

Xedapen Orokorrak

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE ETA IKERKETA SAILA

4624

429/2009 DEKRETUA, ekainaren 30ekoa, jabetxe arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluari dagokion curriculuma ezartzen duena.

Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 10.1 artikulua ezartzen duenez, Estatuko Administrazio Orokorrak finkatuko ditu Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalan aditzera emandako lanbide-prestakuntzako eskaintzak osatuko dituzten profesionaltasun-ziurtagiriak eta -tituluak, betiere Konstituzioaren 149.1.30 eta 7. artikuluan xedatutakoaren arabera eta Lanbide Heziketaren Kontseilu Nagusiari kontsultatu ondoren.

Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 39.6. artikulua xedatzen duenez, Espainiako Gobernuak, autonomia-erkidegoei kontsultatu ostean, lanbide-heziketako ikasketei dagozkien titulazioak ezarriko ditu, baita titulazio horietako bakoitzaren curriculumaren oinarriko alderdiak ere.

Hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 6. artikuluan definitzen da lanbide-heziketako tituluen egitura. Horretarako, Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionala, Europar Batasunak finkatutako ardetzarauek, eta gizarte-intereseko beste alderdi batzuk hartu dira kontuan. Bestalde, errege dekretu horren 7. artikulua zehazten du titulu horien lanbide-profila, eta horren barnean hartuko dira konpetentzia orokorra, konpetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak, eta, hala badagokio, tituluak dagozkien Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalaren konpetentzia-atalak.

Abenduaren 14ko 1690/2007 Errege Dekretuak jabetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluak ezartzen ditu eta haren gutxieneko irakaskuntzak finkatzen ditu. Azken arau horrek, hain zuzen ere, ordezkaten du abenduaren 17ko 2221/1993 Errege Dekretuak ezarritako «Jabetxeko eta tabernako zerbitzuetako» teknikariaren tituluaren erregulazioa.

Bestetik, hezkuntza-sistemako lanbide-heziketaren antolamendu orokorra ezartzen duen 1538/2006 Errege Dekretuaren 17. artikulua xedatzen duenez, hezkuntza-administrazioek ezarriko dituzte Lanbide Heziketako irakaskuntzen curriculumak. Edonola ere, Errege Dekretu horretan bertan xedatutakoa eta titulu bakoitza erregulatzeko duten arauetan xedatutakoa errepertatu beharko dute.

Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

4624

DECRETO 429/2009, de 30 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al Título de Técnico en Servicios en Restauración.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30 y 7.^a de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo define en el artículo 6, la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social. El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos.

El Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y fija sus enseñanzas mínimas. Esta última norma procede a sustituir la regulación del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, establecido por el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre.

Por otro lado, el artículo 17 del precitado Real Decreto 1538/2006, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de formación profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Euskal Autonomia Erkidegoaren berezko eskumene esparruari dagokionez, Autonomia Estatutuaren 16. artikuluan aditzera ematen denez, «Konstituzioaren lehen erabaki gehigarrian erabakitzen dena aplikatzeko, irakaskuntza, zabalera, maila, gradu, era eta espezialitate guztietan, Euskal Autonomia Erkidegoaren kompetentziapean dago, Konstituzioaren 27. artikulua eta berori zehaztuko duten Lege Organikoei, haren 140.1.30 artikulua Estatuari ematen dizkion ahalmenei eta guztiori betetzeko eta bermatzeko behar den goi inspektzioari kalterik egiteke».

Bestalde, otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuak, hezkuntza-sistemaren barruan, Lanbide Heziketaren antolamendua eta araudia ezartzen ditu Euskal Autonomia Erkidegoaren esparrurako.

Azaldutako aurrekarien arabera, Dekretu honen helburua da Euskal Autonomia Erkidegorako ezartzea Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluari dagokion Lanbide Heziketako irakaskuntzetarako curriculum, betiere Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren titulua ezartzen duen abenduaren 14ko 1690/2007 Errege Dekretuaren babesean.

Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluaren curriculumean alderdi hauek deskribatzen dira: alde batetik, tituluak adierazten duen lanbide-profila (kualifikazioak eta kompetentzia-atalak zerrendatzen dira, eta kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak deskribatzen dira); eta, bestetik, tituluak biltzen dituen helburu orokorren eta lanbide-moduluen bidez, besteak beste, ezarritako irakaskuntzak (lanbide-modulu bakoitzari dagokion ikaskuntzaren emaitzak, ebaluazio-irizpideak eta edukiak, eta horiek antolatuta eta ezartzeko jarraibideak eta zehaztapenak barne hartuta).

Helburu orokorrak profilean deskribatzen diren kompetentzia profesional, pertsonal eta sozialetatik aterak dira. Haietan, ikasleak heziketa-zikloaren amaieran eskuratu behar dituen gaitasunak eta lorpenak adierazten dira; hortaz, heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluetako bakoitzean landu beharreko edukiak eta ikasleak bereganatu behar dituen ikaskuntzaren emaitzak lortzeko lehen iturria dira.

Modulu bakoitzean jasotako edukiak irakatsi eta ikasteko prozesuaren euskarria dira; ikasleak trebetasun eta abilezia teknikoak, etorkizun profesionalean aurrera egiteko kontzeptuzko oinarri zabala eta lortu nahi den kualifikazioarekiko lanbide-nortasun koherentea islatuko duten portaerak eskura ditzan.

Honako Dekretu hau bideratzean, emakumeen eta gizonen berdintasunerako otsailaren 18ko 4/2005 Legearen 19. artikulutik 22. artikulura bitartean aurreikusten diren izapideak bete dira.

Hori dela-eta, Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburuak proposatuta, Lanbide Heziketako Euskal Kontseiluak emandako txostenarekin eta gainerako

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30 de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

Por su parte, el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del sistema educativo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración, al amparo del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y fija sus enseñanzas mínimas.

En el currículo del presente título, Técnico en Servicios en Restauración, se describen por un lado, el perfil profesional que referencia el título con la enumeración de cualificaciones y unidades de competencia y la descripción de las competencias profesionales, personales y sociales y por otro lado, las enseñanzas que establecen, entre otros elementos, los objetivos generales y módulos profesionales que lo componen con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada uno de ellos, así como directrices y determinaciones para su organización e implantación.

Los objetivos generales extraídos de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil, expresan las capacidades y logros que al finalizar el ciclo formativo el alumnado ha debido adquirir y son la primera fuente para obtener los resultados de aprendizaje que se deben alcanzar y contenidos que se deben abordar en cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo.

Los contenidos expresados en cada módulo, constituyen el soporte del proceso de enseñanza aprendizaje para que el alumnado logre unas habilidades y destrezas técnicas, un soporte conceptual amplio para progresar en su futuro profesional y unos comportamientos que reflejen una identidad profesional coherente con la cualificación deseada.

En la tramitación del presente Decreto se han realizado los trámites previstos en los artículos 19 a 22 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Universidades e Investigación, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás infor-

aginduzko txostenekin, Euskadiko Aholku Batzorde Juridikoaren arabera, irailaren 12ko 167/2006 Dekretuak onartutako antolamendu eta funtzionamendu erregelamenduaren 33. artikulua zehazten duenez, eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2009ko ekainaren 30ean egindako bilkuran eztabaidatu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

I. KAPITULUA
XEDAPEN OROKORRA

1. artikulua.— Xedea eta aplikazio-esparrua.

1.— Dekretu honek Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluari dagozkion Lanbide Heziketako irakaskuntzarako curriculuma ezartzen du Euskal Autonomia Erkidegorako.

2.— Ikastetxeak duen autonomia pedagogikoaren eta antolamendukoaren ildotik, hari dagokio bere Ikastetxearen Ikasketa Proiektua ezartzea, eta proiektu horretan ezarriko ditu bere irakaskuntza-lanaren ezaugarriak eta nortasuna zehazteko, eta lanbide-moduluen programazioak prestatzeari buruzko irizpideak finkatzeko beharrezko erabakiak.

3.— Ikastetxearen Ikasketa Proiektuaren esparruan, heziketa-zikloaren ardura duen irakasle-taldeari eta, zehazki, irakasle bakoitzari dagokio programazioak prestatzea. Horretarako, ezartzen diren helburu orokorrak kontuan izan beharko ditu, lanbide-modulu bakoitzean bildutako ikaskuntzaren emaitzak eta edukiak errespetatu beharko ditu, eta (oso garrantzitsua) irakaskuntzen erreferentziazko lanbide-profila hartu beharko du euskarri.

II. KAPITULUA
TITULUAREN IDENTIFIKAZIOA ETA LANBIDE
PROFILA

2. artikulua.— Tituluaren identifikazioa.

Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluaren elementu hauek identifikatzen dute:

- Izena: Jatetxe-arloko zerbitzuak.
- Maila: Erdi-mailako Lanbide Heziketa.
- Iraupena: 2.000 ordu.
- Lanbide-arloa: Ostalaritza eta Turismoa.
- Kodea: INSN-3 (Irakaskuntzaren Nazioarteko Sailkapen Normalizatua).

3. artikulua.— Lanbide-profila.

Tituluari dagozkion lanbide-profila, konpetentzia orokorraren, konpetentzia profesionalen, pertsonalen eta sozialen, lanbide-kualifikazioen eta konpetentzia-atalen bidez adierazten da.

mes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi, tal y como se determina en el artículo 33 del Reglamento de organización y funcionamiento de la misma, aprobada por Decreto 167/2006, de 12 de septiembre, y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 30 de junio de 2009,

DISPONGO:

CAPÍTULO I
DISPOSICIÓN GENERAL

Artículo 1.— Objeto y ámbito de aplicación.

1.— Este Decreto establece para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Servicios en Restauración.

2.— En el marco de la autonomía pedagógica y organizativa de que se dispone, corresponde al centro educativo establecer su Proyecto Curricular de Centro, en el cual abordará las decisiones necesarias para concretar sus características e identidad en la labor docente así como para determinar los criterios para elaborar las programaciones de los módulos profesionales.

3.— En el marco del Proyecto Curricular de Centro, corresponderá al equipo docente, responsable del ciclo, y a cada profesor o profesora en particular, elaborar las programaciones teniendo presente los objetivos generales que se establecen, respetando los resultados de aprendizaje y contenidos que cada módulo profesional contiene y, muy importante, teniendo como soporte el perfil profesional que referencia las enseñanzas.

CAPÍTULO II
IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL
PROFESIONAL

Artículo 2.— Identificación del título.

El título de Técnico en Servicios en Restauración queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Servicios en Restauración.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Código: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Artículo 3.— Perfil profesional.

El perfil profesional, referente del título, se expresa a través de la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las Cualificaciones Profesionales y unidades de competencia que comprende.

1.– Titulu honen kompetentzia orokorra da jabetxe-arloaren esparruan elikagaiak eta edariak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko jarduerak eta bezeroentzako arretari dagozkionak gauzatzea, ezarritako kalitate-protokoloei jarraiki, eta higienerari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauen arabera jardunda.

2.– Kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak.

Honako hauek dira titulu honen kompetentzia profesionalak, pertsonalak eta sozialak:

a) Egin behar den elikagaien eta edarien zerbitzu mota hautatzea, jasotako informazioa abiapuntutzat hartuta.

b) Lehengaiak baldintza egokietan hartzea, biltegitratzea eta banatzea, ondoren erabiltzeko.

c) Espazioak, makineria, tresnak eta erremintak prestatzea produkzio-unitateak eta zerbitzuak egitekoak prest jartzeko.

d) Produkzio-jarduerak eta zerbitzuak egitekoak garatzeko beharrezkoak diren zerbitzu aurreko eta zerbitzu ondoko eragiketak eta prozesuak gauzatzea, horiek gauzatzeko esparrua eta prozesuen estandarizazioa kontuan hartuta.

e) Bezeroentzako zerbitzuko eta arretako jarduerak garatzea, oinarritzko protokolo-arauak aplikatuta, haien eskakizunetara egokituta eta prozesuen estandarizazioa kontuan hartuta, haien gogobetetasuna lortzeko.

f) Fakturatzeko eta kobratzeko prozesuak gauzatzea, bidezkoa bada, erlazioatutako informazioaren eta komunikazioaren teknologiak behar bezala erabilia.

g) Iradokizunei erantzutea eta bezeroek egin ditzaiketen erreklamazioei bere erantzukizunaren esparruan konponbidea aurkitzea.

h) Laneko eta ingurumeneko segurtasun-protokoloak, higienekoak eta kalitatekoak produkzio-prozesu osoan zehar aplikatzea, pertsonen eta ingurumenari kalterik ez eragiteko.

i) Produkzioaren helburuak betetzea, erantzukizun-printzipioen arabera jardunez eta harreman profesional gokiak mantenduz lan-taldeko kideekin.

j) Ezarritako arauak eta prozedurei jarraituz, arazoak ebaztea eta norbanako erabakiak hartzea, bere eskumeneko esparruaren barruan definituak.

k) Bere lanaren esparruan berritzeko, produkzio-prozesuak hobetzeko eta jakintzak eguneratzeko izpirituari eustea.

l) Bere eskubideez baliatzea eta lan-harremanen ondoriozko betebeharrak betetzea, indarrean dagoen legerian ezarritakoaren arabera.

1.– La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención a la clientela en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

2.– Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título, son las que se relacionan a continuación:

a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.

b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.

c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y prestación de servicios.

d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.

f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.

g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.

l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.

m) Enplegu eta autoenplegu aukerak hautematea eta aztertzea, kultura ekintzailea garatzea eta hainbat lanpostutara eta egoera berrietara egokitzea.

n) Enpresa txiki bat ezartzea eta administratzea, eta, horretarako, produktuen bideragarritasunari, produktioaren plangintzari eta merkaturatzeari buruzko oinarriko azterketa egitea.

ñ) Bizitza ekonomikoan, sozialean eta kulturean parte-hartze aktiboa izatea, jarrera kritiko eta ardurasuarekin.

3.– Titulu honetan biltzen diren Lanbide Kualifikazioen Katalogo Nazionalen kualifikazioen eta konpetentzia-atalen zerrenda:

– Osatutako lanbide-kualifikazioak:

a) HOT328_2: Jatetxeko zerbitzuak (abendua 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC1052_2: Elikagaiak eta edariak aretoan zerbitzatzeko prozesuak garatzea.

UC1048_2: Ardoak zerbitzatzeta eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea.

UC1053_2: Bezeroen aurrean platerak elaboratzea eta amaitzea.

UC1054_2: Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea.

UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higienearauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarriko erabiltzailearen mailan.

b) HOT327_2: Tabernako eta kafetegiko zerbitzuak (abendua 14ko 1700/2007 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hauek barne hartzen ditu:

UC1046_2: elikagaiak eta edariak barran eta mahai-zerbitzatzeko prozesuak garatzea.

UC1047_2: ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.

UC1048_2: ardoak zerbitzatzeta eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea.

UC1049_2: taberna-kafetegiko eskaintzako norberaren elaborazio errazak prestatzea eta erakusgai jartzea.

UC1050_2: taberna-kafetegia kudeatzea.

UC0711_2: ostalaritzan segurtasun- eta higienearauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea.

UC1051_2: jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarriko erabiltzailearen mailan.

– Osatu gabeko lanbide-kualifikazioak.

m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.

n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.

ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

3.– Relación de Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

– Cualificaciones Profesionales completas:

a) Servicios de Restaurante HOT328_2 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1052_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051_2: comunicarse en inglés, un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

b) Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1046_2: desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1048_2: servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1049_2: preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.

UC1050_2: gestionar el bar-cafetería.

UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1051_2: comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico en los servicios de restauración.

– Cualificaciones Profesionales incompletas:

a) INA015_2: okintza eta opilgintza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du.

UC0036_2: okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

b) INA107_2: pastelgintza eta konfiteria (irailaren 16ko 1087/2005 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC0310_2: elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.

c) HOT0223_2: gozogintza (urriaren 27ko 1228/2006 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC0711_2: ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.

d) HOT093_2: sukaldaritza (otsailaren 20ko 295/2004 Errege Dekretua). Konpetentzia-atal hau barne hartzen du:

UC0259_2: eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.

4. artikulua.– Lanbide-ingurunea.

1.– Lanbide-irudi honek nagusiki ostalaritza-sektoreko enpresa handietan zein ertain eta txikietan garatzen du bere lanbide-jarduera, baina bere kontura ere lan egin dezake jatetxe-arloko establezimendu txikietan.

Lanbide hau elikagaiak eta edariak elaboratzeko eta zerbitzatzeko prozesuak garatzen dituzten produkzio-sektoreetan eta -azpisektoreetan garatzen da, esate baterako ostalaritza-sektorean eta, horren esparruan, ostalaritzako eta jatetxe-arloko (tradizionala, modernoa eta kolektiboa) azpisektoreetan.

2.– Lanbide eta lanpostu garrantzitsuenak hauek dira:

– Taberna-kafetegiko edo jatetxeko zerbitzaria.

– Jangelako zerbitzaria.

– Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.

– Tabernaria.

– Sommelier-laguntzailea.

– Garraiobideetako zerbitzuetako laguntzailea.

a) Panadería y bollería INA015_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0036_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y confitería INA107_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0310_2: aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0711_2: actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0259_2: definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Artículo 4.– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración.

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

2.– Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

– Camarero o camarera de bar-cafetería o restaurante.

Jefe o jefa de rango.

– Empleado o empleada de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

– Barman.

– Ayudante de sumiller.

– Auxiliar de servicios en medios de transporte.

III. KAPITULUA
HEZIKETA ZIKLOAREN IRAKASKUNTZAK,
ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK, ETA
IRAKASLEAK

5. artikulua.– Heziketa-zikloaren irakaskuntzak.

Heziketa-zikloko irakaskuntzetan honako alderdi hauek sartzen dira:

1.– Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

a) Elikagaien eta edarien zerbitzu motak ezaugarritzea eta bezero motarekin identifikatzea zerbitzua hautatzeko.

b) Lehengaiak identifikatzea, horien propietateak eta kontserbatzeko baldintzak ezaugarrituta, haiek hartzeko, biltegitratzeko eta banatzeko.

c) Makineria, tresnak eta erremintak kontrolatzeko aldagaiak hautatzea eta zehaztea, haien funtzionamendu-printzipioak ezagututa eta aplikatuta, lan-ingurunea prest jartzeko.

d) Zerbitzu aurreko eta zerbitzuko prozesu eta eragiketen faseak identifikatzea, gauzatze-esparruan, eta produkzio-jarduerak eta zerbitzua egitekoak garatzeko prozesuak estandarizatzea.

e) Bezeroentzako zerbitzuko eta arretako jarduerak ezaugarritzea, eta protokolo-arauak aplikatzea haien gogobetetasuna lortzeko.

f) Faktura baten elementuak zehaztea eta informazio-teknologiak aplikatzea zerbitzua kobratzeko.

g) Bezeroen iradokizun eta erreklamazioei erantzuteko prozedura aztertzea, eta haiei behar bezalako arreta emango zaiela ziurtatzeko inplikaturako erantzukizunak ezagutzea.

h) Elikagaien kalitateko eta segurtasuneko arauak eta laneko eta ingurumeneko arriskuen prebentziokoak identifikatzea, produkzio-prozesuei eta zerbitzuak egiteko lotutako arrisku-faktoreak eta kalitate-parametroak ezagututa, pertsonen eta ingurumenari kalterik ez eragiteko.

i) Produkzio-prozesu batean lan-jarduerak baloratzea eta produkzio-helburuak lortzeko horiek prozesu orokorrean egiten duten ekarpena identifikatzea.

j) Iritzi-aniztasuna aberastasun-iturri gisa baloratzea, beste jardunbide, ideia edo sinesmen batzuk ezagututa, arazoei konponbidea aurkitzeko eta erabakiak hartzeko.

k) Lanbidean hobetzeko aukerak ezagutzea eta identifikatzea, informazioa biltzea eta ezagutzak eskuratzea, bere lanaren esparruan berritzeko eta eguneratzeko.

l) Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua aztertu ondoren, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.

CAPÍTULO III
ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS
Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

Artículo 5.– Enseñanzas del ciclo formativo.

Las enseñanzas del ciclo formativo comprenden los siguientes aspectos:

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de clientela para seleccionar dicho servicio.

b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo.

d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio, en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación de servicio.

e) Caracterizar las actividades de servicio y atención a la clientela aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.

f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.

g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de la clientela reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de la misma.

h) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a los procesos de producción y prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.

k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.

l) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático o ciudadana democrática.

m) Negozio-aukerak ezagutzea eta identifikatzea, merkatua analizatuta eta bideragarritasuna aztertuta, bere enplegua sortzeko.

2.– Honakoa da heziketa-zikloa osatzen duten lanbide-moduluen zerrenda:

- a) Taberna-kafetegiko oinarrizko eragiketak.
- b) Jatetxeko oinarrizko eragiketak.
- c) Taberna-kafetegiko zerbitzuak.
- d) Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak.
- e) Ardoa eta zerbitzua.
- f) Eskaintza gastronomikoak.
- g) Jatetxe-arloko komunikazio-teknikak.
- h) Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higie-nea.
- i) Ingelesa.
- j) Laneko prestakuntza eta orientabidea.
- k) Enpresa eta ekimen sortzailea.
- l) Lantokiko prestakuntza.

I. eranskinean zehaztu da lanbide-moduluen ordu-esleipena eta lanbide-moduluak zein kurtsotan eman beharko diren.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak arautu ditzakeen heziketa-eskaintzen arabera egokitu ahal izango da moduluen ordu-esleipena eta moduluak zein kurtsotan emango diren, dekretu honen 10. artikuluan xedatutakoarekin bat eginik.

3.– Lanbide-modulu bakoitzerako, ikaskuntzaren emaitzak (prestakuntzaldia amaitzean ikasleak jakin, ulertu eta egin dezan espero dena deskribatzen dutenak), eta ebaluazio-irizpideak eta eman beharreko edukiak ezartzen dira. II. eranskinean ezartzen da hori guztia.

4.– Lantokiko prestakuntzako modulua, bestalde, bigarren kurtsoko azken 12 asteetan garatuko da, eta ikastetxean egindako lanbide-modulu guztien ebaluazio positiboa lortu ondoren egingo da.

5.– Oinarrizko lan-jardunerako beharrezkoa den atzerriko hizkuntzaren tratamendua heziketa-ziklo honetako «Ingelesa» moduluan jasota dago.

6. artikulua.– Espazioak eta ekipamenduak.

