrees de restauració.

2. Planifica els recursos humans aplicant els sistemes d'organització del personal dependent.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica les etapes de la planificació de plantilles i de previsió de les necessitats de personal.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 2.2 Estableix els sistemes de planificació de plantilles avaluant les variables necessàries.
 - 2.3 Organitza el treball del departament, definint els torns necessaris, les jornades i els horaris de treball, el descans setmanal i els dies festius per al funcionament correcte de l'establiment o l'àrea de restauració.
 - 2.4 Planifica el calendari de vacances segons els objectius i criteris empresarials i les demandes dels treballadors.
 - 2.5 Opera amb programari de gestió de plantilles.
 - 2.6 Identifica les tècniques de mètodes de mesura de temps.
 - 2.7 Valora i aplica la normativa legal vigent en matèria laboral.
 - 2.8 Identifica les diferents tècniques de comunicació i motivació de personal.
3. Col·labora en la selecció de personal tenint en compte les previsions i necessitats de l'empresa o àrea de restauració.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Identifica el procés de selecció de personal i les seves fases.
- 3.2 Analitza els principals mètodes per a la selecció de treballadors qualificats i semiqualicats.
- 3.3 Prepara un pla de les seqüències de selecció de personal.
- 3.4 Reconeix les diferents tècniques de selecció.
- 3.5 Identifica les diferents fonts de reclutament emprades en la selecció de personal per als diferents llocs de treball.
- 3.6 Valora el cost del procés de selecció.
- 3.7 Caracteritza els aspectes tècnics de l'entrevista i dels tests.
- 3.8 Reconeix altres formes noves de selecció.
- 3.9 Valora els diferents candidats segons el lloc a cobrir.

Continguts

1. Determinació de llocs de treball:
 - 1.1 Tendències empresarials i recursos humans.
 - 1.2 Planificació de plantilles en les empreses o àrees de restauració. Eines de planificació.
 - 1.3 Anàlisi i descripció de llocs de treball.
 - 1.4 Disseny d'organigrames d'empreses o àrees de restauració.
 - 1.5 Establiment d'àrees de responsabilitat, funcions i tasques del personal dependent.
 - 1.6 Sistemes de control de temps de les principals tasques del servei per determinar les necessitats de personal.
 - 1.7 Principis deontològics de la professió.
2. Planificació del personal dependent en l'estructura organitzativa:
 - 2.1 Sistemes d'organització del personal. Definició i assignació de funcions.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.2 Integració en les necessitats del grup dels objectius, polítiques o directrius empresarials.

2.3 Models tipus de plantilles.

2.4 Planificació d'horaris de treball i de descans setmanal. Elaboració del pla de vacances.

2.5 Recursos informàtics per a la gestió de plantilles.

2.6 Tècniques de control del temps.

2.7 Planificació i organització de la plantilla respectant la normativa laboral.

2.8 Tècniques de comunicació interna a l'empresa o àrea. Elements i modalitats.

3. Col·laboració en la selecció del personal:

3.1 Concepte i procés de selecció. El pla de selecció del personal.

3.2 Tècniques de selecció: entrevista, test i altres formes de selecció. Valoració dels candidats.

3.3 El reclutament. Concepte i característiques. Sistemes de reclutament: intern i extern. Fonts per reclutar. El cost del reclutament.

3.4 La preselecció i noves formes de selecció.

3.5 Valoració dels candidats.

UF 2: direcció d'equips en la restauració

Durada: 26 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Integra el personal de l'empresa o de l'àrea de restauració adaptant els models actuals d'organització de recursos humans.

Criteris d'avaluació

1.1 Reconeix les diferents motivacions dels treballadors a l'empresa.

1.2 Caracteritza els elements determinants de la motivació i de la desmotivació en el lloc de treball.

1.3 Identifica les diferents tècniques de motivació.

1.4 Valora la importància de conèixer el clima laboral per analitzar-ne els factors que motiven i els que desmotiven.

1.5 Dissenyar un pla d'acollida per a nous treballadors.

1.6 Descriu les necessitats de formació per a l'actualització en el lloc de treball.

1.7 Reconeix la finalitat de la formació.

1.8 Identifica els plans de carrera i d'ascens en el lloc de treball.

1.9 Identifica les necessitats de formació per actualitzar-se en el lloc de treball.

1.10 Identifica les diferents formes de formació.

1.11 Col·labora en el disseny i l'avaluació del pla de formació.

2. Dirigeix equips aplicant les tècniques de gestió de recursos humans per a la consecució dels objectius.

Críteris d'avaluació

- 2.1 Descriu el pla de direcció.
- 2.2 Caracteritza les normes de la direcció d'equips.
- 2.3 Estableix els principis de la direcció en funció dels objectius establerts.
- 2.4 Dissenya les estratègies i accions del lideratge.
- 2.5 Valora la importància que suposa una bona direcció.
- 2.6 Identifica els conflictes circumstancials més usuals i les seves vies de resolució.