Prestakuntza garatzeko, eta ezarritako emaitzak eta kompetentziak lortzeko gutxienezko espazioak eta ekipamenduak III. eranskinean zehazten dira.

7. artikulua.– Irakasleak.

1.– Heziketa-zikloko lanbide-modulu bakoitzerako irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena IV. eranskinaren 1. atalean ezartzen dira.

m) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

2.– La relación de módulos profesionales que conforman el ciclo formativo:

- a) Operaciones básicas en bar-cafetería.
- b) Operaciones básicas en restaurante.
- c) Servicios en bar-cafetería.
- d) Servicios en restaurante y eventos especiales.
- e) El vino y su servicio.
- f) Ofertas gastronómicas.
- g) Técnicas de comunicación en restauración.
- h) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- i) Inglés.
- j) Formación y Orientación Laboral.
- k) Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- l) Formación en Centros de Trabajo.

La correspondiente asignación horaria y el curso en el que se deberán impartir los módulos profesionales señalados se detallan en el anexo I.

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de Educación, Universidades e Investigación, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 10 del presente Decreto.

3.– Para cada módulo profesional se establecen los resultados de aprendizaje que describen lo que se espera que conozca, comprenda y pueda realizar el alumnado al finalizar el periodo de formación, así como los criterios de evaluación y contenidos a impartir. Todo ello se establece en el anexo II.

4.– En relación con el módulo de Formación en Centro de Trabajo, se desarrollará en las últimas 12 semanas del segundo curso y se accederá una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

5.– El tratamiento del idioma extranjero necesario para un desempeño profesional básico, se recoge en el módulo de Inglés en el presente ciclo formativo.

Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

La relación de espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de la formación y el logro de los resultados y competencias establecidas, viene detallado en el anexo III.

Artículo 7.– Profesorado.

1.– Las especialidades del profesorado y su atribución docente para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo se establecen en el apartado 1 del anexo IV.

2.- Irakaskuntza-kidegoetako irakasleei oro har eskatzen zaizkien titulazioak otsailaren 23ko 276/2007 Errege Dekretuaren 13. artikuluan ezartzen dira. Irakasleen espezialitateetarako 1. atalean adierazten diren titulazio baliokideak (irakaskuntzaren ondorioetarako) IV. eranskinaren 2. atalean jasotzen dira.

3.- Hezkuntzakoaz bestelako administrazioetan barne hartuta dauden titulartasun pribatuko nahiz titulartasun publikoko ikastetxetako irakasleentzat, titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak eta beste edozein eskakizun IV. eranskinaren 3. atalean zehazten dira.

IV. KAPITULUA

BESTE IKASKETA BATZUETARAKO SARBIDEAK ETA LOTURA. BALIOZKOTZEAK, SALBUESPENAK ETA EGOKITASUNAK. BALIOKIDETASUNAK, ETA ONDORIO AKADEMIKOAK ETA PROFESIONALAK. URRUTIKO ESKAINTZA ETA BESTELAKO MODALITATEAK

8. artikulua.– Beste ikasketa batzuetarako sarbideak eta lotura.

Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren titulua jabe izateak aukera ematen du:

1.- Erdi-mailako beste edozein heziketa-ziklotan zuzenean sartzeko.

2.- Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren titulua aukera emango du, hemezortzi urte beteta izanez gero eta dagokion salbuespenaren kaltetan izan gabe, lanbide-arlo bereko goi-mailako heziketa-zikloetan proba bidez sartzeko; bai eta beste heziketa-ziklo batzuetan sartzeko ere, eskatutako zikloetarako lotura ematen duen batxilergoaren modalitate berekoak direnean.

3.- Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren titulua aukera emango du Batxilergoko edozein modalitateetan sartzeko, Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren 44.1 artikuluan eta abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 16.3 artikuluan ezarritakoaren arabera.

9. artikulua.– Baliozkotzeak, salbuespenak eta egoitasunak.

1.- Zenbait heziketa-ziklok komunak dituzten lanbide-moduluak baliozkotu egingo dira, baldin eta izen berekoak, eduki berekoak, ikaskuntzaren emaitza gisa adierazitako helburu berekoak, ebaluazio-irizpide berekoak eta antzeko iraupenekoak badira. Nolanahi ere, maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren babesean Laneko prestakuntza eta orientabidea modulua edo Enpresa eta ekimen sortzailea modulua gaindituta dituenak modulu horiek baliozkotuta izango ditu lege horren babespeko beste edozein ziklotan.

2.- Urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren babesean ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko

2.- Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes a efectos de docencia, a las que se refiere el apartado 1 para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el apartado 2 del anexo IV.

3.- Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el apartado 3 del anexo IV.

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS. CONVALIDACIONES, EXENCIONES Y CORRESPONDENCIAS. EQUIVALENCIAS Y EFECTOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES. OFERTA A DISTANCIA Y OTRAS MODALIDADES

Artículo 8.– Accesos y vinculación a otros estudios.

La posesión del título de Técnico en Servicios en Restauración permite:

1.- El acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio.

2.- El título de Técnico en Servicios en Restauración permitirá acceder mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad del bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3.- El título de Técnico en Servicios en Restauración permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 44.1 Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

Artículo 9.– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1.- Los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos, objetivos expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración serán objeto de convalidación. No obstante, quienes hubieran superado el módulo de Formación y Orientación Laboral o el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo al amparo de la misma ley.

2.- Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3

2/2006 Lege Organikoaren babesean ezarritakoen arteko baliozkotzeak V. eranskinean adierazten dira.

3.– Otsailaren 26ko 32/2008 Dekretuaren 27. artikuluan ezarritakoaren arabera, Lantokiko prestakuntza lanbide-modulua osorik edo zati batean salbuestea erabaki ahal izango da, baldin eta heziketa-ziklo honekin lotutako lan-esperientzia egiaztatzen bada, artikulua horretan jasotako baldintzen arabera.

4.– «Laneko prestakuntza eta orientabidea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez urtebeteko lan-esperientzia egiaztatu eta laneko arriskuen prebentzioko oinarrizko mailako teknikari-ziurtagiria izan beharko da. Ziurtagiriak prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen duen urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan xedatutakoaren arabera luzatua izan behar du.

5.– «Enpresa eta ekimen sortzailea» modulua baliozkotu ahal izateko, abenduaren 15eko 1538/2006 Errege Dekretuaren 45.3 artikuluan ezarritako eskakizunak betetzeaz gain, gutxienez 3 urteko lan-esperientzia egiaztatu beharko da.

6.– Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren kompetentzia-atalen eta moduluen arteko egokitasuna (horiek baliozkotzeko), eta titulu honetako lanbide-moduluen eta kompetentzia-atalen arteko egokitasuna (horiek egiaztatzeko) VI. eranskinean jasotzen dira.

10. artikulua.– Urrutiko eskaintza eta bestelako modalitateak.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailak ziklo honetako irakaskuntzak araubide orokorrean ezarritakoaz bestelako eskaintza osoaren modalitatean eta urrutiko irakaskuntzan edo beste modalitate batzuetan eskaini ahal izateko baimena eta eskaintza horren oinarrizko alderdiak (hala nola, moduluen iraupena eta sekuentziazioa) arautuko ditu, hala badagokio.

XEDAPEN GEHIGARRIA.– Titulazio baliokideak.

1.– Hezkuntzari buruzko maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren hogeita hamaikagarren xedapen gehigarrian ezarritakoaren arabera, Hezkuntzari eta Hezkuntzako Erreforma Finantzatzeari buruzko abuztuaren 4ko 14/1970 Lege Orokorreko teknikari laguntzailearen tituluek abenduaren 14ko 1690/2007 Errege Dekretuan ezarritako Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluaren ondorio profesional berberak izango dituzte. Hona aipatutako tituluak:

– Zerbitzuetako teknikari laguntzailea, Ostalaritza eta turismoa adarra.

de octubre, y los establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, se presentan en el anexo V.

3.– De acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

4.– El módulo de Formación y Orientación Laboral será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y que se acredite, al menos, 1 año de experiencia laboral y se posea el certificado de Técnico en prevención de riesgos laborales, nivel básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

5.– El módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora será objeto de convalidación siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y que se acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral.

6.– La correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos para su convalidación y la correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación se recogen en el anexo VI.

Artículo 10.– Oferta a distancia y otras modalidades.

El Departamento de Educación, Universidades e Investigación regulará la autorización y aspectos básicos, como la duración y secuenciación de los módulos, de la posible oferta de las enseñanzas de este ciclo, en la modalidad de oferta completa distinta de la establecida en régimen general, así como, para la enseñanza a distancia u otras modalidades.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.– Titulaciones equivalentes.

1.– De acuerdo con lo establecido en la disposición adicional trigésimo primera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los títulos de Técnico Auxiliar de la Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa, que a continuación se relacionan, tendrán los mismos efectos profesionales que el título de Técnico en Servicios en Restauración establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre:

– Técnico Auxiliar en Servicios, rama Hostelería y Turismo.

Ostalaritzako, jatetxeko eta tabernako teknikari lan-guntzailea, Ostalaritza eta turismoa adarra (2. mailako modulu esperimentalak).

Araututako lanbideetan jarduteko gaitzen duten xedapenak betetzearen kaltetan izan gabe ulertuko dira baliokidetasun horiek.

2.– Abenduaren 17ko 2221/1993 Errege Dekretuak ezarritako Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikariaren tituluak abenduaren 14ko 1690/2007 Errege Dekretuan ezarritako Jatetxe-arloko zerbitzuetako teknikariaren tituluaren ondorio profesional eta akademiko berberak izango ditu.

3.– Errege-dekretu honetan, «Laneko prestakuntza eta orientabidea» lanbide-modulurako ezarritako prestakuntzak trebatu egiten du laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko mailako jardueretarako urtarrilaren 17ko 39/1997 Errege Dekretuan ezarritako lanbide-erantzukizunez arduratzeko. Errege-dekretu horrek prebentzio-zerbitzuen araudia onartzen du.

4.– 0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena lanbide-moduluak elikagai-manipulatuzaileei buruzko arauak ezartzen dituen Osasun eta Kontsumo Ministerioaren otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretuan eta elikagai-manipulatuzaileen etengabeko prestakuntzari buruzko xedapen osagarriak ezartzen dituen Osasun Sailaren urriaren 2ko 211/2001 Dekretuan ezarritako prestakuntza jasotzen du.

5.– 0156 Ingelesa lanbide-moduluaren ikaskuntzaren emaitzek, ebaluazio-irizpideek eta edukiek UC1051_2 kompetentzia-atalean ezarritakoarekin erlazionatuta dagoen guztia hartzen dute beren baitan, lanbide-jarduna errazteko tresna erabilgarria da-eta. Titulu akademikoaren berezko beste zenbait hizkuntza-kompetentzia ere sartzen dira. Horrenbestez, zirkunstantzia hori VI. eranskinean islatuta geratu da.

XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indargabetuta geratu dira Dekretu honen aurka egiten duten lerrun bereko edo txikiagoko arauak.

AZKEN XEDAPENA.– Indarrean jartzea.

Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2009ko ekaunaren 30ean.

Lehendakaria,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketako sailburua,
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

Técnico Auxiliar en Hostelería-Restaurante-Bar, rama Hostelería y Turismo (Módulo Experimental de Nivel 2).

Estas equivalencias se entenderán sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones que habiliten para el ejercicio de las profesiones reguladas.

2.– El título de Técnico en Servicios en Restaurante y Bar, establecido por el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Servicios en Restauración establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

3.– La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

4.– El módulo profesional, 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, recoge la formación establecida en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el Decreto 211/2001, de 2 de octubre, del Departamento de Sanidad, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores de alimentos.

5.– Los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo profesional, 0156 Inglés, comprenden todo lo relacionado con lo establecido en la unidad de competencia UC1051_2 como herramienta útil para facilitar el ejercicio profesional. Incluye también otras competencias lingüísticas propias del título académico. Por tanto, esta circunstancia queda reflejada en el anexo VI.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

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

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 30 de junio de 2009.

El Lehendakari,
FRANCISCO JAVIER LÓPEZ ÁLVAREZ.

La Consejera de Educación, Universidades e Investigación,
MARÍA ISABEL CELAÁ DIÉGUEZ.

I. ERANSKINA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU ESLEIPENA ETA KURTSOA

Kodea	Lanbide-modulua	Ordu-esleipena	Kurtsoa
0150	1. Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak	297	1.a
0151	2. Jatetxeko oinarritzko eragiketak	297	1.a
0152	3. Taberna-kafetegiko zerbitzuak	147	2.a
0153	4. Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak	252	2.a
0154	5. Ardoa eta zerbitzua	66	1.a
0045	6. Eskaintza gastronomikoak	99	1.a
0155	7. Jatetxe-arloko komunikazio-teknikak	63	2.a
0031	8. Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	66	1.a
0156	9. Ingelesa	165	1.a
0157	10. Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.a
0158	11. Enpresa eta ekimen sortzailea	63	2.a
0159	12. Lantokiko prestakuntza	380	2.a
	Zikloa guztira	2.000	

II. ERANSKINA

LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK, EBALUAZIO IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak
 Kodea: 0150
 Kurtsoa: 1.a
 Iraupena: 297 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lehengaiak hartzen ditu eta horien ezaugarri organoleptikoak eta aplikazioak bereizten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaerak hartzearekin lotutako dokumentazioa ezagutu du.
- b) Lehengaiak eta horien ezaugarriak ezagutu ditu.
- c) Produktuen etiketatua interpretatu du.
- d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- e) Lehengaiak kontserbatzeko metodoak zehaztu ditu.
- f) Lehengaiak ongi kontserbatzeko leku egokian biltegitatu ditu.
- g) Lehengaiak kontsumitzeko lehentasunaren arabera kokatu ditu.
- h) Biltegia ordenatuta eta garbi mantendu du.
- i) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

2.- Aurreikusitako zerbitzuekin lotutako dokumentazioa aztertu eta lehengaiak pilatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Pilatzearekin lotuta dauden dokumentu motak ezagutu ditu.
- b) Informazioa interpretatu du.
- c) Eskaera-orria bete du.
- d) Stocken txandakatzea kontuan hartu du.
- e) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu du.
- f) Lehengaiak languneetara eraman edo banatu ditu.
- g) Lehengaiak kontsumitu arte behar bezala kokatu eta kontserbatu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

3.- Tresneria, lanabesak eta materialak prestatzen ditu, horien funtzionamendua, aplikazioak eta antolaera egokia ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Arlo honetako tresneria, lanabesak eta materialak ezaugarritu ditu.
- b) Tresneria, lanabesak eta materialak horien geroztiko aplikazioekin erlazionatu ditu.
- c) Tresneria, lanabesak eta materialak prestatu ditu eta erabiltzeko egokiak direla egiaztatu du.
- d) Makineria, lanabesak eta erremintak maneiatzeko eta mantentzeko prozedurak ezarritako arauen arabera gauzatu ditu.
- e) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.
- f) Eremuko tresneriaren antolaera ikuspuntu funtzionaletik eta elikagaien segurtasunaren ikuspegitik aztertu du.

4.- Muntatzeko jarduerak gauzatzen ditu eta garatu behar den zerbitzu motarekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Arlo hauekin erlazionatutako zerbitzu motak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Arlo hauetako zerbitzuekin lotuta dauden muntatze motak eta horietariko bakoitzerako teknika egokiak ezaugarritu ditu.
- c) Lotutako geroztiko zerbitzu motarekin bat datozen tresneria eta materialak prestatu ditu.
- d) Aldez aurretik egiaztatu du tabernaren eta kafetegiaren eremua bezeroen zerbitzuko eta arretako jardueretarako egokia dela.
- e) Une bakoitzean teknika egokiak aplikatu eta garatuta gauzatu ditu muntatzeko eragiketak.
- f) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Zerbitzatzeko edari bero errazak prestatzen ditu, eta hautatutako teknikak eta prozedurak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Edari bero errazen motak deskribatu eta sailkatu ditu.
- c) Kafeen, infusioen eta edari bero errazak egiteko erabiltzen diren beste produktu batzuen nolakotasun organoleptikoak eta ohiko aplikazioak ezaugarritu ditu.
- d) Edari bero errazak prestatzeko eta zerbitzatzeko teknikak eta prozedurak behar bezala garatzeko faseak zehaztu ditu.
- e) Edari bero errazak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozedurak ezarritako argibideei edo arauei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereizi ditu.
- g) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

6.- Irabiakiak, zukuak, freskagarriak eta urak zerbitzatzeko prestatzen ditu, lotutako teknikak eta prozedurak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Kontsumitu ohi diren freskagarri, zuku, irabiaki eta uren tipologia deskribatu eta sailkatu du.
- c) Edarien tipologiara egokitutako prestatzeko eta zerbitzatzeko teknikak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Mota honetako edariak prestatzeko eta zerbitzatzeko prozedurak ezarritako argibideei eta/edo arauei jarraiki gauzatu ditu.
- f) Proporzioak, osagaiak, faseak eta teknikak errespetatuta egin ditu prestakinak.
- g) Lortutako emaitzen arabera egon daitezkeen hautabideak bereizi ditu.
- h) Edari horiek teknika egokiak aplikatuta zerbitzatu ditu.
- i) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du prestatzeko eta zerbitzatzeko prozesuak iraun duen bitartean.
- j) Produktuak manipulatu dituenean horien higiene-baldintzak ziurtatu ditu eta laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

7.- Edari alkoholodun sinpleak zerbitzatzeko, zerbitzatzeko teknika eta prozedura edari mota bakoitzarekin erlazionatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erlazionatutako lanbide-terminologia interpretatu du.
- b) Edari alkoholodun sinpleen motak ordenatuta deskribatu eta sailkatu ditu.
- c) Edari alkoholodun sinpleen mota bakoitzarekin lotutako zerbitzatzeko teknikak eta prozedurak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- d) Zerbitzatzeko eragiketak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Hotz-tresneria behar bezala erabili du garagardoak zerbitzatzeko.

- f) Edari alkoholdun sinpleak zerbitzatzeko prozedurak eta teknikak ezarritako argibideei edo araei jarraiki gauzatu ditu.
- g) Ardoak eta ardo oparoak ontzi egokietan eta zerbitzu-temperaturak errespetatuta zerbitzatu ditu.
- h) Langunea garbi eta ordenatuta mantendu du eragiketa guztiak garatu dituen bitartean.
- i) Erabilitako materiala ordenatuta eta garbi jaso du.
- j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

8.- Tabernaren eta kafetegiaren eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak egiten ditu, eta eremua hurrengo zerbitzurako berrezartzeko eta egokitzeko premiak zehazten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak ezaugarritu ditu.
- b) Prestatzeko eta zerbitzatzeko tresneria, lanabes eta materialak garbitzeko, mantentzeko eta egokitzeko faseak eta prozedurak bereizi eta sekuentziatu ditu.
- c) Materialak eta lehengaiak berrezartzeko premiak identifikatu eta zehaztu ditu, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta.
- d) Pilatzeko eta berrezartzeko beharrezkoa den dokumentazioa ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu eta bete du.
- e) Horren beharra duten produktuak kontserbatzeko premiak identifikatu eta zehaztu ditu, geroztiko erabileretara egokitzeko.
- f) Zerbitzu ondoko eragiketa guztiak, elikagaiak kontserbatzea barne, ezarritako argibideak edo protokoloak betez gauzatu ditu.
- g) Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremua geroago erabiltzeko egokia dela egiaztatu du.

B) Edukiak:

1.- Lehengaiak hartzea

Ekonomatuaren eta upeltegiaren deskribapena eta ezaugarriak.
Lehengaiak hartzea eta produktuen kantitateak eta kalitateak egiaztatzea.
Lehengaiak ezaugarrien eta kontsumitzeko lehentasunen arabera kontserbatzea eta biltegitratzea.
Hornitzaileak hautatzea.
Lehengaiak: aldaerak, sailkapenak eta aplikazioak, merkataritza-aurrekezpenak.
Hartzeko eragiketekin erlazionatutako dokumentuak.
Merkataritza-kategoriak: estra, lehena.
Produktuen etiketatua.
Lehengaiak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea.
Lehengaiak hartzean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.
Jeneroak hartzen bete-betean parte hartzea.

2.- Lehengaiak pilatzea eta banatzea

Lehengaiak pilatzeko premiak produkzioarekin lotutako dokumentazioaren analisiaren arabera ondorioztatzea.
Txandakatzeko jardunbide egokiak ezartzea jeneroak honda daitezen saihesteko.
Dokumentazio espezifikoa betetzea.
Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea.
Lehengaiak beharrezkoa den dokumentazioa erabilita pilatzea.
Biltegiko salgaien irteerak FIFO eta PMP irizpideen arabera baloratzea.
Hainbat jenero biltegitartzeko baldintzak.
Jeneroen txandakatzeko optimoa: stock minimoa, maximoa, operatiboa eta segurtasunekoak.
Inbentario fisikoa eta etengabeko inbentarioa.
Biltegia baloratzeko metodoak: FIFO eta PMP.
Biltegiarekin lotutako dokumentu-erregistroa.
Ekonomatuaren informatizazioa.
Lehengaiak pilatzeari dagokion dokumentazioa.
Lehengaiak pilatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.
Zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.
Lehengaiak pilatzen bete-betean parte hartzea

3.- Tresneria, lanabesak eta materialak prestatzea

Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak prestatzea eta mantentzea.
Makineria, ontziteria, lanabesak eta erremintak eraginkortasunez erabiltzea.
Makinaren erabilerako edo lehen mailako mantentzea (koipeztatzea, garbitzea...).
Tabernaren eremuetako berezko makineria, materiala eta altzariak: ezaugarriak, aplikazioak, kokapena, banaketa.
Lanabesak eta tresneria prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzea.
Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babesteko zorrotz betetzea.

4.- Muntatzeko jarduerak egitea

Zerbitzu aurreko lanak. "Mise en place".
Barran eta mahaian muntatzeko eragiketak gauzatzea.
Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.
Taberna-kafetegiaren eremuetako zerbitzuen tipologia.
Taberna-kafetegiaren ezaugarriak eta kategoriak.
Zerbitzu aurreko eragiketetan ordena eta denbora egokiak baloratzea.
Barran eta mahaian muntatzeko eragiketetan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.
Muntatzeko eragiketetan bete-betean parte hartzea
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babesteko betetzeko interesa izatea.