Continguts

1. La motivació del personal:

- 1.1 Concepte de motivació. Evolució.
- 1.2 La desmotivació. Tedi, fatiga, absentisme.
- 1.3 Tècniques de motivació. Factors que motiven i que desmotiven.
- 1.4 Concepte i mesura del clima laboral.
- 1.5 Disseny del pla d'acollida a l'empresa.
- 1.6 Els plans de carrera.
- 1.7 Els sistemes de retribució com a elements que motiven els treballadors.

2. La formació dels treballadors:

- 2.1 Identificació de les necessitats de formació.
- 2.2 Gestió de la formació.
- 2.3 Disseny del pla de formació.
- 2.4 Avaluació de la formació.

3. Direcció de personal:

- 3.1 Lideratge. Concepte, funcions i estils de lideratge.
- 3.2 Identificació de les tècniques de direcció.
- 3.3 Foment de la participació en l'aportació d'idees, opinions i suggeriments del personal de l'empresa.
- 3.4 Resolució de conflictes laborals de caràcter circumstancial. Tipus de conflictes. Causes. Fases de desenvolupament dels conflictes. Vies de solució. Participació del grup.
- 3.5 Disseny de polítiques d'incentius a la producció en establiments de restauració.
- 3.6 Eines de gestió de personal.

Mòdul professional 10: anglès

Durada: 132 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 7

Unitats formatives que el componen:

UF 1: anglès tècnic

Durada: 132 hores

UF 1: anglès tècnic

Durada: 132 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació en llengua estàndard, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica la idea principal del missatge.

1.2 Reconeix la finalitat de missatges auditiu pronunciats en llengua estàndard identificant-hi l'estat d'ànim i el to del parlant.

1.3 Extreu informació d'enregistraments en llengua estàndard relacionats amb la vida professional i quotidiana.

1.4 Identifica els punts de vista i les actituds del parlant.

1.5 Identifica les idees principals de declaracions i missatges sobre temes concrets i abstractes, en llengua estàndard i amb un ritme normal.

1.6 Comprèn amb tot detall el que se li diu en llengua estàndard, fins i tot en un ambient amb soroll de fons.

1.7 Extreu les idees principals de conferències, xerrades i informes, i altres presentacions professionals.

1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots i cadascun dels elements.

2. Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits complexos, analitzant-ne de forma comprensiva el contingut.

Criteris d'avaluació

2.1 Llegeix amb un alt grau d'independència, adaptant l'estil i la velocitat de la lectura a diferents textos i finalitats.

2.2 Interpreta, amb detall, textos extensos i de relativa complexitat, relacionats amb l'àmbit professional.

2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector a què es refereix.

2.4 Identifica amb rapidesa el contingut i la importància de notícies, articles i informes sobre una sèrie de temes professionals diversos i decideix si és oportuna una anàlisi més profunda.

2.5 Realitza traduccions de textos complexos utilitzant material de suport, si escau.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

2.6 Interpreta missatges tècnics rebuts a través de mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre altres.

2.7 Interpreta instruccions extenses i complexes, relacionades amb l'àmbit professional.

2.8 Selecciona materials de consulta i diccionaris tècnics, i utilitza suports de traducció tècnics i eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en el sector de l'hoteleria, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l'interlocutor.

Criteris d'avaluació:

3.1 Identifica els registres utilitzats per a l'emissió del missatge.

3.2 S'expressa amb fluïdesa, precisió i eficàcia sobre una àmplia sèrie de temes professionals o quotidians, marcant amb claredat la relació entre les idees.

3.3 Comunica espontàniament, adoptant un nivell de formalitat adequat a les circumstàncies.

3.4 Utilitza normes de protocol en presentacions formals i informals.

3.5 Utilitza correctament la terminologia de la professió.

3.6 Expressa i defensa punts de vista amb claredat, proporcionant explicacions i arguments adequats.

3.7 Descriu i fa la seqüència d'un procés de treball de la seva competència.

3.8 Argumenta amb detall l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball escollit.

3.9 Sol·licita la reformulació del discurs o tan sols d'una part quan calgui.

3.10 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals variades.

4. Elabora documents i informes propis de l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o de la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

Criteris d'avaluació

4.1 Redacta textos clars i detallats sobre una varietat de temes relacionats amb l'àmbit professional, sintetitzant i avaluant informació i arguments procedents de fonts diverses.

4.2 Organitza la informació amb correcció, precisió, coherència i cohesió, sol·licitant i/o facilitant informació de tipus general o detallada.