5.- Edari bero errazak prestatzea

Nazioarteko prestakinak edo izendapen propioa dutenak
temperaturaren eta alkohol-graduazioaren arabera.
Gauzatzeko eta zerbitzatzeko prozedurak.
Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.
Prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko faseak eta teknikak.
Kafeak, txokolateak, infusioak eta bestelakoak: definizioak,
sailkapenak, motak eta ezaugarriak.
Merkataritza-aurkezpenak eta etiketatutak.
Edari beroak prestatzean ordena, denbora eta aurkezpena
baloratzea.
Edari bero errazak gauzatzeko eta zerbitzatzeko prozeduretan
ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta
errespetuzkoa izatea.
Edari bero errazak prestatzeko, aurkezteko eta zerbitzatzeko
fase eta teknikan bete-betean parte hartzea.

6.- Irabiakiak, zukuak, freskagarriak eta urak prestatzea

Irabiaki, zuku eta freskagarrien kokapena eta kontserbazioa.
Zukuak eta irabiakiak prestatzeko eta aurkezteko teknikak.
Gauzatzeko eta zerbitzatzeko prozedurak.
Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.
Irabiakiak, zukuak, freskagarriak eta urak: definizioak,
sailkapenak, motak eta ezaugarriak. Nazioarteko ohiturak.
Nazioarteko eta nazioarteko merkataritza-aurkezpenak eta
etiketatutak.
Kokapenean eta kontserbazioan ordena eta garbitasuna baloratzea.
Gauzatzeko eta zerbitzatzeko prozeduretan ezarritako arau eta
protokoloekiko eta emaitzen kontrol eta balorazioarekiko
jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

7.- Edari alkoholduen sinpleak zerbitzatzea

Janaurrekoen eta garagardoen kokapena eta kontserbazioa.
Janaurrekoak eta garagardoak zerbitzatzeko eragiketak.
Ardoak zerbitzatzeko oinarritzko eragiketak.
Emaitzak gauzatzeko, kontrolatzeko eta baloratzeko prozedurak.
Janaurrekoak eta garagardoak: ezaugarriak, sailkapenak.
Ardoak: definizioa, ardo motak, zerbitzatzeko tenperatura,
zerbitzatzeko lanabesak.
Janaurrekoak eta garagardoak zerbitzatzeko teknikak.
Gauzatzeko eta zerbitzatzeko prozeduretan ezarritako arau eta
protokoloekiko eta emaitzen kontrol eta balorazioarekiko
jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.
Edari alkoholduen sinpleak prestatzeko eta aurkezteko teknikan
bete-betean parte hartzea.
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta
ingurumena babesteko betetzeko interesa izatea.

8.- Tabernan zerbitzu ondoko eragiketak egitea

Faseak sekuentziatzea eta teknikak aplikatzea.
Materialak eta lehengaiak kontrolatzea eta berrezartzea:
lotutako dokumentuak.
Premiak aztertzea eta hautematea.
Zerbitzu ondoko eragiketak gauzatzeko prozedurak.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Taberna-kafetegiaren eremuetako zerbitzu ondoko eragiketak:
deskribatzea eta ezaugarritzea.

Zerbitzu ondoko eragiketak kontrolatzeko prozedurak.

Zerbitzu ondoko eragiketetan ordena eta garbitasuna baloratzea.

Lehengaiak eta lanabesak gauatzeko, kontrolatzeko eta berrezartzeko prozeduretan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzeko interesa izatea.

2. lanbide-modulua: Jatetxeko oinarritzko eragiketak

Kodea: 0151

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 297 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Materiala, tresneria eta altzariak prestatzen ditu, horien erabilerak eta aplikazioak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aretoko zerbitzuaren eremuetako berezko materialak, tresneria eta altzariak deskribatu eta sailkatu ditu.

b) Tresneria, materialak eta altzariak horien geroztiko erabilera eta funtzionaltasunekin erlazionatu ditu.

c) Pilatzearekin lotuta dagoen informazioa eta dokumentazioa interpretatu du.

d) Eskatutakoaren kantitatea eta kalitatea hartutakoarekin bat datorrela egiaztatu eta pilatu egin du materiala.

e) Zerbitzatzeko materiala kasu bakoitzerako egokiak diren lekuetan kokatu du.

f) Tresneria, materialak eta altzariak zerbitzura egokitzeko beharrezkoak diren prest jartzeko eragiketak ezaugarritu ditu.

g) Zerbitzu-eremu hauetan tresneria, materialak eta altzariak aztertze, berrezartzeko, berrikusteko, garbitzeko eta kokatzeko prozedurak eta bestelakoak gauzatu ditu.

h) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2.- Mahaiak muntatzen ditu, eta muntatzeko era garatu beharreko zerbitzu motarekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Mahaiak muntatzeko erak ezaugarritu ditu eta eremu hauetako zerbitzuen tipologiarekin erlazionatu ditu.

b) Muntatzeko faseak sekuentziatu ditu eta hurrenez hurrengo prozedura eta teknikekin erlazionatu ditu.

c) Muntatzeko jardueretarako material egokia zehaztu eta erabili du.

d) Mahaien muntatzea garaiz eta taxuz gauzatu du.

e) Lortutako emaitzen arabera hautabideak proposatu ditu.

f) Mahaiak dekoratzeko teknikak erabili ditu, jarraibide zuzenak beteta eta material egokiak erabilita.

g) Mahaien azken muntatzea aztertu du eta hauteman daitekeen edozein akats zuzendu du.

h) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

3.- Aretoan elikagaiak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatu ditu.
- b) Faseak eta prozedurak garatu beharreko zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatu ditu.
- c) Elikagaien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatu du.
- d) Eskaeraren ibilbidea definitu du, eta harekin lotuta dauden sailak bereizi ditu.
- e) Teknologia berriekin lotuta dauden eskaera-sistema berriak identifikatu ditu.
- f) Zerbitzatzeko teknikak gauzatu ditu, elikagaiaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota, horren unea edo fasea eta protokoloa kontuan hartuta.
- g) Jasotzeko eragiketak ordenatuta eta garbi egin ditu.
- h) Plater bat markatzerakoan mahai-tresna zuzenak erabili ditu, eta zerbitzatu behar diren elikagaien motarekin erlazionatu ditu.
- i) Eragiketa guztiak garatu dituen bitartean bezeroen arretako arauak kontuan hartu ditu.
- j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Aretoan edariak zerbitzatzen laguntzeko eragiketak gauzatzen ditu, eta zerbitzuaren kalitatean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aretoan hainbat edari motaren zerbitzuak gauzatzeko faseak deskribatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Garatu behar diren faseak eta prozedurak identifikatu eta edarien zerbitzuaren ezaugarriekin erlazionatu ditu.
- c) Edarien zerbitzuaren eskakizunekin edo bestelako kontrol-prozedurekin erlazionatutako dokumentazioa identifikatu eta interpretatu du.
- d) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- e) Garraiatu beharreko edari mota eta ezarritako ordena kontuan harturik, behar bezala garraiatu du erretiluan.
- f) Zerbitzatzeko teknikak gauzatu ditu, edariaren ezaugarriak, eskatutako zerbitzu mota eta protokoloa edo ezarritako arauak kontuan hartuta.
- g) Jasotzeko eragiketak ordenatuta egin ditu.
- h) Eragiketa guztiak garatu dituen bitartean bezeroen arretako arauak kontuan hartu ditu.
- i) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak gauzatu dituzte, eta hurrengo zerbitzu-erakunde berrezartzeko eta egokitzeko premiekin erlazionatu dituzte.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzatzeko eremu hauetan ohikoak diren zerbitzu ondoko eragiketak ezaugarritu dituzte.
- b) Zerbitzuan erabilitako tresneria, materialak eta altzariak garbitzeko, mantentzeko eta egokitzeko faseak eta prozedurak bereizi eta sekuentziatu dituzte.
- c) Materialak eta lehengaiak berrezartzeko premiak identifikatu eta zehaztu dituzte, haiek erabiltzeko eta kontsumitzeko aurreikuspenak kontuan hartuta.
- d) Pilatzeko eta berrezartzeko beharrezkoa den dokumentazioa ezarritako prozedurei jarraiki identifikatu eta bete dituzte.
- e) Horren beharra duten produktuak kontserbatzeko edo sukaldaritzako sailera itzultzeko premiak identifikatu eta zehaztu dituzte, geroztiko erabileretara egokitzeko.
- f) Erabilitako materiala behar bezala eta ordenatuta jaso du eta garbitzeko leku-erakunde eraman du.
- g) Erabilitako altzariak berriz kokatu dituzte, geroztiko erabileretara egokitzeko.
- h) Prestatzeko eta zerbitzatzeko eremua geroago erabiltzeko egokia dela egiaztatu du.
- i) Eragiketak egin dituzte osasun- eta higie-ne-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu dituzte.

B) Edukiak:

1.- Materiala, tresneria eta altzariak prestatzea

Material, tresneria eta altzarien kokapena, banaketa eta funtzionaltasunak, bezeroek erabiltzeko espezifikoak eta zerbitzura zuzendutakoak bereiziz.

Materiala, tresneria eta altzariak prestatzeko eta egokitzeko eragiketak.

Zuzkidurak establezimendu bakoitzaren ezaugarri eta premien arabera kalkulatu.

Materialaren kontrol eraginkorrak egiteko hainbat metodo gauzatu.

Jatetxearen eremuko berezko materiala, tresneria eta altzariak: ezaugarriak, aplikazioak eta lotutako arriskuak, kokapena, banaketa.

Materiala, tresneria eta altzariak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratu.

Materialak, tresneria eta abar kokatzeko eta banatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Prestatzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea.

Osasun- eta higie-ne-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.

2.- Mahaiak muntatzea

Mahaiak muntatzeko eta aurkezteko eragiketak gauzatu.

Mahaiak edukieraren, formaren eta urtarokotasunaren arabera dekoratzea.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Jatetxearen eremuko zerbitzuen tipologia.

Jatetxe-arlo klasikoa eta jatetxe-arlo berria.

Mahaiak eta bestelako elementuak muntatzea: mahaiak, ontzitegiak, zerbitzu-mahaiak, orgak, etab.

Ezaugarritzea eta zerbitzu motara egokitzea.

Faseak eta lotutako teknikak sekuentziatzea.

Zerbitzu motak (karta, menua, hitzartutako menua, oturuntza, etab.).

Mahaiak muntatzeko zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Mahaiak dekoratzeko talde-lanetan bete-betean parte hartzea.

Mahaiak muntatzeko eta aurkezteko eragiketak gauzatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.

3.- Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzea

Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak: zerbitzu motaren eta protokoloaren arabera.

Jasotzea.

Teknologia berriak eta informatika-aplikazioak (saltokiko terminala) aplikatzea.

Beste sail batzuekiko erlazioa.

Elikagaiak zerbitzatzeko oinarrizko arauak.

Eskaeraren karakterizazioa eta erabilerak, formalizazioa eta mugimenduen fluxua.

Elikagaiak zerbitzatzeko erak eta metodoak: faktoreak eta eskaintza mota, establezimenduaren kategoria, dimentsioak eta ekipamendua, langileen kualifikazioa.

Platerak, azpilak, erretiluak eta bestelakoak garraiatzeko prozedurak.

Aretoan elikagaiak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketen zereginak egitean ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

Eskaeraren erabilera eta formalizaziorako talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzeko interesa izatea.

4.- Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak gauzatzea

Bereziki edariekin erabiltzeko den materiala gauzatzea eta aplikatzea: osaeraren arabera, tenperaturaren arabera, zerbitzuko denboraren arabera.

Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketak.

Elementu egokiak erabiltzea (beirateria, pitxerrak, etab.).

Jasotzea.

Edariak zerbitzatzeko oinarrizko arauak.

Aretoan edariak zerbitzatzeko bereziki erabiltzen den materiala.

Aretoan edariak zerbitzatzeko laguntzeko eragiketetan talde-lanetan elkartasunez eta bete-betean parte hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.

5.- Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako eragiketak gauzatzea

Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eragiketetan faseak sekuentziatzea eta teknikak aplikatzea.

Premiak aztertzea eta hautematea.

Materialak eta lehengaiak kontrolatzea eta berrezartzea.

Zerbitzu ondoko eragiketak gauzatzeko prozedurak.

Emaitzak kontrolatzea eta baloratzea.

Aretoko eremuetako zerbitzu ondoko eragiketak.

Materialak eta lehengaiak kontrolatzeko eta berrezartzeko prozedurak.

Premiak aztertzean eta hautematean talde-lanetan elkartasunez parte hartzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzeko interesa izatea.

3. lanbide-modulua: Taberna-kafetegiko zerbitzuak

Kodea: 0152

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 147 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Taberna-kafetegian bezeroak zerbitzatzeko dituzten, eta eskaria zerbitzatu beharreko produktuekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Taberna-kafetegiko zerbitzuko langileen funtzio nagusiak identifikatu ditu.

b) Taberna-kafetegian bezeroak zerbitzatzeko oinarritzeko hiztegia identifikatu du.

c) Bezeroak establezimendura iritsi direnean enpresa-protokoloa aplikatuta egin die harrera.

d) Establezimenduko produktuak eta zerbitzuak bezero mota bakoitzaren eskaera eta premiekin erlazionatu ditu.

e) Salmenta-teknikekin zerikusia duten bezeroen eskari inplizituak identifikatu ditu, eta establezimenduaren berezko produktuak iradoki dizkie eta, behar izanez gero, horien oinarritzeko ezaugarriak azaldu dizkie.

f) Erantzuna eta zerbitzua bezeroen eskarira eta tipologiara egokitu du, horien itxaropenak beteta gera daitezen.

g) Taldean lan egin du eta aurrez ezarritako protokoloari edo arauari jarraiki garatu ditu zereginak.

h) Bezeroei eskaini nahi zaien kalitateari buruz ezarritako jarraibideak bete ditu.

i) Jarrera egokia izan du une oro.

j) Hainbat eratako erreklamazio, kexa edo iradokizunen aurrean jarduteko protokoloak identifikatu ditu.

2.- Mota guztietako edari alkoholodunak zerbitzatzeko dituzten, ardoa izan ezik, eta horien ezaugarriak eta aurkezpena identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Edari alkoholodun hartzituak, hartzituak eta destilatuak eta eratorriak, ardoa izan ezik, ezaugarritu eta sailkatu ditu.
- b) Edari alkoholodunak –ardoa izan ezik– elaboratzeko prozesuak deskribatu ditu, eta edari alkoholodunen marka ohikoenak –ardoa izan ezik– eta aurkezpen eta ezaugarri komertzialak identifikatu ditu.
- c) Edari alkoholodunak –ardoa izan ezik– prestatzeko eta zerbitzatzeko materiala erabili du.
- d) Edariak multzo homogeneoen arabera zerbitzatzeko kokapena errespetatu du.
- e) Likore-proporzio egokiak errespetatu ditu motaren arabera.
- f) Erabilitako materiala ordenatuta eta garbi jaso du.
- g) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

3.- Koktelak eta konbinazio alkoholodunak egiten ditu, eta horien formulazioa ezaugarriekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Koktelgintzarekin lotutako materiala eta lanabesak identifikatu ditu eta horien ezaugarriak definitu ditu.
- b) Koktelak egiteko estazio zentrala prest jartzeko funtzioak gauzatu ditu.
- c) Koktelak dekoratzeko erabiltzen diren jeneroak identifikatu ditu.
- d) Koktel-familien ezaugarriak identifikatu ditu.
- e) Nazioarteko koktel nagusiak ezagutu ditu.
- f) Koktelak egiteko lanabesak dotoretasunez maneiatu ditu.
- g) Hainbat koktel egin ditu, eta eginkizun horretan formulazioa errespetatu du eta egoki erabili ditu beharrezko lanabesak.
- h) Norberak elaboratutako koktelak sortu ditu.
- i) Koktelak dekoratzeko eta akabera emateko teknikak aplikatu ditu.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Taberna-kafetegia berezko platerak eta janurrekoak egiten ditu, sukaldaritzako teknikak ezagututa eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Taberna-kafetegiko zerbitzuaren sukaldaritzako eredu-elaborazioak definitu ditu.
- b) Mota honetako elaborazioekin lotutako sukaldaritzako teknikak ezaugarritu ditu.
- c) Platerak eta janurrekoak egiteko lehengaiak pilatu ditu.
- d) Elaborazioak egiteko makineria eta lanabesak prestatu ditu.
- e) Zereginak garatu aurretik beharrezkoak diren elementu guztien erabilgarritasuna egiaztatu du.
- f) Sukaldaritzako elaborazioak lortzeko zereginak ezarritako prozedurei jarraiki gauzatu ditu.
- g) Zerbitzatzeko temperatura errespetatu du, eta elaborazioa eta zerbitzua koordinatu ditu.
- h) Elaborazioak modu erakargarrian aurkeztu ditu, irizpide estetikoari jarraiki.

- i) Elikagaiak lehengoratzeko eta kontserbatzeko eragiketak egin dituenan tenperaturak errespetatu ditu eta ontzi egokiak erabili ditu.
- j) Eragiketak egin dituenan osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Bezeroei eskainitako zerbitzuak fakturatu eta kobratu egiten ditu, eta faktura bat osatzen duten elementuak ezagutzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bezeroei kobratzeko moduak identifikatu ditu.
- b) Zerbitzu-eremu hauetan fakturatzeko eta kobratzeko prozesuak ezaugarritu ditu.
- c) Faktura beharrezkoak diren datu guztiak adierazita bete du.
- d) Faktura kobratu egin du ordaintzeko dauden formulak edo moduak erabilita.
- e) Fakturazioa kudeaketa integratuko sistemekin erlazionatu du.
- f) Fakturatutakoa eta zerbitzatutakoa bat datozela egiaztatu du.
- g) Dirua edo xehea itzultzeko eragiketak egin ditu eta itzuli beharrekoea behar bezala aurkeztu du.

B) Edukiak:

1.- Taberna-kafetegian bezeroak zerbitzatzea

Taberna-kafetegian eskaintza aurkeztea.
Produktuak eta zerbitzuak erakusgai jartzea.
Bezeroen eskari eta itxaropenei erantzutea, iradokizunak aintzat hartzea eta eskaintza egokitzea.
Taberna-kafetegian bezeroei harrera egiteko, egonaldia ahalbidetzeko eta agur esateko prozedurak.
Prozedura motak, establezimenduaren edo bezeroen arabera.
Iradokizunak, kexak eta erreklamazioak. Definizioa, ezaugarriak eta tratamendua.

Araudia.

Taberna-kafetegian bezeroei harrera egiteko, egonaldia ahalbidetzeko eta agur esateko prozeduretan jarrera baloratzea.
Bezeroak zerbitzatzeko ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

2.- Edari alkoholduak –ardoa izan ezik– zerbitzatzea

Edari alkoholduak prestatzea eta zerbitzatzea.
Pattarrak eta likoreak.
Ohiko elaborazio-prozesuak ezaugarritzea. Izendapen propioa duten naziokoak eta nazioartekoak.

Merkataritza-aurkezpena. Identifikazioa eta ezaugarriak.
Prestatzeko oinarritzko arauak.
Gauzatzeko prozedurak.
Pattarrak eta likoreak: ezaugarriak eta sailkapenak.
Edari alkoholduak egiteko ohiko prozesuetan ordena eta garbitasuna baloratzea.
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzea.

3.- Koktelak eta konbinazio alkoholdunak egitea

Koktelak eta bestelako konbinazioak prestatzea, dekoratzea, aurkeztea eta zerbitzatztea.

Koktelgintzan bereziki erabiltzen diren materialak eta lanabesak.

Koktelgintzako zerbitzu aurrekoa.

Estazio zentrala muntatzea eta prest jartzea.

Koktelak: definizioa, ezaugarriak eta motak edo familiak.

Koktelak egiteko oinarritzko arauak.

Konbinatuak egiteko lehengaiak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Koktelgintzako zerbitzu aurrekoan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea. Estazio zentrala muntatzea eta prest jartzea.

4.- Taberna-kafetegiaren berezko platerak eta janaurrekoak egitea

Taberna-kafetegiaren esparruan elikagaiak prestatzeko eremuak prest jartzea.

Lehengaiak aurrez elaboratzeko eragiketak.

Taberna-kafetegiaren berezko sukaldaritzako produktuak elaboratzea.

Erlazionatutako dokumentazioa betetzea.

Egoera-orriak eta sukaldeko txostenak.

Taberna-kafetegiaren esparruan elikagaiak prestatzeko eremuetako makineria, ontziteria, lanabes eta erreminta espezifikokoak.

Eremu hauetan erabili ohi diren lehengaiak.

Ezaugarriak eta aplikazio motak.

Kontserbazioa.

Elikagaiak kontserbatzeko eta lehengoratzeko prozedurak.

Lehengaiak eta makineria eta lanabesak hartzean ordena eta garbitasuna baloratzea.

Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak betetzea.

5.- Zerbitzuak fakturatzea eta kobratzea

Fakturatzeko prozesuak aplikatzea.

Kutxa-itxierak.

Erlazionatutako informatika-aplikazioak erabiltzea.

Fakturatzeko eta kobratzeko prozedurak.

Kobratzeko sistemak. Ezaugarriak eta motak (eskuzkoa eta zeharkakoa).

Fakturatzeko, kobratzeko eta kutxa ixteko prozeduretan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

4. lanbide-modulua: Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak

Kodea: 0153

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 252 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxean eta ekitaldi berezietan bezeroak zerbitzatzen ditu, eta eskaria zerbitzatu beharreko produktuekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aretoko zerbitzuko langileen funtzio nagusiak identifikatu ditu.
- b) Taberna-kafetegian bezeroak zerbitzatzeko oinarritzko hiztegia identifikatu du.
- c) Bezeroak establezimendura edo ekitaldira iritsi direnean enpresa-protokoloa aplikatuta egin die harrera.
- d) Establezimenduko edo ekitaldiko produktuak eta zerbitzuak bezero mota bakoitzaren eskaera eta premiekin erlazionatu ditu.
- e) Salmenta-teknikekin zerikusia duten bezeroen eskari inplizituak identifikatu ditu, eta establezimenduaren berezko produktuak iradoki dizkie eta, behar izanez gero, horien oinarritzko ezaugarriak azaldu dizkie.
- f) Erantzuna eta zerbitzua bezeroen eskarira egokitu du, horien itxaropenak beteta gera daitezen.
- g) Bezeroari bere mahairaino lagun egin dio eta arin eta adeitasunez kokatu du eroso.
- h) Bezeroei eskaintza mota guztiak aurkeztu dizkie, oinarritzko protokolo-arauei jarraiki.
- i) Eskaerak hartzean teknologia berriak erabili ditu.
- j) Datuak zuzen eta irakurtzeko moduan betez prestatu ditu eskaerak.
- k) Izan litezkeen kexa, erreklamazio edo iradokizunei laster aurkitu die konponbidea, horretarako aukerak bilatu eta garrantziaren arabera hierarkizatu ditu.