4.3 Redacta informes, destacant-hi els aspectes significatius i oferint detalls rellevants que serveixin de suport.

4.4 Emplena la documentació específica de l'àmbit professional.

4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en els documents.

4.6 Resumeix articles, notícies o informacions de l'àmbit professional, utilitzant un vocabulari ampli per evitar la repetició freqüent.

4.7 Extreu la informació essencial de manuals d'instruccions tècnics i altres documents escrits habituals en la professió.

4.8 Utilitza les fórmules de cortesia pròpies del document a elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector professional en l'ús de la llengua estrangera.
- 5.2 Descriu els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.3 Identifica els valors i creences propis de la comunitat on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.
- 5.5 Aplica els protocols i normes de relació social propis del país on s'utilitza la llengua estrangera.
- 5.6 Reconeix els marcadors lingüístics de la procedència regional.

Continguts

1. Comprensió de missatges orals:

- 1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, radiofònics, gravats.
- 1.2 Terminologia específica del sector dels serveis turístics.
- 1.3 Idees principals i secundàries.
- 1.4 Diferents accents de llengua oral.

2. Interpretació de missatges escrits:

- 2.1 Comprensió de missatges, textos, articles professionals i quotidians.
- 2.2 Suports convencionals: correu postal, fax, burofax, entre altres, i suports telemàtics: correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, entre altres.
- 2.3 Terminologia específica dels serveis turístics.

3. Producció de missatges orals:

- 3.1 Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector.
- 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: utilitzar el torn de paraula, respectar-lo i cedir-lo. Suport, demostració de comprensió, petició d'aclariment, i altres.
- 3.3 Expressió fònica, entonació i ritme.
- 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral: ús dels patrons d'entonació.
- 3.5 Marcadors lingüístics de protocol en l'àmbit professional i social, normes de cortesia i diferències de registre.

4. Emissió de textos escrits:

- 4.1 Emplenament de documents professionals del sector i de la vida quotidiana.
- 4.2 Elaboració de textos professionals del sector i de la vida quotidiana.
- 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
- 4.4 Registre.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques i selecció de contingut rellevant.

4.6 Coherència en el desenvolupament del text.

5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:

5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països on s'utilitza la llengua anglesa.

5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional per projectar una bona imatge de l'empresa.

5.4 Reconeixement de la llengua estrangera per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

5.5 Ús de registres adequats segons el context de la comunicació, l'interlocutor i la intenció dels interlocutors.

Mòdul professional 11: formació i orientació laboral

Durada: 99 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

UF 1: incorporació al treball

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Criteris d'avaluació

1.1 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.

1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.

1.3 Planifica un projecte de carrera professional.

1.4 Determina les aptituds i actituds necessàries per a l'activitat professional relacionada amb el perfil del títol.

1.5 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica superior en direcció de cuina.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 1.6 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.
 - 1.7 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.
 - 1.8 Realitza la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.
2. Aplica les estratègies del treball en equip, valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

criteris d'avaluació

- 2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
 - 2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.
 - 2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant dels equips ineficaços.
 - 2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.
 - 2.5 Reconeix la possibilitat de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.
 - 2.6 Identifica els tipus de conflicte i les seves fonts.
 - 2.7 Determina procediments per resoldre conflictes.
 - 2.8 Resol els conflictes que es presenten en un equip.
 - 2.9 Aplica habilitats comunicatives en el treball en equip.
3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

criteris d'avaluació

- 3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.
- 3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.
- 3.3 Distingeix els organismes que intervenen en la relació laboral.
- 3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.
- 3.5 Analitza el contracte de treball i les modalitats principals de contractació aplicables al sector de l'hoteleria.
- 3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.
- 3.7 Valora les mesures de foment del treball.
- 3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.
- 3.9 Identifica les causes i efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.
- 3.10 Analitza el rebut de salari i hi identifica els elements principals que l'integren.
- 3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.
- 3.12 Determina els elements de la negociació en l'àmbit laboral.
- 3.13 Identifica la representació dels treballadors a l'empresa.
- 3.14 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic o tècnica superior en direcció de cuina i la seva incidència en les condicions de treball.

4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant de les diferents contingències cobertes, identificant les diferents classes de prestacions.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Valora el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.
- 4.2 Enumera les diverses contingències que cobreix el sistema de la Seguretat Social.
- 4.3 Identifica els règims existents en el sistema de la Seguretat Social aplicables al sector de l'hoteleria.
- 4.4 Identifica les obligacions d'empresari i treballador en el sistema de la Seguretat Social.
- 4.5 Identifica les bases de cotització d'un treballador i les quotes corresponents a treballador i empresari.
- 4.6 Classifica les prestacions del sistema de la Seguretat Social.
- 4.7 Identifica els requisits de les prestacions.
- 4.8 Determina possibles situacions legals d'atur.
- 4.9 Reconeix la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

Continguts

1. Recerca activa d'ocupació:

- 1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
- 1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
- 1.3 Les capacitats clau del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
- 1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de la família professional d'hoteleria i turisme.
- 1.5 Identificació d'itineraris formatius i professionalitzadors relacionats amb el títol. Titulacions i estudis de la família professional d'hoteleria i turisme.
- 1.6 Planificació de la carrera professional.
- 1.7 Definició i anàlisi del sector professional relacionat amb la titulació.
- 1.8 Jaciments d'ocupació en hoteleria.
- 1.9 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.
- 1.10 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.
- 1.11 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.
- 1.12 El procés de presa de decisions.
- 1.13 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.
- 1.14 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.
- 1.15 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.
- 1.16 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.

2. Gestió del conflicte i equips de treball:

- 2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.
- 2.2 Equips al sector de l'hoteleria segons les funcions que exerceixen.
- 2.3 Formes de participació en l'equip de treball.
- 2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.
- 2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.
- 2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Contractació:

- 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre altres.
- 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
- 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
- 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
- 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les modalitats principals de contractació que s'apliquen en el sector de l'hoteleria i de les mesures de foment del treball.
- 3.6 Les condicions de treball: temps de treball i conciliació laboral i familiar.
- 3.7 Interpretació del rebut de salari.
- 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
- 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
- 3.10 Representació dels treballadors.
- 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
- 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.

4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:

- 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social.
- 4.2 Determinació de les obligacions principals d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
- 4.3 Requisits de les prestacions.
- 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
- 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

UF 2: prevenció de riscos laborals

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

- 1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Criteris d'avaluació

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
 - 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut dels treballadors.
 - 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.
 - 1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
 - 1.5 Determina l'avaluació de riscos a l'empresa.
 - 1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
 - 1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb una referència especial a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Determina els drets i deures principals en matèria de prevenció de riscos laborals.
 - 2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció a l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.
 - 2.3 Determina les formes de representació dels treballadors a l'empresa en matèria de prevenció de riscos.
 - 2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
 - 2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu a l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.
 - 2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.
 - 2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.
3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.
- 3.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- 3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.
- 3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.
- 3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- 3.7 Determina els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut dels treballadors i la seva importància com a mesura de prevenció.

Continguts:**1. Avaluació de riscos professionals:**

- 1.1 L'avaluació de riscos a l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- 1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- 1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.
- 1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- 1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.
- 1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.
- 1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.
- 1.8 Riscos genèrics en el sector de l'hoteleria.
- 1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.
- 1.10 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector de l'hoteleria.

2. Planificació de la prevenció de riscos a l'empresa:

- 2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- 2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.
- 2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
- 2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.
- 2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.
- 2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.
- 2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

3. Aplicació de mesures de prevenció i protecció a l'empresa:

- 3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- 3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.
- 3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- 3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.
- 3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

Mòdul professional 12: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 4

Unitats formatives que el componen:

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

Criteris d'avaluació

1.1 Identifica el concepte d'innovació i la seva relació amb el progrés de la societat i l'augment en el benestar dels individus.

1.2 Analitza el concepte de cultura emprenedora i la seva importància com a font de creació d'ocupació i benestar social.

1.3 Identifica la importància que la iniciativa individual, la creativitat, la formació i la col·laboració tenen en l'èxit de l'activitat emprenedora.

1.4 Analitza la capacitat d'iniciativa en el treball d'una persona ocupada en una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.5 Analitza el desenvolupament de l'activitat emprenedora d'un empresari que s'iniciï en el sector de la restauració.

1.6 Analitza el concepte de risc com a element inevitable de tota activitat emprenedora.

1.7 Analitza el concepte d'empresari i els requisits i actituds necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb la missió, la visió i els valors de l'empresa.

1.9 Reconeix eines i recursos nous per al foment de l'autoocupació, en especial els viviers d'empreses.

1.10 Defineix una determinada idea de negoci del sector que ha de servir de punt de partida per elaborar un pla d'empresa, i que ha de facilitar unes bones pràctiques empresarials.

2. Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, economicofinanceres, socials, comercials i/o de màrqueting i administratives d'una empresa.

2.2 Analitza l'empresa dins del sistema econòmic global.

2.3 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic local.