2.- Sukaldaritzako mota guztietako elaborazioak zerbitzatzen ditu, zerbitzuko eta protokolo teknika ezagutu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuen tipologia identifikatu du.
- b) Eskaintza gastronomikoen motak garatu beharreko zerbitzuarekin erlazionatu ditu.
- c) Jatetxeko, ekitaldietako eta bestelakoetako zerbitzurako – ostatu-arloko eremuetako gela-zerbitzua barne- baldintzatzaileak ezaugarritu ditu.
- d) Zerbitzu berezien berezko altzariak eta lanabesak eta horien aplikazioak deskribatu ditu.
- e) Zerbitzu berezi bakoitzari aplikatzekoak diren protokolo-arauek ezagutu ditu.
- f) Jatetxeko, ekitaldi berezietako eta bestelakoetako zerbitzu-eragiketekin lotutako aurretiazko dokumentazioa identifikatu du.
- g) Zerbitzuaren baldintzatzaileak eta dinamika bera errespetatuta garatu du zerbitzua.
- h) Zerbitzuak fakturatzeko eta kobratzeko prozesuak ezarritako argibideen eta arauen arabera gauzatu ditu.
- i) Izan litezkeen kexa, erreklamazio edo iradokizunei laster aurkitu die konponbidea, horretarako aukerak bilatu eta garrantziaren arabera hierarkizatu ditu.
- j) Eragiketak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Platerak bezeroen aurrean egiten ditu, erlazionatutako sukaldaritzako eta zerbitzuko teknikak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bezeroen aurrean egiteko eskaintza gastronomiko egokienaren elementuak ezagutu ditu.
- b) Platerak bezeroen aurrean egiteko erabiltzen diren sukaldaritzako eta zerbitzuko teknika nagusiak ezaugarritu ditu.
- c) Platerak bezeroen aurrean egiteko aplikatzekoak diren makineria, materialak eta lanabesak ezagutu ditu.
- d) Jarduerarako beharrezkoa den materiala prest jarri du.
- e) Dokumentazioa abiapuntutzat hartuta zerbitzatzeko aginduak identifikatu ditu.
- f) Elaborazioak bezeroen aurrean egin ditu, denborak, egosketak eta tenperaturak errespetatuta.
- g) Elaboratzeko eta zerbitzatzeko teknikak ordenatuta eta txukun gauzatu ditu, eta lana amaitu duenean dena ongi jasota utzi du.
- h) Bezeroei hainbat elaborazio-aukera (baldin badaude behintzat) iradoki dizkie.
- i) Plater eta azpilen dekorazio-aukerak baloratu ditu, oreka estetikoaren bila.
- j) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Sukaldaritzako produktuak eta elaborazioak lotutako teknikak aplikatuta zatikatu, errazionatu eta hezurgabetzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zerbitzatzeko teknika hauek aplikatzean erabili ohi diren sukaldaritzako lehengaiak eta elaborazioak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- b) Produktu zurituak, zatikatuak, hezurgabetuak eta errazionatuak zerbitzatzeko lanabesak eta erremintak identifikatu eta sailkatu ditu.
- c) Jarduera garatzeko beharrezkoa den guztia antolatu eta prest dagoela egiaztatu du.
- d) Sukaldaritzako lehengaiak eta produktuak teknika egokiekin erlazionatu ditu, haien ezaugarrien, aurkezpenen, anatomiaren eta beste zenbait baldintzatzaileraren arabera.
- e) Zuritzeko, zatikatzeko, hezurgabetzeko eta errazionatzeko prozesuak garaiz eta taxuz garatu ditu.
- f) Elaborazioak ezarritako parametroei jarraiki zerbitzatu ditu.
- g) Eragiketak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

B) Edukiak:

1.- Mahaian eta zerbitzu berezietan bezeroak zerbitzatzea

Kartak eta menuak aurkeztea.

Hainbat eskaera mota prestatzea eta teknologia berriak aplikatzea.

Ibilbideak eta beste sail batzuekiko erlazioa.

Erreklamazioak tratatzeko hainbat dokumentu prestatzea.

Konponbideak eta ordezeko proposamenak.

Bezeroen tipologia: ezaugarriak.

Mahaian eta zerbitzu berezietan bezeroei harrera egiteko, egonaldia ahalbidetzeko eta agur esateko prozedurak.
Hitzezko eta hitz gabeko komunikazioa.
Iradokizunak, kexak eta erreklamazioak: ezaugarritzea eta tratamendua.
Eskaerak.
Teknologia berriak: definizioa eta motak.
Bezeroei harrera egiteko, egonaldia ahalbidetzeko eta agur esateko zereginak egitean eta kexa eta iradokizunen tratamenduetan ezarritako arau eta protokoloekiko jarrera egokia eta errespetuzkoa izatea.

2.- Sukaldaritzako elaborazioak zerbitzatzeari

Mahaian zerbitzatzeko prozedurak gauzatzeari eta emaitzak garatzeari, kontrolatzeari eta baloratzeari.
Zerbitzu berezien zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko eragiketarak gauzatzeari (oturuntzak, koktelak, gosariak, brunch).
Jatetzeko zerbitzua: definizioa eta ezaugarriak.
Zerbitzu bereziak: definizioa eta ezaugarriak.
Mahaian zerbitzatzeko prozedurak gauzatzeko beharrezkoa den materiala, tresneria eta altzariak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzeari.
Zerbitzu berezien zerbitzu aurreko, zerbitzuko eta zerbitzu ondoko eragiketarako talde-lanetan elkartasunez parte hartzeari.

3.- Bezeroen aurrean platerak elaboratzeari

Prest jartzeko eragiketarak.
Materialak kokatzeari eta espazioak egokitzeari.
Bezeroen aurrean platerak elaboratzeko teknikak gauzatzeari.
Bezeroen aurrean platerak elaboratzeko makineria, lanabes eta erreminta espezifikoak.
Bezeroen aurrean platerak elaboratzeko teknikak: definizioa eta ezaugarri nagusiak.
Materiala, tresneria eta altzariak prestatzean ordena eta garbitasuna baloratzeari.
Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko betetzeko interesa izatea.
Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeari.

4.- Sukaldaritzako produktuak eta elaborazioak zatikatzeari, errazionatzeari eta hezurgabetzeari

Mahaikidearen aurreko materialak eta espazioa prest jartzeko eragiketarak.
Sukaldaritzako produktuak eta erlazionatutako lehengaiak prest jartzeko eragiketarak.
Haragiak, hegaztiak, arrainak, itsaskiak, frutak eta beste zenbait elikagai zatikatzeari, hezurgabetzeari eta errazionatzeko prozedurak gauzatzeari.
Prozesu hauetan erabili ohi diren lanabes eta erreminta espezifikoak.
Definizioa, ezaugarriak eta lotutako arriskuak.
Sukaldaritzako produktuak eta erlazionatutako lehengaiak.
Identifikazioa eta kontserbazioa.

Zatikatzeko, hezurgabetzeko eta errazionatzeko teknikak. Osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa betetzea. Lanabesak eta tresneria prestatzean zorrotz eta arduraz jokatzeko.

5. lanbide-modulua: Ardoa eta zerbitzua
Kodea: 0154
Kurtsoa: 1.a
Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Hainbat ardo mota hartzen ditu eta horiek biltegitratzeko baldintzak ezagutzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoa kontserbatzeko espazio fisiko desberdinak ezaugarritu ditu.
- b) Biltegitratu baino lehen, salgaien sarrera dagozkien dokumentu-euskarriekin aztertu eta kontrastatu du.
- c) Barne-hornikuntzako dokumentuak bete ditu.
- d) Stockak txandakatzeko prozesuak errespetatu ditu.
- e) Biltegitratzeko kantitateak zerbitzu-aurreikuspenen arabera kalkulatu ditu.
- f) Bezeroentzat erreserbatutako ardoak behar bezala identifikatu ditu.
- g) Eragiketarak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

2.- Hainbat ardo mota identifikatzen ditu, eta horien oinarritzko ezaugarriak eta bereizgarriak zehazten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardogintza-prozesuetan esku hartzen duten faktoreak funtsean ezaugarritu ditu.
- b) Ardo mota desberdinak ezaugarritzen dituzten osagaiak funtsean identifikatu ditu.
- c) Ardogintzara zuzendutako mahats nagusiak identifikatu ditu.
- d) Ardogintza-prozesuak mahats motarekin erlazionatu ditu.
- e) Jatorri-deitura guztiak mahats motarekin eta ezaugarri bereizgarriekin erlazionatu ditu.
- f) Jatorri-deitura nagusiak bakoitzaren ardo adierazgarrienekin eta horien oinarritzko ezaugarriekin erlazionatu ditu.
- g) Nazioko eta nazioarteko ardogintza-geografia funtsean ezaugarritu du.
- h) Eragiketarak egin dituen osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babestekoa kontuan hartu ditu.

3.- Ardo-dastatze errazak egin eta oinarritzko aromak eta zapoak identifikatzen ditu, oinarritzko dastatze-teknikak erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoen ezaugarri organoleptiko eta analitikoak deskribatzeko teknika nagusiak ezagutu ditu.

- b) Ardoen itxurari, koloreari, aromei eta zaporeei aplikatu dakizkiekeen terminoak ezaugarritu ditu.
- c) Ardoak dastatzeko prozesuarekin erlazionatutako lanabesak ezagutu ditu.
- d) Ardo-dastatzearen faseak identifikatu eta ezaugarritu ditu.
- e) Dastatzean eragina duten kanpoko baldintzatzaileak identifikatu ditu.
- f) Oinarritzko dastatze-prozesuak erreminta egokiak erabilita gauzatu ditu.
- g) Ardoaren oinarritzko ezaugarri organoleptikoak dastatzearen bitartez identifikatu ditu.
- h) Ardo baten ezaugarriak dastatzea abiapuntutzat hartuta deskribatu ditu, eta prozesu horren berezko hiztegia behar bezala erabili du.
- i) Akatsik ohikoenak dastatzearen bitartez identifikatu ditu.
- j) Eragiketarako egin dituzten osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Ardo-karta errazak definitzen ditu, eta ardoen propietateak eta aplikazioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardo-karta baten egitura deskribatu du.
- b) Ardo-kartak eskaintzaren eta establezimenduaren tipologiaren arabera identifikatu ditu.
- c) Ardo-karta errazak deskribatu ditu, ardoen ezaugarriak eta kategoria komertzialak adierazita.
- d) Ardoak eta platerak oinarritzko irizpideei jarraiki erlazionatu ditu uztartze-proposamenak egiteko.
- e) Ardoen eskaintza establezimenduaren inguruneko sukaldaritzako eskaintzaren ezaugarrien arabera egokitu du.
- f) Ardo-kartak egiteko joera berriak ezagutu ditu.

5.- Ardoak zerbitzatzen ditu, baldintza fisikoak, giro-baldintzak eta lotutako eskaintza gastronomikoa lanabesekin, tenperaturarekin eta prozedura espezifikoarekin erlazionatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardo mota bakoitzerako beharrezkoak diren materialak eta lanabesak ezagutu ditu.
- b) Ardoak zerbitzatzeko manipulazio espezifikokoak haren ezaugarrien arabera ezagutu eta ezaugarritu ditu.
- c) Zerbitzatzeko tenperatura ardo-aldarekin erlazionatu du.
- d) Zerbitzatzeko tenperaturak errespetatu ditu ardoaren arabera.
- e) Jarduerarako beharrezkoa den materiala prest jarri du.
- f) Ardoaren ezaugarrietarako egokiak diren zerbitzatzeko erremintak eta lanabesak erabili ditu.
- g) Ardoak zerbitzatzeari aplikatzekoak diren protokolo-arauek ezagutu ditu.
- h) Bezeroek ardoa ontzat eman duten ala ez baloratu du, establezimenduaren politikaren arabera jarduteko.
- i) Ardo zerbitzatzeko hainbat aukera ezaugarritu ditu: botila, botila erdia, kopa eta bestelakoak.
- j) Izan litezkeen kexa, erreklamazio edo iradokizunei laster aurkitu die konponbidea, horretarako aukerak bilatu eta garrantziaren arabera hierarkizatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Ardoak hartzea

Ardo hartzea eta biltegiatzea.

Jatetxe-arloko establezimendu batean upeltegi txiki bat antolatzea eta mantentzea.

Stockaren eta upeltegiko liburuaren jarraipena egitea eta kontrolatzea.

Kontserbatzeko baldintzak: tenperatura, hezetasun-maila.

Kontserbatzeko tresneria.

Ardandegiak, hozkailuak.

Upeltegiko liburua. Ereduak.

Eguneko upeltegia: ezaugarriak.

Ardoen erreserba: erreserba motak eta eskaera-txartelak.

Ardo hartzeko egoerak konpontzen bete-betean parte hartzea.

Hartzeko prozesuaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

2.- Ardoak identifikatzea

Ardo motak identifikatzea: zuriak, beltzak, gorriak eta apardunak.

Ardoak ezaugarritzea: motak eta deiturak.

Euskal Autonomia Erkidegoko ardoak: txakolina, Arabako Errioxa.

Ardoaren profilean eragina duten faktoreak: lurzorua, klimatologia, chaptalizazioa, azidotzea, sulfatatzea.

Ardogintza.

Ardogintzaren faseak: elaborazioa, ontzea eta kontserbazioa.

Mahats aldaerak: garnatxa, tempranillo.

Gaiarekiko interesa eta informazioa biltzeko interesa izatea.

3.- Dastatze errazak egitea

Dastatzea egiteko materialak prestatzea.

Analisi sentSORIALA.

Faseak: ikusizkoa, usaimenezkoa, dastamenezkoa/ukimenezkoa.

Dastatzearen ezaugarri organoleptikoak baloratzea.

Dastatzearen metodologia: baldintzak, ordena, faseak.

Erremintak: kopak, dastakopak, mahaiak, koloreak.

Hiztegia: Usaimenezkoa: harmonikoa, konplexua. Dastamenezkoa:

astRINGentea, oparOA. Kolorea: motela, bizia.

Gaiarekiko interesa eta informazioa biltzeko interesa izatea.

Dastatze praktikoan banako lanetan zein talde-lanetan izaera asertiboa izatea.

4.- Ardo-karta errazak definitzea

Ardo-karten egitura.

Ardo-kartak egitea: egitura eta multzoak.

Ardoak eta platerak uztartzea.

Plater-multzoen arabera: Janaurrekoak: ardo zuri lehorrak.

Arrainak: txakolina, Albariño ardoak, ardo beltz gazteak, ardo

zuri arinak. Hegaztiak: ardo beltz ez oso ahaltzuak, ardo

klarete nafarra.

Ardo-karta: egitura.

Joera berriak: azterketa eta eztabaida.

Arauk errespetatzea.

Uztartzeko prozesuaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

5.- Ardoak zerbitzatzea

Ardoa zerbitzatzeko teknikak aplikatzea: kortxoa ateratzea, kopa-bainua, dekantazioa eta oxigenazioa.

Zerbitzatzeko erremintak: kortxo-ateratzekoak, dekantatze-ontziak, kopak, termometroak eta bestelakoak.

Zerbitzatzeko tenperatura: ardo beltzak, ardo gorriak, ardo zuriak, ardo apardunak.

Ardoa zerbitzatzea: faseak eta ohiko prozedurak.

Zerbitzatzeko prozesu bereziak: ardo apardunak eta bestelakoak.

Bezeroen aurrean zerbitzatzeko prozesuan bete-betean parte hartzea.

Ardoak zerbitzatzeko prozesuaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

6. lanbide-modulua: Eskaintza gastronomikoak

Kodea: 0045

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 99 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Jatetxe-arloko enpresak sailkatzen ditu haien tipologia eta ezaugarriak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Dauden establezimendu motak identifikatu ditu.
- b) Jatetxe-arloan dauden formulak deskribatu ditu.
- c) Jatetxe-arloan gaur egun dauden joerak identifikatu ditu.
- d) Dauden sailak, horien funtzioak eta lanpostuak ezaugarritu ditu.
- e) Sailen arteko erlazioak ezagutu ditu.
- f) Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak identifikatu ditu.

2.- Elikagaien propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzen ditu eta eskaintzen aukerekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-multzoak ezaugarritu ditu.
- b) Berehalako osagaiak eta beste zenbait mantenugai identifikatu ditu.
- c) Giza organismoaren nutrizio-premiak ezagutu ditu.
- d) Eredu-dietak deskribatu ditu.
- e) Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutu ditu.
- f) Balizko elikadura-premia espezifikotarako dietak ezaugarritu ditu.

3.- Eskaintza gastronomikoak zehaztu eta haien espezifikotasunak ezaugarritzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaintzak jatetxe-arloan dauden formulekin erlazionatu ditu.
- b) Eskaintza mota nagusiak ezaugarritu ditu.
- c) Bezeroen ezaugarriak eta premiak kontuan hartu ditu.
- d) Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratu ditu.
- e) Nutrizio-orekako irizpideak aplikatu ditu.
- f) Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartu ditu.
- g) Eskaintzaren barne-oreka egiaztatu eta baloratu du.
- h) Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak definitu ditu.
- i) Sukaldaritzako edo pastelgintzako/gozogintzako produktuak hautatu ditu, eskaintza motarako egokitasuna ezagututa.

4.- Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzeko dituzten kostuok osatzen dituzten aldagai guztiak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kostuen kalkuluari lotutako dokumentazioa identifikatu du.
- b) Eskaintzaren kostuan inplikaturik dauden aldagaiak identifikatu ditu.
- c) Lehengaien errendimenduari eta kostu-dokumentuari eta sukaldaritzako elaborazioen balorazioari buruzko dokumentazioa behar bezala interpretatu du.
- d) Sukaldaritzako edo pastelgintzako/gozogintzako elaborazioen kostuak baloratu eta zehaztu ditu.
- e) Dokumentazio espezifikoa bete du.
- f) Prezioak finkatzeko metodoak ezagutu ditu.
- g) Kostu finkoak eta aldakorrak bereizi ditu.
- h) Eskaintza gastronomikoaren prezioak finkatzeko eragiketak egin ditu.
- i) Erabilgarri zeuden bulegotika-baliabideak behar bezala erabili ditu.

B) Edukiak:

1.- Jatetxe-arloko enpresak antolatzea

Establezimendu motei buruz indarrean dagoen araudia aztertzea.
Enpresa zehatzen sail-egitura aztertzea.

Establezimendu motek izan duten bilakaera aztertzea eta baloratzea.

Funtzionaltasun-organigramak, bezeroen araberakoak eta kokapen geografikoaren araberakoak interpretatzea.

Establezimendu motak eta sailkapena: merkataritzakoa, kolektiboa, mistoa.

Jatetxe-arloaren formak: jatetxeak, tabernak, kafetegiak, cateringak.

Jatetxe-arloko egungo joerak.

Sailak, funtzioak eta lanpostuak.

Dauden sail eta lanpostuei lotutako dokumentuak.

Sailen arteko erlazioak. Dokumentu-zirkuituak.

Sektoreko joerei behatzeko eta informazioa biltzeko interesa izatea.

Antolamendu-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.

Antolamendu-planaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera asertiboa izatea.

2.- Elikagaien oinarritzko propietate dietetikoak eta nutrizionalak interpretatzea

Elikadura-premia espezifikoetarako dietak ezaugarritzea.
Pertsona zehatzentzako menu moten egokitasuna baloratzea.
Hainbat dietaren energia- eta nutrizio-kalkuluak egitea.
Hainbat elikagai nutrizio-ezaugarrietan oinarrituta analizatzea.
Elikagaien osaera: elikagai-multzoak, elikagaien gurpila, mantengaien funtzioa eta degradazioa.
Giza organismoaren energia- eta nutrizio-premiak: elikagaien piramidea.
Dietak: dieta mediterranea, bestelakoak.
Dietoterapia: elikadura-premia espezifikoak dituzten pertsonentzako dietak.
Dietetako nutrizio-orekarekiko interesa izatea.
Bere inguruan nagusi diren nutrizio-estiloak kritikoki baloratzea.
Dieta mediterraneoaren osasunerako balioak ezagutzea.

3.- Eskaintza gastronomikoak zehaztea

Establezimenduaren urtarokotasuna eta kokapena kontuan hartzea.
Bezeroen ezaugarriak eta premiak aztertzea.
Erabilgarri dauden giza baliabideak eta materialak baloratzea.
Nutrizio-orekako irizpideak aplikatzea.
Eskaintzaren barne-oreka egiaztatzea eta baloratzea.
Eskaintza aldatzeko eta txandakatzeko premiak baloratzea.
Eskaintza motarako sukaldaritzako edo pastelgintzako/gozogintzako produktu egokiak hautatzea.
Eskaintza mota nagusiak: menuak, kartak, buffeta.
Eskaintzen elementuak eta aldagaiak: establezimendu mota, zerbitzu mota, prezioa.
Oinarritzko eskaintzak egitea eta emaitzak baloratzea.
Eskaintza gastronomikoei aldakuntzak ekartzean ekimena eta izaera kritikoa izatea.
Eskaintza gastronomikoarekin zerikusia duen bezeroen informazioa biltzeko interesa izatea.
Hainbat establezimendu motatan joerak eta produzitzeko eta merkaturatzeko moduak ezagutzeko interesa izatea.

4.- Eskaintzaren kostu globalak kalkulatzea

Jeneroen hornikuntzari, erosketei eta harrerari buruzko dokumentazioa interpretatzea.
Lehengaien premiak ondorioztatzea.
Jeneroz hornitzeko premiak ondorioztatzea.
Hainbat hornitzailek egindako eskaintzak baloratzea.
Dokumentuak erosketa-zikloaren faseekin lotzea.
Kostu-dokumentuak egitea.
Eskaintza gastronomikoen kostua kalkulatzea.
Dokumentazio espezifikoa betetzea.
Erabilgarri dauden bulegotika-baliabideak behar bezala erabiltzea.
Eskaintza gastronomikoen kostuak kalkulatzea: azken kostuan eragina duten aldagaiak aztertzea.

Salmenta-prezioa. Osagaiak: lehengaien kostua, gauzatze-kostua, energia-kostua, mozkin gordina.
Salmenta-prezioa finkatzeko metodoak: prezioa eskariaren, lehiaren eta kostuaren arabera finkatzea.
Dokumentazioa zorrotz betetzea.
Hornitzaileen eskaintzak baloratzean jarrera kritikoa izatea.
Lehengaien estandarrak zorrotz ezartzea.

7. lanbide-modulua: Jatetxe-arloko komunikazio-teknikak
Kodea: 0155
Kurtsoa: 2.a
Iraupena: 63 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Bezeroek eskatutako informazioa eskaintzen du, komunikazio-teknikak eta trebetasun sozialekoak ezagutu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Pertsonen arteko harremanetan adeitasun-arauak deskribatu eta baloratu ditu.
- b) Txukuntasuna eta zuzentasuna baloratu ditu, hala janzkeran nola gorputz-irudian, bezeroen arretarako funtsezko elementutzat jo ditu-eta.
- c) Bezero potentzialen portaera aztertu du.
- d) Jarrera eta solasa egoki moldatu ditu abiapuntuko egoerara.
- e) Bezero izan daitezkeenen beharrezko informazioa lortu du informazioa berehala eskaintzeko, eta beharrezko azalpenak eman ditu mezua zuzen interpreta dadin.
- f) Elkarrizketa izan du, formulak, merkataritzako hiztegia eta komunikazio-loturak erabilita (argibideak eskatzea, informazioa eskatzea, norbaiti errepikatze eskatzea eta beste hainbat).
- g) Lanbide-jarduerarekin erlazionatutako idatzizko mezuak argi eta zuzen sortu eta interpretatu ditu.
- h) Protokolo-tratamendua eta bezeroen arretarako barne-arauak aintzat hartu ditu.
- i) Besteekin jarrera adiskidetzalea eta sentikorra izan du, eta amultsutasuna eta adeitasuna erakutsi du tratuan.
- j) Bezeroekiko komunikazioa haien leialtasuna lortzeko bitarteko gisa baloratu du.

2.- Bezero izan daitezkeenei zerbitzuaren aukerak jakinarazten dizkie, eta aukera horiek ikuspuntu teknikitik justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak eta edariak saltzeko teknikak identifikatu ditu, eta hainbat bezero motari, jatetxe-arloko formulei eta zerbitzatzekoei aplikatzea balioetsi du.
- b) Publiko-tipologiak aztertu ditu.
- c) Bezeroak hornitzaileengandik eta horiek publiko orokorrarengandik bereizi ditu.
- d) Zerbitzuaren berezko komunikazio-terminologia oinarritzkoa ezagutu du.
- e) Informazioa eta publizitatea bereizi ditu.
- f) Erantzunak publikoaren galderen arabera egokitu ditu.

g) Elikagaiak eta edariak kontsumitzeko establezimenduetan ematen diren informazio-eskarien motarik ohikoenak bereizi ditu.

3.- Jatetxe-arloan protokoloa aplikatzen du, eta egindako zerbitzua horren diseinu eta antolamenduarekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jatetxe-arloan protokoloa osatzen duten elementuak definitu ditu.
- b) Protokolo-ekitaldien diseinua eta plangintza ezaugarritu du.
- c) Ekitaldiaren programa ezagutu du eta garatuko den zerbitzuarekin erlazionatu du.
- d) Ekitaldietan lehendakaritza protokolo bidez ezarri du.
- e) Bezeroak garatu beharreko ekitaldi motaren arabera antolatzeke sistemak ezaugarritu ditu.
- f) Irudi korporatiboaren garrantzia baloratu du.

4.- Bezero potentzialen erreklamazio, kexa edo iradokizunei erantzuteko teknikak aplikatzen ditu, jarduteko protokoloa ezagutu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erreklamazio formalaren alde aurreko objektzioa edo iradokizuna konpontzeko aukerak identifikatu ditu.
- b) Indarrean dagoen legeriak erreklamazioei dagokienez azpimarratzen dituen alderdi nagusiak ezagutu ditu.
- c) Hala gerta baledi, idatzizko erreklamazio bat aurkezteko beharrezkoak diren informazioa eta dokumentazioa eman dizkie bezeroei.
- d) Bezeroek erreklamazio bat egiteko aurkeztu dituzten inprimakiak ezagutu ditu.
- e) Erreklamazioari buruzko informazioa aurrez ezarritako hierarkia-ordenaren arabera helarazi du.
- f) Alderdien arteko gatazkak adostasunezko konponbide baten bitartez ebazteko simulazioa egin du, eta jarrera segurua, zuzena eta objektiboa erakutsi du.

B) Edukiak:

1.- Bezeroak informatzea

Jatetxe-arloko prozesuetan bezeroen arreta zeinen garrantzitsua den aztertzea.

Kasu praktikoak egitea.

Praktika pertsonalizatua, bezeroen leialtasuna lortzeko oinarri. Komunikazio-prozesua.

Hitzezko komunikazioa jatetxe-arloan: agurrak, hizkuntza mota, azken agurrak.

Zerbitzuak egiteari lotutako oinarrizko dokumentazioa.

Informazio-gidak, liburuxkak.

Hitz gabeko komunikazioa: irudi pertsonala. Jantzera, apaintasuna.

Eginkizunak, helburuak eta bezeroen eta profesionalaren arteko harremana.

Empatia, harmena, asertibotasuna.
Bezeroak informatzeko arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.
Kritikak eta esamesak saihesteko interesa izatea eta entzuten jakitea.

2.- Produktuak eta zerbitzuak saltzea

Bezeroekiko harremanak: kasu praktikoak.
Jatetxe-arloan salmenta aplikatzea: hasierako harremana, jarraipena, gorabeherak kontrolatzea eta baloratzea.
Jatetxe-arloko salmenta-teknikak: zuzenekoak eta zeharkakoak, elkargunekoak, Internet.
Produktu eta zerbitzuen nolakotasunak azaltzea: nolakotasun apartekoak, erantsiak.
Jatetxe-arloan salmenta-prozesuan jarduteko eredia.
Bezeroei produktuak saltzeko arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.
Salmenta-prozesuaren gaineko aldakuntzak ekartzean ekimena eta adierazpen-izaera izatea.

3.- Jatetxe-arloan protokoloa aplikatzea

Jatetxe-arloan protokolo-teknikak aplikatzea: harrera, agurrak, dekorazioa, aretoak.
Irudi korporatiboa baloratzea.
Kasu praktikoak planteatzea.
Protokolo-ekitaldien motak eta helburuak: bilera sozialak, laneakoak, elkartzekoak.
Jatetxe-arloko protokolo-elementuen definizioa.
Protokolo-ekitaldietako lehendakaritza motak: mahai nagusiaren antolaera, mahaikideen kokapena.
Antolatu beharreko ekitaldiaren dokumentazioa: kartak, menuak, oroigarriak.
Protokolo-arauak errespetatzea.
Protokolo-arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.

4.- Erreklamazio, kexa edo iradokizunei erantzutea

Erreklamazioen aurrean praktikoki jardutea: zuzenean, erakundeen bitartez.
Erreklamazioak kudeatzea: barnekoak, kanpokoak, erantzun motak.
Erreklamazioak kudeatzeko informatika-tresnak erabiltzea.
Bezeroen objekzioak eta horien tratamendua: Objekzio motak: objektiboak, subjektiboak, tratamendu-protokoloak.
Erreklamazio batean beharrezkoak diren dokumentuak edo frogak: txostenak, erreklamazio-orriak, iradokizunak.
Kontsumitzailearen eta erabiltzailearen babesa Espainian eta Europar Batasunean: araudia, erabiltzailearen eskubideak.
Kontsumitzailea babesteko arauak errespetatzea.
Gorabeheren arazoak konpontzen bete-betean parte hartzea.

8. lanbide-modulua: Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
Kodea: 0031
Kurtsoa: 1.a
Iraupena: 66 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitu eta desinfektatu dituzten eta horrek produktuen higie- eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higie- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.
- b) Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatu ditu.
- c) Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak, maiztasunak eta tresneria deskribatu ditu.
- d) Garbiketa edo desinfekzioa ezarritako produktuekin egin du eta horiek erabat ezabatu direla ziurtatu du.
- e) Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak deskribatu ditu.
- f) Arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduak ezagutu ditu.
- g) Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak deskribatu ditu.
- h) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetan erabiltzen direnak sailkatu ditu, baita horiek guztiak erabiltzeko baldintzak ere.
- i) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatu ditu.

2.- Higie-jardunbide egokiak mantentzen ditu eta higie-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Higie-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higie- eta osasun-arauak ezagutu ditu.
- b) Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak identifikatu ditu.
- c) Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higie pertsonaleko neurriak identifikatu ditu.
- d) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- e) Nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak adierazi ditu.
- f) Laneko arropa guztiak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- g) Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzen ditu, eta horiek produktuen higie- eta osasun-kalitatearekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higie- eta osasun-arauak ezagutu ditu.

- b) Jatorria elikagaietan duten arrisku eta toxiinfekzio nagusiak sailkatu eta deskribatu ditu eta agente eragileekin erlazionatu ditu.
- c) Elikagaiak gaizki manipulatuak kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratu du.
- d) Elikagaien asaldua nagusiak deskribatu ditu.
- e) Elikagaiak kontserbatzeko metodoak deskribatu ditu.
- f) Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihestu du.
- g) Elikadura-alergiak eta -intolerantziak identifikatu ditu.
- h) Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihestu du.
- i) Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak ezagutu ditu.

4.- Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol-sistemak eta trazagarritasuna kontrolatzekoak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Autokontrol-sistema elikagaien segurtasunerako zein beharrezkoa eta garrantzitsua den identifikatu du.
- b) Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisiko (AKPKA) sistemaren kontzeptu orokorrak ezagutu ditu.
- c) Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak definitu ditu: kontrol-puntu kritikoa, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.
- d) Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak definitu ditu.
- e) Sistemarekin lotutako erregistroak bete ditu.
- f) Trazagarritasuna elikagaien segurtasunarekin erlazionatu du.
- g) Jatorria, prozesuaren etapak eta elikagaiaren helmuga dokumentatu eta trazatu ditu.
- h) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak ezagutu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzen ditu eta horrekin lotutako ingurumen-onurak ebaluatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Baliabide bakoitzaren kontsumoa eragiten duen ingurumen-inpaktuarekin erlazionatu du.
- b) Kontsumoak gutxitzearen kontzeptuak ingurumenaren babesari ekartzen dizkion abantailak definitu ditu.
- c) Baliabideak berrerabiltzearen kontzeptuaren ingurumen-abantailak deskribatu ditu.
- d) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta/edo baliabideak ezagutu ditu.
- e) Energia eta elikagaien industrian eta jatetxe-arloko enpresetan erabiltzen diren gainerako baliabideak aurrezteko dauden metodologiak ezaugarritu ditu.
- f) Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

6.- Hondakinak gaika biltzen ditu, osasun- eta ingurumen-inplikazioak ezagututa.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu eta sailkatu ditu.
- b) Hondakinek, kutsatzaileek eta elikagaien industriak sortutako bestelako eraginek ingurumenaren gainean dituzten ondorioak ezagutu ditu.
- c) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak deskribatu ditu.
- d) Hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazionatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- e) Ingurumena babesteko hartu diren neurriak garrantziaren arabera ordenatuta ezarri ditu.
- f) Hondakinen kudeaketarekin erlazionatutako bat ez etortzeak eta ekintza zuzentzaileak identifikatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitzea eta desinfektatzea

Garbiketa/desinfekzio desegokiak produktuen kaltegabatasunean eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen ondorioak ebaluatzea. Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) prozedurak eta maiztasunak egoki programatzea.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduetakoak manipulatzearekin lotutako arriskuak ebaluatzea.

Elikagaiak manipulatzeko unitate batetik hondakinak biltzeko eta erretiratzeko prozedurak ezartzea.

Elikagaiak manipulatzeko tresneria, lanabes eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) tresneria.

Beharrezko garbiketa edo desinfekzio mailarekin lotutako kontrol-parametroak: arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduak.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak eta prozesuak eta arratoiak eta intsektuak hiltzeko (AIH) tratamenduetakoak, eta horiek erabiltzeko baldintzak.

Garbiketa alorreko legeria eta baldintzak.

Garbitzean eta desinfektatzean zorrotz jokatzeta.

Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.

Garatzen den lanarekin arduraz jokatzeta.

2.- Higiene-jardunbide egokiak

Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaerak edo jarrerak aztertzea.

Higiene-jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez bete beharreko higiene- eta osasun-arauak: osasun eta higiene pertsonala.

Ohitura txarrekin lotutako osasun-arriskuak eta horiei aurrea hartzeko neurriak.

Elikagaiak manipulatzearekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak: nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak.

Laneko arropak eta horiek garbi edukitzeko baldintzak.

Manipulatzailaren ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.

Higiene-jardunbideen gidak.

Higiene pertsonal egokia mantentzea.

Arropen uniformetasunean eta txukuntasunean zorrotz jokatzea.

Infekzio-egoeren aurrean edo elikagaien manipulazio zuzena

baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzea.

3.- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzea

Elikagaiak behar ez bezala manipulatzeko kontsumitzaileen osasunean duen eragina baloratzea.

Lehengaiak edo erdielaboratuak prozesatutako produktuekin elkar ukitzen egotea saihesteko jardunbideak garatzea.

Alergenorik gabeko produktuetan horien aztarnarik agertzeko aukera saihesteko jardunbideak garatzea.

Elikagai-manipulatzailen baldintzak: manipulatzeko

jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene-

eta osasun-arauak, elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen

ondorio diren osasunerako arriskuak, jatorria elikagaietan duten

toxiinfekzioak eta agente eragileak, elikagaien asaldura

nagusiak: sorburuak eta faktore lagungarriak.

Elikagaien kutsadura-iturriak: fisikoak, kimikoak eta

biologikoak.

Elikagaiak kontserbatzeko metodoak.

Elikadura-alergiak eta &t=ut>_;intolerantziak.

Elikagaien alorreko alerten aurrean jarduteko prozedurak.

Elikagaiak manipulatzeko ohitura zuzenak hartzea.

Elikagaien kutsadura-arazoak konpontzean ekimena izatea.

Elikagaiak manipulatzeko arduraz jokatzea.

4.- Autokontrol-sistemak aplikatzea

Hainbat elaborazio-prozesutan kontrol-puntu kritikoak identifikatzea eta baloratzea.

Sistemarekin lotutako erregistroak betetzea.

Dokumentazioa betetzea, jatorrizko trazaduratik eginez

jarraipena, prozesuaren etapei jarraituta, elikagaiaren

helmugara iritsi arte.

Autokontrol-sistema. Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen

Analisia (AKPKA).

Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak:

kontrol-puntu kritikoak, muga kritikoak, kontrol-neurriak eta

neurri zuzentzaileak.

Trazagarritasuna eta elikagaien segurtasuna.

Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak.

Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS,

UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

Kontrol-puntu kritikoak (KPK) kontrolatzean zorrotz jokatzea.

5.- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzea

Baliabide bakoitzaren kontsumoaren eta eragiten duen ingurumen-inpaktuaren arteko erlazioa ezartzea.

Energia eta baliabideak aurrezteko ahalbidetzen duten metodologiak garatzea.

Kontsumoak gutxitzeko eta ingurumena babesteko metodologia. "Urrezko hiru arauak".

Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak eta baliabideak.

Baliabideen kontsumoarekin erlazionatutako desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumen-babesa errespetatzea.

Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzearekin sentsibilizatzea, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.

6.- Hondakinak biltzea

Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko teknikak ezartzea.

Elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak kontrolatzea, hondakin, isurketa edo isuriek lotzen direnak.

Ingurumena babesteko neurriak ezartzea.

Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.

Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.

Hondakinen kudeaketarekin lotzen diren desadostasunak eta ekintza zuzentzaileak.

Ingurumen-babesa errespetatzea.

Hondakinak gaika biltzearekin sentsibilizatzea.

Hondakin gutxiago sortzeko neurriak ezartzeko ekimena izatea.

9. lanbide-modulua: Ingelesa

Kodea: E100

Kurtsoa: 1.a

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Hizkuntza estandarrean igorritako ahozko diskurtsoetan bildutako informazio profesionala eta egunerokoa ezagutzen du, mezuaren eduki globala aztertu eta dagozkion hizkuntza-baliabideekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mezua testuinguruan kokatu du.
- b) Mezuaren ideia nagusia identifikatu du.
- c) Zuzeneko mezuaren, telefono bidezkoaren edo entzunezko beste bitarteko baten bidezkoaren xedea ezagutu du.
- d) Bizitza profesionalaren eta eguneroko bizitzaren eguneroko alderdiekin erlazionatutako mezuetan informazio espezifiko atera du.
- e) Mezua osatzen duten elementuak sekuentziatu ditu.

f) Komunikabideek transmititu, hizkuntza estandarrean igorri eta garbi artikulatutako mezu ezagunei buruzko diskurtso baten ideia nagusiak identifikatu ditu.

g) Ahozko argibideak ezagutu ditu eta adierazpenei jarraitu die.

h) Mezu bat bere elementu guzti-guztiak ulertu gabe orokorrean konprenitzea zeinen garrantzitsua den konturatu da.

2.- Idatzizko testu errazetan bildutako informazio profesionala interpretatzen du, edukiak modu ulerkorrean aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kontsulta-materialak eta hiztegi teknikoak hautatu ditu.

b) Hizkuntza estandarrean idatzitako testu argiak modu ulerkorrean irakurri ditu.

c) Mezuaren eduki globala interpretatu du.

d) Testua aztergai duen sektorearen esparruarekin erlazionatu du.

e) Erabilitako terminologia identifikatu du.

f) Hizkuntza estandarrean idatzitako testuen itzulpenak egin ditu eta beharrezkoa izan denean laguntza-materiala erabili du.

g) Euskarri telematikoen bitartez (e-posta, faxa, besteak beste) hartutako mezua interpretatu du.

3.- Ahozko mezu garbi egituratuak igortzen ditu, eta agente aktibo bezala parte hartzen du elkarrizketa profesionaletan.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Mezua igortzeko erabilitako erregistroak identifikatu ditu.

b) Formulak, loturak eta elkarreragin-estrategiak erabilia komunikatu da.

c) Aurkezpenetan protokolo-arauak erabili ditu.

d) Bere lanbidearekin erlazionatutako gertaera laburrak eta ezustekoak deskribatu ditu.

e) Lanbidearen terminologia behar bezala erabili du.

f) Sentimenduak, ideiak edo iritziak adierazi ditu.

g) Zeregin profesionalaren jarduerak zerrendatu ditu.

h) Bere konpetentziako lan-prozesu bat deskribatu eta sekuentziatu du.

i) Egindako proposamenak ontzat ematea edo ez justifikatu du.

j) Lanerako aukera edo prozedura jakin bat hautatzea argudiatu du.

k) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

4.- Testu errazak hizkuntza estandarrean lantzen ditu, eta gramatika-arauak haien xedearekin erlazionatzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Eguneroko eta lanbideko alderdiekin erlazionatutako testu laburrak idatzi ditu.

b) Informazioa modu koherente eta kohesionatuan antolatu du.

c) Bere lanbide-ingurunearekin erlazionatutako testuen laburpenak egin ditu.

d) Bere lanbide-eremuko dokumentazio espezifikoia bete du.

- e) Dokumentuak betetzerakoan ezarritako formulak eta hiztegi espezifikoa aplikatu ditu.
- f) Emandako informazioen ideia nagusiak laburbildu ditu bere hizkuntza-baliabideak erabilita.
- g) Landu beharreko dokumentuaren berezko adeitasun-formulak erabili ditu.

5.- Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak aplikatzen ditu, eta atzerriko hizkuntzaren herrialdeko harreman tipiko bereizgarriak deskribatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.
- b) Herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.
- c) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko berezko balioak eta sinesmenak identifikatu ditu.
- d) Sektorearen berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu edozein testu motatan.
- e) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

B) Edukiak:

1.- Ahozko mezuak ulertzea

Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea. Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: gustuak eta lehentasunak, iradokizunak, argudioak, argibideak, baldintzaren eta zalantzaaren adierazpena eta bestelakoak.

Jatetxe-arloaren sektoreko terminologia espezifikoa.

Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, boz pasiboaren erabilera, erlatiboak, perpausak, zehar-estiloa eta bestelakoak. Ahozko hizkuntzaren hainbat azentu.

Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzeta.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

2.- Idatzizko mezuak interpretatzea

Mezuak, testuak, oinarrizko artikulak profesionalak eta egunerokoak ulertzea.

Idea nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.

Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.

Euskarri telematikoak: faxa, e-posta, burofaxa.

Ulertzeko eta ulertarazteko interesa izatea eta hori errespetatzea.

Beste kultura batzuen alderdi profesionalekiko interesa erakustea.

3.- Ahozko mezuak sortzea

Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.
Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulertzen dela erakustea, argitzeko eskatzea eta bestelakoak
Intonazioa, ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa.
Nahikoa ulertzeko soinuak eta fonemak egoki sortzea.
Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.
Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarteak.
Informazio-trukean bete-betean parte hartzea.
Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.
Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

4.- Idatzizko testuak sortzea

Sektoreko testu erraz profesionalak eta egunerokoak lantzea.
Testua komunikazio-testuingurura egokitzea.
Puntuazio-markak erabiltzea.
Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.
Testu koherenteak lantzea.
Hizkuntzaren erregistroak.
Beste kultura eta gizarteetako ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.
Testuaren garapenean koherentziaren premia baloratzea.

5.- Herrialdearen berezko errealitate soziokulturala ulertzea

Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementu esanguratsuenak interpretatzea.
Enpresaren irudi ona proiektatzeko portaera sozioprofesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea.
Atzerriko hizkuntza (ingelesa) mintzatzen den herrialdeen kultura-elementu esanguratsuenak.
Nazioarteko harremanetan arau soziokulturalak eta protokoloak baloratzea.
Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

10. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 0157

Kurtsoa: 2.a

Tirapena: 105 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia baloratu du, enplegatze aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- b) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- c) Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren gaitasunak eta jarrerak zehaztu ditu.
- d) Tituludunarentzako enplegu-sorgune eta lan-munduratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- e) Lana bilatzeko prozesuan erabiltzen diren teknikak zehaztu ditu.
- f) Tituluari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- g) Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza baloratu ditu.