2.4 Analitza els components principals de l'entorn general que envolta una microempresa del sector de la restauració.

2.5 Analitza la influència de les relacions d'empreses del sector de la restauració amb els integrants principals de l'entorn específic.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 2.6 Analitza els conceptes de cultura empresarial i imatge corporativa i la seva relació amb els objectius empresarials.
- 2.7 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com un element de l'estratègia empresarial i com un mecanisme de retorn a la societat.
- 2.8 Elabora el balanç social d'una empresa relacionada amb la restauració, incorporant-hi els costos socials en què incorre i els beneficis socials que produeix.
- 2.9 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses relacionades amb la restauració.
- 2.10 Identifica els valors que aporten a l'empresa les polítiques de foment de la igualtat dins l'empresa.
- 2.11 Reconeix les oportunitats i amenaces existents a l'entorn d'una microempresa del sector de la restauració.
- 2.12 Determina la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.
- 2.13 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita als emprenedors.
3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de la restauració, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Analitza les formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.
- 3.2 Identifica els trets característics de l'economia cooperativa.
- 3.3 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.
- 3.4. Diferencia el tractament fiscal establert per a cadascuna de les formes jurídiques de l'empresa.
- 3.5 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una microempresa del sector de la restauració, segons la forma jurídica escollida.
- 3.6 Identifica els organismes i entitats que intervenen a l'hora de posar en funcionament una microempresa.
- 3.7 Cerca els ajuts per crear microempreses del sector de la restauració disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.
- 3.8 Especifica els beneficis que aporten a l'empresa la imatge corporativa i l'organització de la comunicació interna i externa.
- 3.9 Identifica les eines per estudiar la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa.
- 3.10 Inclou en el pla d'empresa tots els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions, i el pla de màrqueting.
- 3.11 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.
4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de la restauració, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i coneixent-ne la documentació.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Analitza els conceptes bàsics de la comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.
- 4.2 Identifica les tècniques bàsiques d'anàlisi de la informació comptable, en especial referents a la solvència, liquiditat i rendibilitat de l'empresa.
- 4.3 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.

4.4 Diferencia els tipus d'impostos al calendari fiscal.

4.5 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa del sector de la restauració, i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.

4.6 Identifica els instruments de finançament bancari principals.

4.7 Situa correctament la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

Continguts

1. Iniciativa emprenedora:

1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector de la restauració (materials, tecnologia, organització de la producció).

1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació i lideratge empresarial.

1.3 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.4 L'actuació dels emprenedors com a empresaris d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

1.5 Instruments per identificar les capacitats que afavoreixen l'esperit emprenedor.

1.6 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.

1.7 Objectius personals *versus* objectius empresarials. Missió, visió i valors d'empresa.

1.8 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de la restauració.

1.9 Les bones pràctiques empresarials.

1.10 Els serveis d'informació, orientació i assessorament. Els vivers d'empreses.

2. L'empresa i el seu entorn:

2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, economicofinanceres, socials, comercials i/o de màrqueting i administratives.

2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió de la qualitat i mediambiental.

2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.

2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa del sector de la restauració.

2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.

2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa del sector de la restauració.

2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa. Imatge corporativa.

2.8 Relacions d'una microempresa del sector de la restauració amb els agents socials.

2.9 La responsabilitat social de l'empresa.

2.10 Elaboració del balanç social: costos i beneficis socials per a l'empresa.

2.11 Igualtat i empresa: estratègies empresarials per aconseguir la igualtat dins l'empresa.

2.12 Detecció d'oportunitats i amenaces del sector de la restauració. Instruments de detecció.

2.13 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.

2.14 Detecció de noves oportunitats de negoci. Generació i selecció d'idees. Tècniques per generar idees de

negoci.

2.15 Cerca d'ajuts i subvencions per a la creació d'una microempresa.

2.16 Instruments de suport de l'Administració pública als emprenedors.

3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:

3.1 Tipus d'empresa més comuns del sector de la restauració.

3.2 Característiques de les empreses cooperatives i les societats laborals.

3.3 Organització d'una empresa de restauració: estructura interna. Organització de la comunicació interna i externa a l'empresa.

3.4 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.

3.5 La fiscalitat d'empreses del sector de la restauració.

3.6 Tràmits administratius per constituir una empresa de restauració.

3.7 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa del sector de la restauració.

3.8 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.

3.9 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.

3.10 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.

4. Gestió empresarial:

4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.

4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa.

4.3 Anàlisi de la informació comptable.

4.4 La previsió de resultats.

4.5 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i terminis de presentació de documents.

4.6 Les formes de finançament d'una empresa.

4.7 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.

4.8 Documentació comercial i comptable bàsiques i connexió entre aquestes.

4.9 Importància de la informació comptable de l'empresa.

Mòdul professional 13: projecte de direcció de cuina

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 5

Unitats formatives que el componen:

UF 1: projecte de direcció de cuina. 66 hores

UF 1: projecte de direcció de cuina

Durada: 66 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Identifica necessitats del sector productiu relacionant-les amb projectes tipus que les puguin satisfer.

Criteris d'avaluació

1.1 Classifica les empreses del sector per les seves característiques organitzatives i el tipus de projecte o servei que ofereixen.

1.2 Caracteritza les empreses tipus indicant-ne l'estructura organitzativa i les funcions de cada departament.

1.3 Identifica les necessitats més demandades a les empreses.

1.4 Valora les oportunitats de negoci previsibles en el sector.

1.5 Identifica el tipus de projecte necessari per donar resposta a les demandes previstes.

1.6 Determina les característiques específiques que ha de tenir el projecte.

1.7 Determina les obligacions fiscals, laborals i de prevenció de riscos, i les seves condicions d'aplicació.

1.8 Identifica possibles ajudes o subvencions per a la incorporació de noves tecnologies de producció o de servei que es proposen.

1.9 Elabora el guió de treball a seguir per elaborar el projecte.

2. Dissenya projectes relacionats amb les competències expressades en el títol, incloent-hi i desenvolupant-hi les fases que el componen.

Criteris d'avaluació

2.1 Recopila informació relativa als aspectes tractats en el projecte.

2.2 Realitza l'estudi de la seva viabilitat tècnica.

2.3 Identifica les fases o parts que componen el projecte i el seu contingut.

2.4 Estableix els objectius a assolir, i n'identifica l'abast.

2.5 Preveu els recursos materials i personals necessaris per realitzar-lo.

2.6 Realitza el pressupost econòmic corresponent.

2.7 Identifica les necessitats de finançament per posar-lo en marxa.

2.8 Defineix i elabora la documentació necessària per dissenyar-lo.

2.9 Identifica els aspectes que s'han de controlar per garantir la qualitat del projecte.

3. Planifica la implementació o execució del projecte, determinant el pla d'intervenció i la documentació associada.

Criteris d'avaluació

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 3.1 Seqüència les activitats, ordenant -les en funció de les necessitats d'implementació.
 - 3.2 Determina els recursos i la logística necessària per a cada activitat.
 - 3.3 Identifica les necessitats de permisos i autoritzacions per portar a terme les activitats.
 - 3.4 Determina els processos d'actuació o execució de les activitats.
 - 3.5 Identifica els riscos inherents a la implementació, definint el pla de prevenció de riscos i els mitjans i equips necessaris.
 - 3.6 Planifica l'assignació de recursos materials i humans i els temps d'execució.
 - 3.7 Realitza la valoració econòmica per respondre a les condicions de la implementació.
 - 3.8 Defineix i elabora la documentació necessària per a la implementació o execució.
4. Defineix els procediments per al seguiment i control en l'execució del projecte, justificant la selecció de variables i els instruments emprats.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Caracteritza el procediment d'avaluació de les activitats o intervencions.
- 4.2 Estableix els indicadors de qualitat per realitzar l'avaluació.
- 4.3 Caracteritza el procediment per avaluar les incidències que poden presentar-se durant la realització de les activitats, la possible solució i el registre d'aquestes.
- 4.4 Caracteritza el procediment per gestionar els possibles canvis en els recursos i en les activitats, incloent-hi el sistema de registre d'aquests.
- 4.5 Determina i elabora la documentació necessària per avaluar les activitats i el projecte.
- 4.6 Estableix el procediment per participar en l'avaluació dels usuaris o clients i elabora els documents específics.
- 4.7 Estableix un sistema per garantir el compliment del plec de condicions del projecte.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

Mòdul professional 14: formació en centres de treball

Durada: 350 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Equivalència en crèdits ECTS: 22

Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
 - 1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
 - 1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
 - 1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.
 - 1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
 - 1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.
 - 1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant d'altres tipus d'organitzacions relacionades.
 - 1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.
 - 1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació amb relació a l'activitat.
 - 1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.
 - 1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.
2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

criteris d'avaluació

- 2.1 Compleix l'horari establert.
 - 2.2 Mostra una presentació personal adequada.
 - 2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.
 - 2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.
 - 2.5 Mostra iniciativa en la resolució de problemes.
 - 2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.
 - 2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.
 - 2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.
 - 2.9 Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
 - 2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.
 - 2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.
3. Realitza les activitats formatives de referència seguint els protocols establerts pel centre de treball.

criteris d'avaluació

- 3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.
- 3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 3.3 Aplica les normes de prevenció de riscos laborals en l'activitat professional.
- 3.4 Fa servir els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes establertes pel centre de treball.
- 3.5 Aplica les normes internes i externes vinculades a l'activitat.
- 3.6 Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.
- 3.7 Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de l'activitat.
- 3.8 Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada, n'identifica les causes i hi proposa possibles solucions.