2.- Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak baloratu ditu.
- b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lan-taldeak identifikatu ditu.
- c) Lan-talde ez-eraginkorraren aldean, talde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.
- d) Taldekideek bere gain hartutako denetako eginkizunen eta iritzien beharra ontzat baloratu du.
- e) Taldekideen artean gatatzak sortzeko aukera erakundearen alderdi ezaugarritzat onartu du.
- f) Gatatzak motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.
- g) Gatatzak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3.- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Lan-zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak identifikatu ditu.
- b) Enpresaburuen eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.
- c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.
- e) Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egiteko indarrean dagoen legeriak ezarritako neurriak baloratu ditu.
- f) Laneko harremanak aldatu, eten eta deuseztatzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.
- g) Soldata-ordainagiria aztertu du eta haren osagai nagusiak identifikatu ditu.
- h) Gatatzak kolektiboko neurriak eta gatatzak ebazteko prozedurak aztertu ditu.

- i) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.
- j) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4.- Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa baloratu du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.
- b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak adierazi ditu.
- c) Gizarte Segurantzako sisteman dauden araubideak identifikatu ditu.
- d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen irudiak dituen betebeharrak identifikatu ditu.
- e) Langilearen kotizazio-oinarriak, eta langilearen eta enpresaburuaren irudiari dagozkion kuotak identifikatu ditu.
- f) Gizarte Segurantzako sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.
- g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.
- h) Oinarrizko kontribuzio-mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5.- Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneko lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia baloratu du.
- b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin erlazionatu ditu.
- c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.
- d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-ingurunean ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.
- e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.
- f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.
- g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6.- Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guztien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Laneko arriskuen prebentzioan dauden eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.
- b) Enpresan prebentzioa kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.

- c) Arriskuen prebentzioari dagokionez, enpresan langileak ordezkatzeko moduak zehaztu ditu.
- d) Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.
- e) Enpresan, larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziazioa barne hartuko duen prebentzio-plana izatearen garrantzia baloratu du.
- f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.
- g) Larrialdi- eta ebakuazio-plan bat pentsatu du.

7.- Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneko arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak, eta norbera eta taldea babestekoak zehaztu ditu.
- b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.
- c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.
- d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.
- e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen laguntzetako oinarritzko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osaera eta erabilera ere.
- f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

B) Edukiak:

1.- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko prozesua

Lan-ibilbiderako interes, gaitasun eta motibazio pertsonalak aztertzea.

Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.

Tituluaren lanbide-sektorea zehaztu eta aztertzea.

Norberaren ibilbidea planifikatzea.

Beharrekin eta hobespenekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzearako lan-helburuak ezartzea.

Uneko eta gerorako pentsatutako prestakuntzarekiko helburu errealistak eta koherenteak.

Ibilbide-planaren, prestakuntzaren eta helburuen arteko koherentzia norberak egiaztatzeko zerrenda bat ezartzea.

Lan-munduratzeko beharrezko dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta

elkarriketa simulatuak egitea.

Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.

Erabakiak hartzeko prozesua.

Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.

Europar ikasi eta enplegatzeko aukerak. Europass, Ploteus.

Tituludunaren lan- eta lanbide-ibilbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia baloratzea.

Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.
Autoenplegua lan-munduratzeko hautabidetzat baloratzea.
Lan-munduratzeko egokirako lan-ibilbideak baloratzea.
Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntza baliaraztea.

2.- Gatazka eta lan-taldeak kudeatzea

Antolakundea pertsona-talde gisa aztertzea.
Antolamendu-egiturak aztertzea.
Kideek lan-taldean izan ditzaketan eginkizunak aztertzea.
Antolakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.
Gatazka motak, esku-hartzaileak eta horien abiapuntuko jarrerak aztertzea.
Gatazkek ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.
Lan-taldeen sorrera aztertzea.
Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko pertsona-talde gisa.
Taldea motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera.
Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarritzko elementu gisa.
Lan-talde eraginkorraren ezaugarriak.
Gatazka zehaztea: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.
Gatazka ebatzi edo deuseztatzeke metodoak: bitartekotza, adiskidetzak eta arbitrajea.
Enpresa-helburuak lortzeko pertsonen ekarpena baloratzea.
Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak baloratzea.
Taldea-laneko funtsezko faktoretzat komunikazioa baloratzea.
Lan-taldeetan sor daitezkeen gatazkek ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.
Gatazkek ebazteko sistemak aztertzea.

3.- Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak

Lan-zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.
Langileen Estatutuari buruzko Legearen Testu Bateginean (LELTB) arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.
Kontratu-modalitate ohikoak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.
Nomina interpretatzea.
Dagokion lanbide-jarduerako sektorerako hitzarmen kolektiboa aztertzea.
Lan-zuzenbidearen oinarritzko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren artetzarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.
Lan-kontratuak: kontratuaren elementuak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.
Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.
Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedenaldirak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).
Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko eskuratzeak, soldata-bermeak.

Soldata-kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).

Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.

Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeko eskubidea, enpresa-elkarteak, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.

Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.

Lan-antolamenduaren ingurune berriak: kanpora ateratzea, telelana..

Lana arautzearen beharra baloratzea.

Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ezagutzeko interesa.

Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.

Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetara dagokienez.

Gizartea hobetzeko agente gisa, sindikatuen eginkizuna aintzat hartu eta baloratzea.

4.- Gizarte Segurantzaren, enplegua eta langabezia

Gizarte Segurantzako sistema orokorra unibertsala izateak duen garrantzia aztertzea.

Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.

Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-esparrua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.

Enpresaburuen eta langileen betebeharrak nagusiak Gizarte Segurantzaren arloan: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioa.

Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.

Prestazioen motak, eskakizunak eta kopurua.

Langileak euren eskubideen eta betebeharren inguruan aholkatzeko sistemak.

Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzaren eginkizuna aintzat hartzea.

Gizarte Segurantzarako kotizazioan nahiz prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

5.- Arrisku profesionalak ebaluatzea

Lan-baldintzak aztertu eta zehaztea.

Arrisku-faktoreak aztertzea.

Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.

Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.

Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.

Lanbide-eginkizunaren araberrako arrisku-protokoloa ezartzea.

Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.

Arrisku profesionalaren kontzeptua.

Enpresaren arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzako elementu gisa.

Profilaria lotutako lan-ingurunearen berriarazko arriskuak.

Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.

Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.

Lanaren eta osasunaren arteko lotura baloratzea.

Prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia baloratzea.

6.- Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea

Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak, oinarritzko prebentzio-tresna gisa.

Laneko Arriskuen Prebentzioari (LAP) buruzko oinarritzko araua aztertzea.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) arloko egitura instituzionala aztertzea.

Lan-ingurunerako larrialdi-plan bat egitea.

Zenbait larrialdi-plan bateratu eta aztertzea.

Lanak giza osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.

Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.

Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.

Erantzukizun-mailak enpresan.

Laneko Arriskuen Prebentzioan (LAP) eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.

Prebentzioaren kudeaketa enpresan.

Langileen ordezkaritza prebentzioaren arloan (laneko arriskuen prebentzioko oinarritzko teknikaria).

Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.

Prebentzioaren plangintza enpresan.

Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.

Laneko Arriskuen Prebentzioaren (LAP) garrantzia eta beharra baloratzea.

Laneko arriskuen prebentzioko (LAP) eta laneko osasuneko (LO) agente gisa duen posizioa baloratzea.

Erakunde publikoek eta pribatuek laneko osasunean (LO) errazago sartzeko egindako aurrerapenak baloratzea.

Dagokion kolektiboaren larrialdi-planei buruzko ezagutza baloratu eta zabaltzea.

7.- Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea

Norbera babesteko teknikak identifikatzea.

Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresak eta banakoak dituzten betebeharrak aztertzea.

Lehen laguntzetako teknikak aplikatzea.

Larrialdi-egoerak aztertzea.

Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.

Langileen osasuna zaintzea.

Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.

Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.

Larrialdi medikoa / lehen laguntzak. Oinarritzko kontzeptuak.

Seinale motak.

Larrialdien aurreikuspena baloratzea.

Osasuna zaintzeko planen garrantzia baloratzea.

Proposatutako jardueretan bete-betean parte hartzea.

11. lanbide-modulua: Enpresa eta ekimen sortzailea

Kodea: 0158

Kurtsoa: 2.a

Traupena: 63 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Berrikuntzaren kontzeptua, eta gizartearen aurrerabidearekin eta gizabanakoen ongizatearekin duen lotura identifikatu du.
- b) Kultura ekintzailearen kontzeptua, eta enpleguaren eta gizarte-ongizatearen sorburu gisa duen garrantzia aztertu du.
- c) Norberaren ekimenaren, sormenaren, prestakuntzaren eta lankidetzaren garrantzia baloratu du, jarduera ekintzailean arrakasta lortzeko ezinbesteko eskakizuntzat.
- d) Enpresa txiki eta ertain bateko enpleguaren lanerako ekimena aztertu du.
- e) Sektorean hasten den enpresaburu baten jarduera ekintzailea nola garatzen den aztertu du.
- f) Jarduera ekintzaile ororen elementu saihestezintzat aztertu du arriskuaren kontzeptua.
- g) Enpresaburuaren kontzeptua, eta enpresa-jarduera garatzeko beharrezko eskakizunak eta jarrerak aztertu ditu.

2.- Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-idea aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Negozio-ideiak sortzeko prozesu bat garatu du.
- b) Tituluarekin lotutako negozio baten esparruan ideia jakin bat hautatzeko prozedura sortu du.
- c) Hautatutako negozio-ideiaren inguruko merkatu-azterketa egin du.
- d) Merkatu-azterketatik ondorioak atera ditu eta garatu beharrezko negozio-eredua ezarri du.
- e) Negozio-proposamenaren balio berritzaileak zehaztu ditu.
- f) Enpresen gizarte-erantzukizunaren fenomeno eta enpresa-estrategiaren elementu gisa duen garrantzia aztertu ditu.
- g) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten balantze soziala egin du, eta sorrarazten dituen kostu eta mozkin sozial nagusiak deskribatu ditu.
- h) Sektoreko enpresetan, balio etikoak eta sozialak gaineratzen dituzten ohiturak identifikatu ditu.
- i) Tituluarekin zerikusia duen enpresa txiki eta ertain baten bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioari buruzko azterketa egin du.

3.- Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagokion forma juridikoa

hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa baten oinarritzko eginkizunak deskribatu ditu eta enpresari aplikatutako sistemaren kontzeptua aztertu du.
- b) Enpresaren ingurune orokorraren osagai nagusiak identifikatu ditu; batik bat, ingurune ekonomiko, sozial, demografiko eta kulturalarenak.
- c) Berariazko ingurunearen osagai nagusi diren heinean, bezeroekiko, hornitzaileekiko eta lehiakideekiko harremanek enpresa-jardueran duten eragina aztertu du.
- d) Sektoreko enpresa txiki eta ertain baten ingurunearen elementuak identifikatu ditu.
- e) Enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak, eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.
- f) Enpresaren forma juridikoak aztertu ditu.
- g) Hautatutako forma juridikoaren arabera, enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du.
- h) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.
- i) Indarrean dagoen legeriak enpresa txiki eta ertain bat eratzeko exijitutako izapideak aztertu ditu.
- j) Erreferentziatzko herrian sektoreko enpresak sortzeko dauden laguntza guztiak bilatu ditu.
- k) Enpresa-planean, forma juridikoa aukeratzearekin, bideragarritasun ekonomiko eta finantzarioarekin, administrazio-izapideekin, diru-laguntzekin eta bestelako laguntzekin zerikusia duen guztia barne hartu du.
- l) Enpresa txiki eta ertain bat abian jartzeko dauden kanpoko aholkularitza eta administrazio-kudeaketako bideak identifikatu ditu.

4.- Enpresa txiki eta ertain baten oinarritzko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontabilitatearen oinarritzko kontzeptuak eta kontabilitate-informazioa erregistratzeko teknikak aztertu ditu.
- b) Kontabilitate-informazioa aztertzeke oinarritzko teknikak deskribatu ditu, batez ere, enpresaren kaudimenari, likideziari eta errentagarritasunari dagokienez.
- c) Tituluarekin zerikusia duen enpresa baten zerga-betebeharrak zehaztu ditu.
- d) Zerga-egutegian zerga motak bereizi ditu.
- e) Sektoreko enpresa txiki eta ertain batentzako merkataritza eta kontabilitateko oinarritzko dokumentazioa bete du (fakturak, albaranak, eskabide-orriak, kanbio-letrak, txekeak eta bestelakoak), eta dokumentazio horrek enpresan egiten duen bidea deskribatu du.
- f) Dokumentazio hori enpresa-planean barne hartu du.

B) Edukiak:

1.- Ekimen sortzailea

Tituluari lotutako sektorearen jardueran berrikuntzak dituen ezaugarri nagusiak aztertzea (materialak, teknologia, prozesuaren antolamendua, etab.).
Ekintzaileen funtsezko faktoreak aztertzea: ekimena, sormena, lidergoa, komunikazioa, erabakiak hartzeko gaitasuna, plangintza eta prestakuntza.
Jarduera ekintzailean arriskua ebaluatzea.
Sektoreko berrikuntza eta garapen ekonomikoa.
Kultura ekintzailea gizarte-behar gisa.
Enpresaburuaren kontzeptua.
Ekintzaileen jarduna sektoreko enpresa bateko enplegatu gisa.
Ekintzaileen jarduna enpresaburu gisa.
Ekintzaileen arteko lankidetzak.
Enpresa-jardueran aritzeko eskakizunak.
Negozio-ideia lanbide-arloaren esparruan.
Kultura ekintzaileari lotutako jardunbide egokiak tituluari dagokion jarduera ekonomikoa eta toki-esparruan.
Izaera ekintzailea eta ekintzailetzaren etika baloratzea.
Ekintzailetzaren bultzatzaile gisa, ekimena, sormena eta erantzukizuna baloratzea.

2.- Enpresa-ideiak, ingurunea eta haien garapena

Enpresa-ideiak zehazteko tresnak aplikatzea.
Internet bidez, sektoreko enpresei buruzko datuak bilatzea.
Garatu beharreko enpresaren ingurune orokorra aztertzea.
Lanbide-arloko ereduak enpresa bat aztertzea.
Ahuleziak, mehatxuak, indarrak eta aukerak identifikatzea.
Merkatu-azterketaren ondorioetatik abiatuta, negozio-eredua ezartzea.
Erabakitako ideien gainean berrikuntza-eraketak egitea.
Enpresaren betebeharrak berariazko ingurunearekiko eta sozietate osoarekiko (garapen iraunkorra).
Lan-bizitza eta familia-bizitza bateragarri egitea.
Sektoreko enpresen erantzukizun soziala eta etikoa.
Merkatu-azterketa: ingurunea, bezeroak, lehiakideak eta hornitzaileak.
Enpresaren balantze soziala aintzat hartu eta baloratzea.
Genero-berdintasuna errespetatzea.
Enpresa-etika baloratzea.

3.- Enpresa baten bideragarritasuna eta abiaraztea

Marketin-plana ezartzea: komunikazio-politika, prezioen politika eta banaketaren logistika.
Produktzio-plana prestatzea.
Sektoreko enpresa baten bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta finantzarioa aztertzea.
Enpresaren finantzaketa-iturriak aztertzea eta haren aurrekontua egitea.
Forma juridikoa hautatzea. Tamaina eta bazkide kopurua.
Enpresaren kontzeptua. Enpresa motak.
Enpresa baten funtsezko elementuak eta arloak.
Zerga-arloa enpresetan.

Enpresa bat eratzeko administrazio-izapideak (ogasuna eta gizarte-segurantza, besteak beste).
Lanbide-arloko enpresentzako diru-laguntzak, bestelako laguntzak eta zerga-pizgarriak.
Enpresaren jabeek duten erantzukizuna.
Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa zorrotz ebaluatzea.
Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

4.- Administrazio-funtzioa

Kontabilitate-informazioa aztertzea: diruzaintza, emaitzen kontua eta balantzea.
Dokumentu fiskalak eta lanekoak betetzea.
Merkataritza-dokumentuak betetzea: fakturak, txekeak eta letrak, besteak beste.
Kontabilitatearen kontzeptua eta oinarrizko ideiak.
Kontabilitatea, egoera ekonomikoaren irudi zehatz gisa.
Enpresen legezko betebeharrak (fiskalak, lanekoak eta merkataritzakoak).
Dokumentu ofizialak aurkezteko eskakizunak eta epeak.
Sortutako administrazio-dokumentuei dagokienez, antolamendua eta ordena baloratzea.
Administrazioko eta legezko izapideak betetzea.

12. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 0159

Kurtsoa: 2.a

Iraupena: 380 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.- Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta horiek produkzioarekin eta garatzen dituen jatetxe-arloko edo ostalaritzako zerbitzuekin erlazionatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren antolamendu-egitura eta arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.
- b) Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatu ditu: hornitzaileak, bezeroak, produkzio-sistemak, biltegiatzea, bezeroentzako zerbitzu eta arretarako protokoloa eta bestelakoak.
- c) Produkzio-prozesua eta zerbitzuak egiteko garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.
- d) Giza baliabideen konpetentziak produkzio-jardueraren garapenarekin erlacionatu ditu.
- e) Sarearen elementu bakoitzak enpresaren jarduera garatzean duen garrantzia interpretatu du.
- f) Merkatuaren ezaugarriak, ostalaritzako establezimendu edo negozio motak, bezero motak eta hornitzaile motak erlacionatu ditu, eta enpresaren jarduera garatzean izan dezaketen eragina aztertu du.
- g) Jarduera honetan ohikoenak diren establezimendu motak eta merkaturatze-bideak identifikatu ditu.
- h) Enpresaren egiturak beste mota bateko enpresa-erakundeen aldean dituen abantailak eta eragozpenak adierazi ditu.

2.- Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren eta enpresan ezarritako prozeduren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Aintzat hartu eta justifikatu ditu:
- Lanpostuak behar duen prestasun pertsonala eta denborakoa.
 - Jarrera pertsonalak (puntueltasuna, enpatia, besteak beste) eta profesionalak (lanposturako beharrezko ordena, garbitasuna, segurtasuna, erantzukizuna, besteak beste).
 - Jarrerazko eskakizunak lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioaren aurrean eta norbera babesteko neurrien aurrean.
 - Lanbide-jardueraren kalitatearekin zerikusia duten jarrerazko eskakizunak.
 - Lan-talde barruko eta enpresan ezarritako hierarkiekiko harreman-jarrerak.
 - Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
 - Profesionalaren jardun egokiarekin lotuta, esparru zientifikoan eta teknikoan lan-munduratzeko eta berriro laneratzeko prestakuntza-beharrak.
- b) Laneko arriskuen prebentzioari dagokionez lanbide-jardueran aplikatu beharreko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.
- c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen eta enpresaren arauen arabera erabili du norbera babesteko ekipamendua.
- d) Garatutako jardueretan, ingurumena errespetatzeko jarrera argia izan du, eta horrekin lotutako barruko eta kanpoko arauak aplikatu ditu.
- e) Lanpostua edo jarduera garatzeko eremua antolatuta, garbi eta oztoporik gabe mantendu du.
- f) Jasotako argibideak interpretatu eta bete ditu, eta zuzendu zaion lanaz arduratu da.
- g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eta harreman eraginkorra ezarri du, eta haiekin tratu erraza eta zuzena du.
- h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta edozein aldaketaren, behar garrantzitsuren edo ezustekoren berri eman du.
- i) Dagokion jardueraren garrantzia baloratu du. Enpresaren produkzio-prozesuen eta zerbitzua egitekoen barruan zuzendutako zereginetan izan diren aldaketetara eta eginkizun berrietara egokitu da.
- j) Edozein jarduera edo zereginetan, arauak eta prozedurak arduraz aplikatzeko konpromisoa hartu du.

3.- Lehengaiak hartzeko, biltegitartzeko eta kontserbatzeko eragiketak egiten ditu, eta horretarako kontroleko bitartekoak, tresneria eta lanabesak identifikatu eta erabiltzen ditu eta teknikak eta prozedurak ezarritako argibideen edo arauen arabera aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak interpretatu ditu eta harrera-prozesuekin lotutako dokumentazioa identifikatu du.

- b) Kontroleko tresneria eta lanabesak ezarritako argibide edo prozeduren arabera erabili ditu.
- c) Hartutako salgaiak kualitatiboki eta kuantitatiboki eskatutakoekin bat datozela identifikatu du, ezarritako argibide edo prozeduren arabera.
- d) Harrera-prozesuan hautemandako desbideratzeak edo anomaliak garaiz eta taxuz jakinarazi ditu.
- e) Lehengaiak azkenean erabili/kontsumitu arte biltegitratzeko eta kontserbatzeko premiak eta leku egokiak ezagutu eta zehaztu ditu, ezarritako protokoloak kontuan hartuta.
- f) Biltegitratzeko eragiketak egiteko irizpide egokiak behar bezala aplikatu ditu, ezarritako argibideak edo arauak kontuan hartuta.
- g) Jeneroak ontziratzeko eta kontserbatzeko prozedurak behar bezala egin ditu, bitartekoak erabilita eta teknikak aplikatuta, ezarritako argibideen edo arauen arabera.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

4.- Zerbitzatzeko oinarritzko eragiketak egiten ditu hainbat esparrutan, ezarritako argibideak edo arauak interpretatzen ditu eta garatu beharreko jardueri datxezkien prozedurak eta teknikak gauzatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Jasotako argibideak eta bezeroen zerbitzu eta arretarako eremuak muntatzeko eta prest jartzeko prozesuekin lotutako dokumentazioa identifikatu eta interpretatu ditu.
- b) Lehengaiak prestatzeko eta zerbitzatzeko eremuetan pilatu, banatu, biltegitratu eta kontserbatzeko lanak egin ditu ezarritako argibideei eta/edo araei jarraiki.
- c) Tresneria, materialak, lanabesak eta altzariak pilatzeko, garraiatzeko eta prestatzeko prozedurak gauzatu ditu, kokatzeko eta geroztiko erabileretara egokitze.
- d) Garatu beharreko zerbitzu motarekin bat datozen muntatzeko eragiketak gauzatu ditu ezarritako argibideei edo araei jarraiki.
- e) Mota guztietako edari errazak prestatu ditu teknikak eta prozedurak identifikatu eta aplikatuta.
- f) Zerbitzuari esparru guztietan sostengua emateko edo laguntzeko eragiketak gauzatu ditu, teknikak ezagutu eta aplikatuta, ezarritako argibideei edo araei jarraiki.
- g) Eremuetako zerbitzu ondoko eta itxierako prozedurak garatu ditu, eta hurrengo zerbitzurako egokitze premiak identifikatu eta zehaztu ditu.
- h) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko kontuan hartu ditu.