Activitats formatives de referència

- 1. Activitats formatives de referència relacionades amb el proveïment de matèries primeres i la gestió de magatzem.
 - 1.1 Verificació de la informació relativa a les necessitats d'aprovisionament.
 - 1.2 Verificació de l'estat operatiu dels equips, cambres i magatzems.
 - 1.3 Control de l'aplicació de mètodes i processos de sol·licitud, recepció, emmagatzematge i conservació de mercaderies.
 - 1.4 Identificació i control de matèries primeres rebudes.
 - 1.5 Control de consums i existències.
 - 1.6 Gestió de la documentació associada a l'entrada, l'emmagatzematge i el consum de matèries primeres.
- 2. Activitats formatives de referència relacionades amb els processos de preelaboració i conservació a la cuina.
 - 2.1 Preparació de les zones de producció atenent a les instal·lacions, els equips i els processos d'aprovisionament intern.
 - 2.2 Realització dels processos de preelaboració de matèries primeres en funció del seu ús posterior.
 - 2.3 Participació en la coordinació i supervisió de l'equip de treball.
 - 2.4 Participació en la supervisió dels processos de manipulació, conservació, envasament i regeneració de gèneres crus i semielaborats.
 - 2.5 Participació en la determinació dels sistemes i mètodes d'envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries.
 - 2.6 Realització dels sistemes i mètodes d'envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries.
 - 2.7 Realització de les operacions de regeneració de matèries primeres, semielaborats i elaboracions culinàries.
 - 2.8 Prevenció de consums innecessaris.
 - 2.9 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental en els processos de preelaboració.
- 3. Activitats formatives de referència relacionades amb els processos d'elaboració culinària.
 - 3.1 Participació en l'organització dels processos d'elaboració culinària.
 - 3.2 Realització del procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions culinàries.
 - 3.3 Aplicació de les diferents tècniques de cocció.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 3.4 Elaboració de productes culinaris bàsics, atenent als seus costos.
 - 3.5 Realització de l'acabat i de la presentació dels diferents productes culinaris.
 - 3.6 Realització del servei a la cuina, atenent a la preparació, el servei i el seu tancament.
 - 3.7 Participació en el control i la supervisió del servei a la cuina.
 - 3.8 Participació en l'avaluació del grau de satisfacció dels clients en el consum de les diferents elaboracions culinàries.
 - 3.9 Realització de diferents elaboracions de cuina creativa i d'autor.
 - 3.10 Realització de diferents elaboracions culinàries atenent a modificacions en les tècniques, les formes, els ingredients, etc.
 - 3.11 Prevenció de consums innecessaris.
 - 3.12 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental en els processos d'elaboració culinària.
4. Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.
 - 4.1 Participació en la planificació del treball a les zones de producció de postres.
 - 4.2 Realització de les operacions de posada en marxa dels espais i equipaments.
 - 4.3 Participació en la supervisió dels processos de producció de postres.
 - 4.4 Elaboració de masses, pastes, bases i elaboracions bàsiques de pastisseria i rebosteria.
 - 4.5 Realització d'elaboracions complementàries i específiques en les diferents aplicacions de pastisseria i rebosteria.
 - 4.6 Elaboració de postres de cuina i gelats.
 - 4.7 Presentació de postres atenent a l'acabat, la decoració i el servei d'emplatat.
 - 4.8 Prevenció de consums innecessaris.
 - 4.9 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental en els processos d'elaboració de pastisseria i rebosteria.
5. Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de la producció a la cuina.
 - 5.1 Interpretació de les instruccions i la documentació associades a la producció a la cuina.
 - 5.2 Participació en la planificació i l'organització de les fases de producció, considerant l'APPCC, la traçabilitat dels productes i les pràctiques correctes d'higiene.
 - 5.3 Participació en el disseny d'espais i d'equipaments atenent als sistemes de producció.
 - 5.4 Participació en la programació d'activitats per a la producció i el servei de cuina.
 - 5.5 Participació en la coordinació de les activitats amb altres departaments.
 - 5.6 Participació en les operacions de control dels processos de producció.
 - 5.7 Participació en la supervisió dels processos de producció i de servei a la cuina.
 - 5.8 Participació en el control de consums atenent a la productivitat, els períodes i els productes, entre altres.
 - 5.9 Participació en la coordinació del servei de la cuina amb la sala.
 - 5.10 Seguiment de protocols de gestió de qualitat i gestió ambiental de l'empresa.
 - 5.11 Aplicació de la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció ambiental.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

6. Activitats formatives de referència relacionades amb la gestió de l'establiment.

6.1 Participació en la confecció del pla de comercialització de l'empresa, caracteritzant els elements que el conformen i establint estratègies i accions.

6.2 Participació en el disseny de les ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

6.3 Participació en el control de la gestió administrativa de les àrees de restauració.

6.4 Participació en el desenvolupament de les operacions administratives de l'empresa.

6.5 Participació en l'avaluació de la situació de l'empresa respecte al mercat, analitzant les variables de posicionament i els resultats.

6.6 Participació en el càlcul dels costos globals de l'empresa.

6.7 Participació en el càlcul del preu de venda de les diferents ofertes gastronòmiques.

6.8 Participació en la gestió de recursos humans.

6. Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa (manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre altres), aplicant-la en les activitats professionals més habituals.

Criteris d'avaluació

1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.

1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos temes professionals.

1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.

1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals (correu postal, fax) o telemàtics (correu electrònic, web).

1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons les prescripcions establertes per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.

1.6 Completa en llengua anglesa documentació i/o formularis habituals del camp professional.

1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris en situacions professionals habituals.

Criteris d'avaluació

2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.

2.2 Utilitza amb agilitat documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.

CVE-DOGC-A-14098141-2014

- 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.
- 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
- 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
- 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades en cada situació professional.
- 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
- 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquests resultats d'aprenentatge s'han d'aplicar almenys en un dels mòduls següents del cicle formatiu: control de proveïment de matèries primeres, processos de preelaboració i conservació a la cuina, elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina, processos d'elaboració culinària, gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries, gastronomia i nutrició, gestió administrativa i comercial en la restauració, recursos humans i direcció d'equips en la restauració.

7. Espais

Espai formatiu	Superfície m² (30 alumnes)	Superfície m² (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	45	30	50%
Taller de cuina	210	160	40%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	10%

8. Professorat

8.1 Professorat de centres docents dependents del Departament d'Ensenyament

L'atribució docent dels mòduls professionals que constitueixen els ensenyaments d'aquest cicle formatiu correspon als professors del cos de catedràtics d'ensenyament secundari, del cos de professors d'ensenyament secundari i del cos de professors tècnics de formació professional, segons escaigui, de les especialitats establertes a continuació.

Especialitats dels professors amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de direcció de cuina:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Control de proveïment de matèries primeres	Cuina i pastisseria Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Processos d'elaboració culinària	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Gestió de la producció a la cuina	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Gastronomia i nutrició	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Gestió administrativa i comercial en la restauració	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anglès	Anglès Hoteleria i turisme*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Projecte de direcció de cuina	Cuina i pastisseria	Professors tècnics de formació professional
	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

Cos	Especialitat dels professors	Titulació
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Hoteleria i turisme	Diplomat o diplomada en turisme
Professors tècnics de formació professional	Cuina i pastisseria	Tècnic o tècnica superior en restauració Tècnic o tècnica especialista en hoteleria

CVE-DOGC-A-14098141-2014

8.3 Professorat de centres de titularitat privada o de titularitat pública diferents del Departament d'Ensenyament

Mòduls professionals	Titulació
Control de proveïment de matèries primeres	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent, o altres títols equivalents.
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	
Processos d'elaboració culinària	
Gestió de la producció a la cuina	
Projecte de direcció de cuina	Tècnic o tècnica superior en restauració.
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta, o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents a efectes de docència.
Gastronomia i nutrició	
Gestió administrativa i comercial en la restauració	
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	
Anglès	
Projecte de direcció de cuina	
Formació i orientació laboral	
Empresa i iniciativa emprenedora	

9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de restauració a l'empara de la LOGSE (Decret 206/1997, de 30 de juliol) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGS (LOGSE)		CFGS (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Gèneres en restauració Elaboracions culinàries	Processos de cuina	Processos de preelaboració i conservació a la cuina Processos d'elaboració culinària
Processos de pastisseria i fleca	Processos de pastisseria i fleca	Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina
Administració d'establiments de restauració	Administració d'establiments de restauració	Gestió administrativa i comercial en la

CVE-DOGC-A-14098141-2014

Màrqueting en restauració	Màrqueting en restauració	restauració
Llengua estrangera	Llengua estrangera	Anglès

9.2 Altres convalidacions

Convalidacions entre els crèdits del CFGS restauració LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGS restauració	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGS direcció de cuina
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul de formació i orientació laboral: UF1: incorporació al treball
Síntesi	Unitats formatives del mòdul de projecte de direcció de cuina: UF1: projecte de direcció de cuina

10. Correspondències

10.1 Correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen el currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació.

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments	Processos de preelaboració i conservació a la cuina
UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor	Processos d'elaboració culinària
UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria	Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina
UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració	Control de l'aprovisionament de matèries primeres
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària	Gestió de la producció a la cuina
UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració	Gestió administrativa i comercial

CVE-DOGC-A-14098141-2014

UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració	en la restauració
UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques	
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès (*)

(*) Podrà convalidar-se d'acord amb el que disposa l'article 66.4 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació.

10.2 Correspondència dels mòduls professionals que formen el currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Control de l'aprovisionament de matèries primeres	UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments
Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina	UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria
Processos d'elaboració culinària	UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor
Gestió de la producció a la cuina	UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
Gestió administrativa i comercial en la restauració	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

(14.098.141)