5.- Edariak, produktuak eta sukaldaritzako elaborazioak zerbitzatzeko prestatzen ditu, zerbitzatzeko prozedurak eta teknikak eta ezarritako argibideak edo arauak identifikatu eta aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bezeroei harrera egin die, enpresa-protokoloa aplikatu du eta haien premiak eta eskariak identifikatu ditu zerbitzua haien itxaropenetara egokitzeko.
- b) Koktelak eta konbinazio alkoholduak egin ditu, prestatzeko, aurkezteko eta dekoratzeko teknikak identifikatu eta aplikatuta, ezarritako argibideen edo arauen arabera.
- c) Taberna-kafetegiaren berezko platerak eta janaurrekoak prestatu ditu, prestatzeko, aurkezteko eta dekoratzeko sukaldaritzako teknikak identifikatu eta aplikatuta, ezarritako argibideen edo arauen arabera.
- d) Sukaldaritzako produktuak zatikatzeko, errazionatzeko eta hezurgabetzeko eragiketak bezeroen aurrean egin ditu, eta kasu bakoitzean teknika egokiak identifikatu eta aplikatu ditu.
- e) Mota guztietako sukaldaritzako elaborazioak eta edariak – ardo izan ezik– zerbitzatzeko prozedurak gauzatu ditu, bezeroen zerbitzu eta arretarako teknika egokiak eta ezarritako argibideak edo protokoloak aplikatuta.
- f) Egindako zerbitzuak kobratzeko eta fakturatzeko prozedurak gauzatu ditu, enpresak markatutako jardunbideei jarraiki eta horretarako dauden bitartekoak eta baliabideak eraginkortasunez erabili.
- g) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

6.- Ardoak zerbitzatzeko, funtsezko propietate eta nolakotasunak ezagututa eta teknika eta prozedura espezifikoak eta ezarritako argibideak edo arauak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardoak hartzeko, biltegitratzeko eta kontserbatzeko beharrezkoak diren baldintzak identifikatu eta zehaztu ditu.
- b) Oinarritzako dastatze-fitxak egin ditu, eta ardo xumeen oinarritzako ezaugarri organoleptikoak dastatzearen bitartez identifikatu ditu.
- c) Establezimenduaren eskaintzan ardoen kategoriak eta merkataritza-aurkezpenak eta sukaldaritzako eskaintzarekin izan dezaketen erlazioa ezagutu ditu.
- d) Ardo zerbitzatzeko beharrezkoak diren materialak eta lanabesak identifikatu, zehaztu eta erabili ditu.
- e) Ardo zerbitzatzeko prozedurak protokolo-arauen eta ezarritako argibideen edo arauen arabera jardunez gauzatu ditu.
- f) Eragiketa guztiak egin dituenean osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak kontuan hartu ditu.

7.- Segurtasun- eta higiene-irizpideak betetzen ditu, eta higiene- eta osasun-arauak, laneko segurtasunekoak eta ingurumena babestekoak aintzat hartuta jarduten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Manipulatzeko jardunbideekin erlazionatuta dauden nahitaez betetzeko higiene- eta osasun-arauak ezagutu ditu, hala araudietan jasotakoak nola enpresaren beraren arau espezifikoak.

- b) Elikagaietan kutsadura eragin dezaketen portaera edo jarrera guztiak ezagutu ditu.
- c) Laneko arropa guztiak erabili eta horiek garbi edukitzeko baldintzak ezagutu ditu.
- d) Produkzio-prozesuak eta zerbitzukoak garatzean elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatu ditu.
- e) Manipulatzailerearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak identifikatu ditu.
- f) Enpresaren hondakin, isurketa edo igorpenekin erlazonatutako elikagaien produkzio-prozesuetan ingurumen-kontrola ahalbidetzen duten parametroak ezagutu ditu.
- g) Hondakinak biltzeko, hautatzeko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko eragiketak aplikatu ditu.
- h) Ingurumenari kalte gutxien eragiten dioten energiak edo baliabideak erabili ditu.

III. ERANSKINA

GUTXIENKO ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

1. atala.- Espazioak.

Prestakuntza-espazioa	Azalera (m ²)	Azalera (m ²)
	30 ikasle	20 ikasle
Balio anitzeko gela	60	40
Jatetxeko lantegia	180	120
Taberna-kafetegiko lantegia	120	100
Dastatze-gela	90	60

2. atala.- Ekipamenduak.

Prestakuntza-espazioa	Ekipamendua
Balio anitzeko gela	Sarean instalatutako PCak, bideo-proiektagailua eta Internet Ikus-entzunezko baliabideak
Dastatze-gela	Hotz-tresneria (ardandegiak, armairuak eta hotz-ganberak) Harraskaz eta ur-txorrotaz eta dastatze-altzariz hornitutako banako lanpostuak Dastatzeko lanabesak Dastakopa normalizatuak Arbela Internetekin konektatutako CPUa Apalategiak Materiala zaintzeko armairuak Porto ardoei lepo-egiteko kita Ardoaren aromen kita Ardoaren akatsen aromen kita Argi zuri artifiziala Dastatze-fitxa normalizatuak Inprimakiak Proiektagailua eta pantaila
Taberna-kafetegiko lantegia	Taberna-kafetegiko altzariak (mahaiak, aulkiak, altzari osagarriak...)

	<p>Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, soda-iturria...) Altzairu herdoilgaitzezko laguntzako altzariak (kafe-makinarako altzaria, plantxarako altzaria, barrarako eta biltegitxorako apalategiak...) Altzairu herdoilgaitzezko harraska xukaderaduna Taberna-kafetegiko makineria Bero-sorgailuak Tenperatura mantentzeko eta argiztatzeko sistemaz hornitutako kafetegiko erakusleihoak Plantxarako lanabesak eta egosteko ontziteria txikia Koktelgintzarako lanabesak (koktel-ontziak, nahasteko basoak eta osagarriak, tantagailuak, intxaur muskatuen arraspagailua...) Taberna-kafetegirako beirateria Taberna-kafetegirako baxera Taberna-kafetegirako mahai-tresneria Taberna-kafetegirako lanabesak Aldageletarako armairuak Fakturazio-tresneria (saltokiko ukipen-terminala, eskaeragile elektronikoenekin) Gaikako zaborrontziak Taberna-kafetegiko arropa (zerrendak, oihalak...) Fisikoki mugatuta egon beharko dute: - Taberna-kafetegiko biltegitxoa - Aldagelak - Higiene-ontziak - Sukalondoa</p>
<p>Jatetxeko lantegia</p>	<p>Elektrizitate-zerbitzua Hormak eta zoruak indarrean dagoen osasun-araudi teknikoaren arabera Jatetxeko altzariak (mahaiak, oholtza tolesgarriak, aulkiak, altzari osagarriak...) Hotz-sorgailuak Ardandegia Jatetxeko orgak (orga beroa, su txikia, janaurrekoen orga, postre-orga, gazta-orga, edari-orga...) Jatetxeko lanabesak Zatikatzeko lanabesak Jatetxeko baxera Jatetxeko beirateria Jatetxeko mahai-tresneria Jatetxeko tresnak Fakturazio-tresneria (saltokiko terminala, eskaeragile</p>

	elektronikoekin) Jatetxeko arropa (muletoiak, zamaak, zama-babesak, ezpainsapiak, zerrendak, litoak, oihalak...) Fisikoki mugatuta egon beharko dute: - Jatetxeko biltegitxoak - Sukalondoa - Aldagelak - Higiene-ontziak
--	---

IV. ERANSKINA

IRAKASLEAK

1. atala.- Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena "Jatetxe-arloko zerbitzuak" heziketa-zikloko lanbide-moduluetan.

Lanbide-modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
0045 Eskaintza gastronomikoak	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0150 Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0151 Jatetxeko oinarritzko eragiketak	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0153 Jatetxeko eta zerbitzu berezietako zerbitzuak	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak
0154 Ardoa eta zerbitzua	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak

0155 Jatetxe-arloko komunikazio-teknikak	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0156 Ingelesa	Ingelesa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0157 Laneko prestakuntza eta orientabidea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0158 Enpresa eta ekimen sortzailea	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak
0159 Lantokiko prestakuntza	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak

	Ostalaritza eta turismoa	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako katedradunak
	Elikagaien industriako prozesuak	Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak

edo araudian ager daitekeen irakasleen beste edozein espezialitate.

2. atala.- Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako.

Kidegoak	Espezialitateak	Titulazioak
Euskal Autonomia Erkidegoko Bigarren Irakaskuntzako irakasleak	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Enpresa-zientzietan diplomaduna. Lan-harremanetan diplomaduna. Gizarte-lanean diplomaduna. Gizarte-hezkuntzan diplomaduna. Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna.
	Ostalaritza eta turismoa	Turismoan diplomaduna.
	Elikagaien industriako prozesuak	Nekazaritza-ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikadura-industrietako espezialitatea.
Euskal Autonomia Erkidegoko Lanbide Heziketako irakasle teknikoak	Jatetxe-arloko zerbitzuak	Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

3. atala.- Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko nahiz publikoko ikastetxeentzat .

Lanbide-moduluak	Titulazioak
<p>150 Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak</p> <p>0151 Jatetxeko oinarritzko eragiketak</p> <p>0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak</p> <p>0153 Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak</p> <p>0154 Ardoa eta zerbitzua</p>	<p>Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, diplomaduna, ingeniari teknikoa, arkitekto teknikoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide.</p> <p>Jatetxe-arloko goi-mailako teknikaria.</p>
<p>0045 Eskaintza gastronomikoak</p> <p>0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena</p> <p>0155 Jatetxe-arloko komunikazio-teknikak</p> <p>0156 Atzerriko hizkuntza (ingelesa)</p> <p>0157 Laneko prestakuntza eta orientabidea</p> <p>0158 Enpresa eta ekimen sortzailea</p>	<p>Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, diplomaduna, ingeniari teknikoa, arkitekto teknikoa, edo dagokion mailako titulua edo beste zenbait titulu baliokide.</p>

edo araudian ager daitekeen beste edozein titulazio.

V. ERANSKINA

URRIAREN 3KO 1/1990 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKO LANBIDE MODULUEN ETA MAIATZAREN 3KO 2/2006 LEGE ORGANIKOAREN BABESEAN EZARRITAKOEN ARTEKO BALIOZKOTZEAK

"Jatetxeko eta tabernako zerbitzuak" heziketa-zikloko lanbide-moduluak (LOGSE, 1/1990)	"Jatetxe-arloko zerbitzuak" heziketa-zikloko lanbide-moduluak (LOE, 2/2006)
Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak	0045 Eskaintza gastronomikoak
Edariak	0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak
Sukaldaritzako oinarritzko teknikak	0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak
Bezeroen zerbitzuko eta laguntzako teknikak	0153 Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak
Atzerriko hizkuntza (ingelesa)	0156 Ingelesa
Enpresa txikien administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea	0158 Enpresa eta ekimen sortzailea
Lantokiko prestakuntza	0159 Lantokiko prestakuntza

VI. ERANSKINA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA ATALEN ARTEKO EGOKITASUNA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. atala.- Ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen egokitasuna lanbide-moduluekin.

Konpetentzia-atala	Lanbide-modulua
UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.	0045 Eskaintza gastronomikoak
UC1052_2: Elikagaiak eta edariak aretoan zerbitzatzeko prozesuak garatzea.	0151 Jatetxeko oinarritzko eragiketak
UC1046_2: Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesuak garatzea.	0150 Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak
UC1047_2: Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.	0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak
UC1048_2: Ardoak zerbitzatzeko eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea.	0154 Ardoa eta zerbitzua
UC1053_2: Bezeroen aurrean platerak elaboratzea eta amaitzea.	0153 Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak
UC1054_2: Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak	0153 Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak

antolatzea.	
UC1049_2: Taberna-kafetegiko eskaintzako norberaren elaborazio errazak prestatzea eta erakusgai jartzea.	0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak
UC1050_2: Taberna-kafetegia kudeatzea.	0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak
UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.	0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena
UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarritzko erabiltzailearen mailan.	0156 Ingelesa

2. atala.- Titulu honetako lanbide-moduluen egokitasuna kompetentzia-atalekin, horiek egiaztatzeko:

Lanbide-modulua	Kompetentzia-atala
0045 Eskaintza gastronomikoak	UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0150 Taberna-kafetegiko oinarritzko eragiketak	UC1046_2: Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
0151 Jatetxeko oinarritzko eragiketak	UC1052_2: Elikagaiak eta edariak aretoan zerbitzatzeko prozesuak garatzea.
0152 Taberna-kafetegiko zerbitzuak	UC1047_2: Ardoez bestelako edariei buruz aholkatzea eta edari horiek prestatzea eta aurkeztea.
	UC1049_2: Taberna-kafetegiko eskaintzako norberaren elaborazio errazak prestatzea eta erakusgai jartzea.
	UC1050_2: Taberna-kafetegia kudeatzea.

Lanbide-modulua	Konpetentzia-atala
0153 Jatetxeko eta ekitaldi berezietako zerbitzuak	UC1053_2: Bezeroen aurrean platerak elaboratzea eta amaitzea.
	UC1054_2: Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea.
0154 Ardoa eta zerbitzua	UC1048_2: Ardoak zerbitzatzeko eta horiei buruzko oinarrizko informazioa ematea.
0031 Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	UC0711_2: Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.
	UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
	UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
0156 Ingelesa	UC1051_2: Jatetxe-arloko zerbitzuetan ingelesez komunikatzea, oinarrizko erabiltzailearen mailan.

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

ANEXO I

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES, ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE IMPARTICIÓN

Código	Módulo profesional	Asignación horaria	Curso
0150	1. Operaciones básicas en bar-cafetería	297	1º
0151	2. Operaciones básicas en restaurante	297	1º
0152	3. Servicios en bar-cafetería	147	2º
0153	4. Servicios en restaurante y eventos especiales	252	2º
0154	5. El vino y su servicio	66	1º
0045	6. Ofertas gastronómicas	99	1º
0155	7. Técnicas de comunicación en restauración	63	2º
0031	8. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
0156	9. Inglés	165	1º
0157	10. Formación y Orientación Laboral	105	2º
0158	11. Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	2º
0159	12. Formación en Centros de Trabajo	380	2º
	Total ciclo	2.000	

ANEXO II

MÓDULOS PROFESIONALES: RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

Módulo Profesional 1: Operaciones básicas en bar-cafetería

Código: 0150

Curso: 1º

Duración: 297 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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



Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones o normas establecidas.



- f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de postservicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.



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

B) Contenidos:

1.- Recepción de materias primas

Descripción y características del economato y bodega.
Recepción de materias primas comprobando cantidades y calidades de los productos.
Conservación y almacenamiento de las materias primas, acorde a sus características y a las prioridades de consumo.
Selección de proveedores o proveedoras.
Materias primas: Variedades, clasificaciones y aplicaciones, presentaciones comerciales.
Documentos relacionados con las operaciones de recepción.
Categorías comerciales: Extra, primera.
Etiquetado de los productos.
Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas.
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la recepción de materias primas.
Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
Participación activa en la recepción de géneros.

2.- Acopio y distribución de materias primas

Deducción de necesidades de acopio de materias primas según el análisis de la documentación asociada a la producción.
Establecimiento de unas buenas prácticas de rotación para evitar el deterioro de géneros.
Cumplimentación de la documentación específica.
Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.
Realización del acopio de materias primas utilizando la documentación requerida.
Valoración de las salidas de mercancías del almacén por los criterios FIFO y PMP.
Condiciones de almacenamiento de distintos géneros.
Rotación óptima de géneros: stocks mínimo, máximo, operativo, de seguridad.
Inventario físico e inventario permanente.
Métodos de valoración de almacén: FIFO y PMP.
Registro documental asociado al almacén.
La informatización del economato.
Documentación de acopio de materias primas.
Valoración del orden y limpieza durante el acopio de materias primas.
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas.
Participación activa en el acopio de materias primas.

3.- Preparación de equipos, útiles y materiales

Preparación y mantenimiento de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Utilización eficiente de maquinaria, batería, útiles y herramientas.
Mantenimiento de uso o primer nivel de la máquina. (Engrasado, limpieza...).



Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar: Características, aplicaciones, ubicación, distribución.

Valoración del orden y limpieza durante la preparación de útiles y equipos.

Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.

Rigor en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Realización de actividades de montaje

Operaciones de preservicio. Mis en place.

Ejecución de las operaciones de montajes en barra y en mesa.

Control y valoración de resultados.

Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería.

Características y categorías de bares-cafeterías.

Valoración del orden y tiempos adecuados en las operaciones de preservicio.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en las operaciones de montaje en barra y mesas.

Participación activa en las operaciones de montaje.

Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Preparación de bebidas calientes sencillas

Preparaciones internacionales o con denominación propia según temperatura y graduación alcohólica.

Procedimientos de ejecución y servicio.

Control y valoración de resultados.

Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.

Cafés, chocolates, infusiones y otros: definiciones, clasificaciones, tipos y características.

Presentaciones comerciales y etiquetados.

Valoración del orden, tiempo y presentación en la preparación de bebidas calientes.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio de bebidas calientes sencillas.

Participación activa en las fases y técnicas de preparación, presentación y servicio de bebidas calientes sencillas.

6.- Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas

Ubicación y conservación de batidos, zumos y refrescos.

Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos.

Procedimientos de ejecución y servicio.

Control y valoración de resultados.

Batidos, zumos, refrescos y aguas: definiciones, clasificaciones, tipos y características. Costumbres internacionales.

Presentaciones comerciales y etiquetados nacionales e internacionales.

Valoración del orden y limpieza en la ubicación y conservación.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio así como con el control y valoración de resultados.

7.- Servicio de bebidas alcohólicas simples

Ubicación y conservación de aperitivos y cervezas.

Operaciones de servicio de aperitivos y cervezas.

Operaciones elementales de servicio de vinos.

Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.

Aperitivos y cervezas: características, clasificaciones.



Vinos: definición, tipos de vinos, temperatura de servicio, utillaje de servicio.
Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas.
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución y servicio así como con el control y valoración de resultados.
Participación activa en las técnicas de preparación y presentación de bebidas alcohólicas simples.
Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

8.- Realización de las operaciones de postservicio en bar

Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
Control y reposición de materiales y materias primas: documentos asociados.
Análisis y detección de necesidades.
Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio.
Control y valoración de resultados.
Operaciones de postservicio en áreas de bar-cafetería: descripción y caracterización.
Procedimientos de control de operaciones de postservicio.
Valoración del orden y limpieza en las operaciones de postservicio.
Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de ejecución de control y reposición de materias primas y utillajes diversos.
Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Módulo Profesional 2: Operaciones básicas en restaurante

Código: 0151

Curso: 1º

Duración: 297 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.



- b) Se han secuenciado las fases del montaje relacionándolas con sus respectivos procedimientos y técnicas.
- c) Se ha determinado y utilizado el material adecuado para las distintas actividades de montaje.
- d) Se ha ejecutado el montaje de mesas en tiempo y forma.
- e) Se han propuesto alternativas en función de los resultados obtenidos.

- f) Se han utilizado técnicas de decoración de mesas siguiendo las pautas correctas y utilizando los materiales apropiados.
- g) Se ha revisado el montaje final de mesas corrigiendo cualquier fallo que pudiera detectarse.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las diversas fases de ejecución de los servicios de alimentos.
- b) Se han relacionado las diversas fases y procedimientos con las características del servicio a desarrollar.
- c) Se ha identificado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de alimentos u otros procedimientos de control.
- d) Se ha definido el itinerario de la comanda diferenciando los distintos departamentos asociados.
- e) Se han identificado los nuevos sistemas de comandas asociados a las nuevas tecnologías.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características del alimento, del tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y «desbarasado» de manera ordenada y limpia.
- h) Se han utilizado los cubiertos correctos a la hora de marcar un plato relacionando éstos con el tipo de alimentos que se han de servir.
- i) Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas fases de ejecución de los servicios de diversos tipos de bebidas en sala.
- b) Se han identificado y relacionado las diversas fases y procedimientos que se deben desarrollar con las características del servicio de bebidas.
- c) Se ha identificado e interpretado la documentación relacionada con los requerimientos del servicio de bebidas u otros procedimientos de control.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de bebida a transportar y el orden establecido.
- f) Se han realizado las técnicas de servicio en función de las características de la bebida, del tipo de servicio requerido y del protocolo o normas establecidas.
- g) Se han realizado las operaciones de recogida y «desbarasado» de manera ordenada.
- h) Se han tenido en cuenta las normas de atención a la clientela durante el desarrollo de todas las operaciones.



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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Preparación de material, equipos y mobiliario

Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario, diferenciando el específico para uso de la clientela y el destinado al servicio.

Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

Cálculo de dotaciones en función de las características y necesidades de cada establecimiento.

Ejecución de distintos métodos de realizar controles efectivos de material.

Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante: Características, aplicaciones y riesgos asociados, ubicación, distribución.

Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de ubicación y distribución de materiales, equipos, etc.

Participación solidaria y activa en los trabajos de equipo en las operaciones de puesta a punto.

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2.- Realización del montaje de mesas

Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas.

Decoración de mesas, en función de capacidad, forma y estacionalidad.

Control y valoración de resultados.

Tipología de servicios en el área de restaurante.

Restauración clásica y neo restauración.

Montaje de mesas y otros elementos: Mesas, aparadores, guerdones, carros, etc.

Caracterización y adecuación al tipo de servicio.

Secuenciación de fases y técnicas asociadas.



Tipos de servicio (carta, menú, menú concertado, banquete, etc.).

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de montaje de mesas.

Participación activa en los trabajos de equipo en decoración de mesas.

Rigor y actitud responsable durante la ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas.

3.- Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala

Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala: según tipo de servicio y según protocolo.

Desbarasado.

Aplicación de nuevas tecnologías y aplicaciones informáticas (TPV).

Relación con otros departamentos.

Normas básicas del servicio de alimentos.

Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos.

Tipos y métodos de servicio de alimentos: factores y tipo de oferta, categoría del establecimiento, dimensiones y equipamiento, cualificación del personal.

Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de operaciones de apoyo al servicio de alimentos en la sala.

Participación solidaria en los trabajos de equipo para usos y formalización de la comanda.

Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala

Ejecución y aplicación del material de uso específico de bebidas: según composición, según temperatura, según tiempo en el servicio.

Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.

Utilización de elementos adecuados (cristalería, jarras, etc.).

Desbarasado.

Normas básicas del servicio de bebidas.

Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala.

Participación solidaria y activa en los trabajos de equipo en las operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Ejecución de las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala

Secuenciación de fases y aplicación de técnicas de las operaciones de postservicio en áreas de sala.

Análisis y detección de necesidades.

Control y reposición de materiales y materias primas.

Procedimientos de ejecución de las operaciones de postservicio.

Control y valoración de resultados.

Operaciones de postservicio en áreas de sala.

Procedimientos de control y reposición de materiales y materias primas.

Participación solidaria en los trabajos de equipo en el análisis y detección de necesidades.

Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Módulo Profesional 3: Servicios en bar-cafetería

Código: 0152

Curso: 2º

Duración: 147 horas



A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado el material y utensilios asociados a la coctelería, definiendo sus características.
- b) Se han realizado las funciones de puesta a punto de la estación central para la elaboración de cócteles.
- c) Se han identificado los diferentes géneros utilizados en la decoración de cócteles.
- d) Se han identificado las características de las familias de cócteles.
- e) Se han reconocido los principales cócteles internacionales.
- f) Se han manejado de manera elegante los utensilios para la elaboración de cócteles.
- g) Se han elaborado diferentes cócteles respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios.



- h) Se han creado cócteles de elaboración propia.
- i) Se han aplicado las técnicas de decoración y acabado de cócteles.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Atención a la clientela en bar-cafetería

Presentación de la oferta en bar-cafetería.

Exposición de productos y servicios.

Atención a las demandas y expectativas de la clientela, sugerencias y adecuación de la oferta.

Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería.

Tipos de procedimientos, según establecimiento o clientela.

Sugerencias, quejas y reclamaciones. Definición, características y tratamiento.

Reglamentación.

Valoración de la actitud en los procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en bar-cafetería.

Actitud respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la atención a la clientela.

2.- Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino



Preparación y servicio de bebidas alcohólicas.

Aguardientes y licores.

Caracterización de los procesos habituales de elaboración. Nacionales e internacionales con denominación propia.

Presentación comercial. Identificación y características.

Normas básicas de preparación.

Procedimientos de ejecución.

Aguardientes y licores: características y clasificaciones.

Valoración del orden y limpieza en los procesos habituales de elaboración bebida alcohólicas.

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas

Preparación, decoración, presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones.

Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.

Preservicio en coctelería.

Montaje y puesta a punto de la estación central.

Cócteles: definición, características y tipos o familias.

Normas básicas para la elaboración de cócteles.

Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas para la elaboración de combinados.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en preservicio de coctelería.

Montaje y puesta a punto de la estación central.

4.- Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería

Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.

Operaciones de preelaboración de materias primas.

Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.

Cumplimentación de la documentación relacionada.

Estadillos y relevés.

Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.

Materias primas de uso habitual en estas áreas.

Características y diferentes tipos de aplicaciones.

Conservación.

Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.

Valoración del orden y limpieza en la recepción de materias primas y maquinaria y utillaje.

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Realización de la facturación y el cobro de los servicios

Aplicación de procesos de facturación.

Cierres de caja.

Uso de aplicaciones informáticas relacionadas.

Procedimientos de facturación y cobro.

Sistemas de cobro. Características y tipos (manual e indirecto).

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en los procedimientos de facturación, cobro y cierre de caja.

Módulo Profesional 4: Servicios en restaurante y eventos especiales

Código: 0153

Curso: 2º

Duración: 252 horas



A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los elementos de la oferta gastronómica más adecuada para su elaboración ante la vista de la clientela.



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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Atención a la clientela en mesa y servicios especiales

Presentación de cartas y minutas.

Confección de distintos tipos de comandas y aplicación de las nuevas tecnologías.

Recorridos y relación con otros departamentos.

Confección de distintos documentos en el tratamiento de reclamaciones.

Resoluciones y propuestas alternativas.

Tipología de clientela: características.

Procedimientos de acogida, estancia y despedida a la clientela en mesa y servicios especiales.

La comunicación verbal y no verbal.

Sugerencias, quejas y reclamaciones: caracterización y tratamiento.

Comandas.

Nuevas tecnologías: definición y tipos.

Actitud adecuada y respetuosa con las normas y protocolos establecidos en la realización de las tareas de acogida, estancia y despedida de la clientela, así como con los tratamientos de quejas y sugerencias.

2.- Servicio de elaboraciones culinarias

Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.



Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales, (banquetes, cócteles, desayunos, brunch, etc.).

Servicio en restaurante: definición y características.

Servicios especiales: definición y características.

Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario necesario para la ejecución de los procedimientos de servicio en mesa.

Participación solidaria en los trabajos de equipo de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales.

3.- Elaboración de platos a la vista de la clientela

Operaciones de puesta a punto.

Ubicación de materiales y adecuación de espacios.

Ejecución de las distintas técnicas en la elaboración de platos a la vista de la clientela.

Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista de la clientela.

Técnicas en la elaboración de platos a la vista de la clientela: definición y características principales.

Valoración del orden y limpieza durante la preparación de material, equipos y mobiliario.

Interés por el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.

4.- Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias

Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal o la comensal.

Operaciones de puesta a punto de productos culinarios y materias primas relacionadas.

Ejecución de procedimientos de trinchado, desespinado y racionado, con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles.

Útiles y herramientas específicas habituales en estos procesos.

Definición, características y riesgos asociados.

Productos culinarios y materias primas relacionadas.

Identificación y conservación.

Técnicas de trinchado, desespinado y racionado.

Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Rigor y actitud responsable durante la preparación de útiles y equipos.

Módulo Profesional 5: El vino y su servicio

Código: 0154

Curso: 1º

Duración: 66 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diferentes espacios físicos de conservación del vino.

b) Se ha revisado y contrastado la entrada de mercancía antes de su almacenamiento con sus soportes documentales.

c) Se han cumplimentado los documentos de aprovisionamiento interno.

d) Se han respetado los procesos de rotación de stock.

e) Se han calculado las cantidades de almacenamiento en función de las previsiones de servicio.

f) Se han identificado correctamente los vinos reservados por la clientela.

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



2.- Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado básicamente los factores que intervienen en los procesos de vinificación.
- b) Se han identificado básicamente los componentes que caracterizan a los distintos tipos de vino.
- c) Se han identificado las principales uvas destinadas a la vinificación.
- d) Se han relacionado los procesos de vinificación respecto al tipo de uva.
- e) Se han relacionado las diferentes denominaciones de origen con los tipos de uva y características diferenciadoras.
- f) Se han relacionado las principales denominaciones de origen con los tipos de vino más representativos de estas, así como sus características básicas.
- g) Se ha caracterizado básicamente la geografía vinícola nacional e internacional.
- h) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3.- Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las principales técnicas de descripción de características organolépticas y analíticas de los vinos.
- b) Se han caracterizado los términos aplicables al aspecto, el color, los aromas y los sabores de los vinos.
- c) Se ha reconocido el utillaje relacionado con el proceso de cata de vinos.
- d) Se han identificado y caracterizado las distintas fases de la cata de vinos.
- e) Se han identificado los condicionantes externos que afectan a la cata.
- f) Se han realizado los procesos elementales de cata utilizando las herramientas adecuadas.
- g) Se han identificado las características organolépticas básicas del vino a través de su cata.
- h) Se han descrito las características de un vino a partir de la cata del mismo, utilizando correctamente el vocabulario propio de este proceso.
- i) Se han identificado los defectos más comunes a través de su cata.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito la estructura de una carta de vinos.
- b) Se han identificado las distintas cartas de vino en función de la oferta y tipología del establecimiento.
- c) Se han descrito cartas sencillas de vinos indicando sus características y categorías comerciales.
- d) Se han relacionado vinos y platos con criterios básicos para realizar propuestas de maridaje.
- e) Se ha adecuado la oferta de vinos en función de las características de la oferta culinaria del entorno del establecimiento.
- f) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración de cartas de vino.

5.- Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.



Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los materiales y útiles necesarios para cada tipo de vino.
- b) Se han reconocido y caracterizado las manipulaciones específicas del servicio de vinos en función de sus características.
- c) Se ha relacionado la temperatura de servicio con las diferentes variedades.
- d) Se han respetado las temperaturas de servicio en función del vino.
- e) Se ha realizado la puesta a punto del material necesario para la actividad.
- f) Se han utilizado las herramientas y utensilios de servicio adecuados en relación con las características del vino.
- g) Se han reconocido las normas de protocolo aplicables al servicio de vinos.
- h) Se ha valorado la aprobación o desaprobación del vino por parte de la clientela para actuar según la política del establecimiento.
- i) Se han caracterizado diferentes posibilidades de servicio de vino, por botella, media botella, copa y otros.
- j) Se han solucionado posibles quejas, reclamaciones o sugerencias con prontitud, buscando alternativas y jerarquizándolas en función de su importancia.

B) Contenidos:

1.- Recepción de vinos

Recepción y almacenaje del vino.

Organización y mantenimiento de una pequeña bodega en un establecimiento de restauración.

Seguimiento y control del stock, libro de bodega.

Condiciones de conservación: temperatura, grado de humedad.

Equipos de conservación.

Eurocavas, refrigeradores.

El libro de bodega. Modelos.

Bodega de día: características.

Reserva de vinos: tipos de reserva y vales de pedido.

Participación activa en la resolución de situaciones de recepción de vino.

Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el proceso de recepción.

2.- Identificación de vinos

Identificación de tipos de vino: blancos, tintos, rosados espumosos.

Caracterización de los vinos: tipos y denominaciones.

Vinos del País Vasco: Chacolí, Rioja alavesa.

Factores que influyen en el perfil del vino: suelos, climatología, chaptalización, acidificación, sulfatado.

Vinificación.

Fases de vinificación: elaboración, crianza y conservación.

Variedades de uva: garnacha, tempranilla.

Interés por el tema, así como por la recogida de información.

3.- Realización de catas sencillas

Preparación de materiales para la realización de la cata.

Análisis sensorial.

Fases: visual, olfativa, gustativa-táctil.



Valoración de las características organolépticas de la cata.
Metodología de la cata: condiciones, orden, fases.
Herramientas: copas, catavinos, mesas, colores.
Vocabulario: Olfativa: armónico, complejo. Gustativa: astringente, generoso. Color: apagado, vivo.
Interés por el tema, así como por la recogida de información.
Carácter asertivo tanto en los trabajos individuales como grupales en la cata práctica.

4.- Definición de cartas sencillas de vinos

Estructura de las cartas.
Elaboración de carta de vinos: estructura y grupos.
Maridaje de vinos y platos.
Por grupos de platos: Aperitivos: blancos secos. Pescados: chacolí, albariños, tintos jóvenes, blancos ligeros. Aves: Tintos no excesivamente potentes, clarete navarro.
La carta de vinos: estructura.
Nuevas tendencias: análisis y debate.
Respeto por las normas.
Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el proceso de maridaje.

5.- Servicio de vinos

Aplicación de técnicas en el servicio de vino: descorchado, baño de copas, decantación y oxigenación.
Herramientas de servicio: sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
Temperatura de servicio: de tintos, rosados, blancos, espumosos.
Servicio del vino: fases y procedimientos habituales.
Procesos de servicio especial: espumosos y otros.
Participación activa en el proceso de servicio vista a la clientela.
Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el proceso de servicio de vinos.

Módulo Profesional 6: Ofertas gastronómicas

Código: 0045

Curso: 1º

Duración: 99 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- Se han caracterizado los grupos de alimentos.
- Se han identificado los principios inmediatos y otros nutrientes.
- Se han reconocido las necesidades nutricionales del organismo humano.



- d) Se han descrito las dietas tipo.
- e) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.
- f) Se han caracterizado las dietas para posibles necesidades alimenticias específicas.

3.- Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Organización de las empresas de restauración

Análisis de la normativa vigente relativa a los distintos tipos de establecimientos.
Análisis de la estructura departamental de empresas concretas.
Análisis y valoración de la evolución sufrida por los distintos tipos de establecimientos.
Interpretación de organigramas de funcionalidad, por clientela, por situación geográfica.
Tipos y clasificación de establecimientos: comercial, colectiva, mixta.
Formas de restauración: restaurantes, bares, cafeterías, caterings.
Tendencias actuales en restauración.
Departamentos, funciones y puestos.
Documentos asociados a los diferentes departamentos y puestos.
Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
Interés por la observación de tendencias en el sector así como por la recogida de información.
Participación activa en la resolución de problemas de organización.
Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el plan de organización.

2.- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos



Caracterización de las dietas para necesidades alimenticias específicas.
Valoración de la adecuación de diferentes tipos de menús para personas concretas.
Cálculos energéticos y nutricionales de diferentes dietas.
Análisis de diferentes alimentos en base a sus características nutricionales.
Composición de los alimentos: Los grupos de alimentos, la rueda de los alimentos, función y degradación de nutrientes.
Necesidades energéticas y nutricionales del organismo humano: La pirámide de alimentos.
Las diferentes dietas: dieta mediterránea, otras.
Dietoterapia: dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
Interés por el equilibrio nutricional en las dietas.
Valoración crítica de los estilos nutricionales imperantes en su entorno.
Reconocimiento de los valores para la salud de la dieta mediterránea.

3.- Determinación de ofertas gastronómicas

Consideración de la estacionalidad y ubicación del establecimiento.
Análisis de las características y necesidades de la clientela.
Valoración de los recursos humanos y materiales disponibles.
Aplicación de criterios de equilibrio nutricional.
Comprobación y valoración del equilibrio interno de la oferta.
Valoración de las necesidades de variación y rotación de la oferta.
Selección de los productos culinarios o de pastelería/repostería adecuados al tipo de oferta.
Principales clases de ofertas: menús, cartas, buffet.
Elementos y variables de las ofertas: tipo de establecimiento, de servicio, precio.
Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
Iniciativa y carácter crítico en la aportación de variaciones a las ofertas gastronómicas.
Interés por recabar información de la clientela relacionada con la oferta gastronómica.
Interés por conocer tendencias y modos de producción y comercialización en distintos tipos de establecimientos.

4.- Cálculo de los costes globales de la oferta

Interpretación de la documentación relativa al aprovisionamiento, compras y recepción de géneros.
Deducción de las necesidades de materias primas.
Deducción de las necesidades de suministro de géneros.
Valoración de ofertas realizadas por distintos proveedores o proveedoras.
Asociación de documentos con las diversas fases del ciclo de compra.
Realización de escandallos.
Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
Cumplimentación de la documentación específica.
Utilización correcta de los medios ofimáticos disponibles.
Cálculo de costes de ofertas gastronómicas: análisis de variables que influyen en el coste final.
Precio de venta. Componentes: el coste de materia prima, de ejecución, energético, el beneficio bruto.
Métodos de fijación de precio de venta: fijación del precio en base a demanda, a competencia y a coste.
Rigor en la cumplimentación de la documentación.
Actitud crítica en la valoración de ofertas de proveedores o proveedoras.
Rigor en el establecimiento de estándares de materias primas.

Módulo Profesional 7: Técnicas de comunicación en restauración

Código: 0155

Curso: 2º

Duración: 63 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.



1.- Proporciona información requerida por la clientela, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.
- b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención a la clientela.
- c) Se ha analizado el comportamiento de la clientela potencial.
- d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.
- e) Se ha obtenido la información necesaria de la posible clientela para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.
- f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).
- g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.
- h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención a la clientela.
- i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- j) Se ha valorado la comunicación con la clientela como medio de fidelización de la misma.

2.- Comunica a la posible clientela las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientela, fórmulas de restauración y servicio.
- b) Se han analizado las diferentes tipologías de público.
- c) Se ha diferenciado la clientela de los proveedores y las proveedoras y éstos del público en general.
- d) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.
- e) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- f) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- g) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

3.- Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
- b) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.
- c) Se ha reconocido el programa del acto relacionándolo con el servicio que se va a desarrollar.
- d) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.
- e) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de la clientela en función del tipo de acto desarrollar.
- f) Se ha valorado la importancia de la imagen corporativa.

4.- Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de la clientela potencial, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:



a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias a la clientela para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han reconocido los formularios presentados por la clientela para la realización de una reclamación.

e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.

f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

B) Contenidos:

1.- Información a la clientela

Análisis de la importancia de la atención a la clientela en los procesos de restauración.

Realización de casos prácticos.

Práctica personalizada como base de la fidelización de la clientela.

El proceso de comunicación.

Comunicación verbal en la restauración: saludos, tipo de lenguaje, despedidas.

Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Guías de información, folletos.

Comunicación no verbal: imagen personal. Indumentaria, compostura.

Roles, objetivos y relación clientela-profesional.

Empatía, receptividad, asertividad.

Participación activa en la resolución de problemas de información a la clientela.

Interés por evitar críticas, comentarios, saber escuchar.

2.- Venta de productos y servicios

Relaciones con la clientela: casos prácticos.

Aplicación de la venta en restauración: contacto inicial, seguimiento, control de incidencias y valoración de las mismas.

Técnicas de venta en restauración: directas e indirectas, en el punto de encuentro, Internet.

Exposición de las cualidades de los productos y servicios: cualidades extras, añadidas.

Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.

Participación activa en la resolución de problemas de venta de productos a la clientela.

Iniciativa y carácter asertivo en la aportación de variaciones sobre el proceso de venta.

3.- Aplicación del protocolo en restauración

Aplicación de técnicas de protocolo en restauración: recepción, saludos, decoración, salas.

Valoración de la imagen corporativa.

Planteamiento de casos prácticos.

Tipos y objetivos de los actos protocolarios: reuniones sociales, de trabajo, de encuentro.

Definición y elementos de protocolo en restauración.

Tipos de presidencias en actos protocolarios: disposición de mesa principal, situación de comensales.

Documentación del acto a organizar: cartas, menús, recordatorios.

Respeto por las normas de protocolo.

Participación activa en la resolución de problemas de protocolo.

4.- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias



Actuación práctica ante reclamaciones: directas, a través de organizaciones.
Gestión de reclamaciones: internas, externas, tipos de respuesta.
Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
Objeciones de la clientela y su tratamiento: Tipos de objeciones: objetivas, subjetivas, protocolos de tratamientos.
Documentos necesarios o pruebas en una reclamación: partes, hojas de reclamaciones, sugerencias.
La protección del consumidor o consumidora y el usuario o usuaria en España y en la Unión Europea: reglamentación, derechos del usuario o usuaria.
Respeto por las normas de protección al consumidor o consumidora.
Participación activa en la resolución de problemas de incidencias.

Módulo Profesional 8: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Código: 0031
Curso: 1º
Duración: 66 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias de una limpieza/ desinfección inadecuadas para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores y de las consumidoras.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de desratización y desinsectación (DD).
- g) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- h) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de desratización y desinsectación (DD) y sus condiciones de empleo.
- i) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos desratización y desinsectación (DD).

2.- Mantiene buenas prácticas higiénicas, evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
- c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
- f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.



3.- Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
- c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores y de las consumidoras.
- d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
- e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
- f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
- g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
- h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4.- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados al mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

5.- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han reconocido aquellas energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
- e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y en las empresas de restauración.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.



6.- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones sanitarias y ambientales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

B) Contenidos:

1.- Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

Evaluación de consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores y de las consumidoras de una limpieza/desinfección inadecuadas.

Programación adecuada de los procedimientos y frecuencias de limpieza y desinfección (L+D).

Evaluación de los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos desratización y desinsectación (DD).

Establecimiento de los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

Equipos de limpieza y desinfección (L+D).

Parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos: tratamientos de desratización y desinsectación (DD).

Productos y procesos de limpieza y desinfección y de tratamientos de desratización y desinsectación (DD) y condiciones de empleo.

Legislación y requisitos de limpieza.

Rigor en la limpieza y desinfección.

Respeto por las normas de utilización de los productos de limpieza y desinfección.

Responsabilidad con el trabajo que se desarrolla.

2.- Buenas prácticas higiénicas

Análisis de los comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas: salud e higiene personal.

Peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y medidas de prevención.

Medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos: enfermedades de obligada declaración.

La vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.

Medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.

Guías de prácticas de higiene.

Mantenimiento de una higiene personal adecuada.



Rigor en la uniformidad y pulcritud de la vestimenta.

Actitud responsable ante estados infecciosos u otros tipos de situaciones que condicionen una manipulación correcta de alimentos.

3.- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Valoración de la repercusión de una inadecuada manipulación de alimentos en la salud de los consumidores y de las consumidoras.

Desarrollo de prácticas evitando el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

Desarrollo de prácticas evitando la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

Requisitos de los manipuladores o manipuladoras de alimentos: Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas de manipulación, riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos, toxiinfecciones de origen alimentario y agentes causantes, principales alteraciones de los alimentos: causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Métodos de conservación de alimentos.

Alergias e intolerancias alimentarias.

Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

Asunción de hábitos correctos en la manipulación de alimentos.

Iniciativa a la hora de solucionar problemas de contaminación de alimentos.

Actitud responsable durante la manipulación de alimentos.

4.- Aplicación de los sistemas de autocontrol

Identificación y valoración de los puntos de control críticos en distintos procesos de elaboración.

Cumplimentación de los registros asociados al sistema.

Cumplimentación de la documentación, realizando el seguimiento desde el trazado origen, siguiendo las etapas del proceso, hasta el destino del alimento.

Sistema de autocontrol. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.

Trazabilidad y seguridad alimentaria.

Parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.

Normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005...).

Rigor durante el control de los puntos de control crítico (PCC).

5.- Utilización de recursos eficazmente

Establecimiento de la relación entre el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

Desarrollo de metodologías que permiten el ahorro de energía y recursos.

Metodología de reducción de consumos y protección ambiental.

Las 3 R-s.

Energías y recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

Respeto por la protección ambiental.

Sensibilización respecto a un uso correcto de equipos y medios evitando consumos y desgastes innecesarios.

6.- Recogida de los residuos

Establecimiento de técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.



Control de los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.
Establecimiento de medidas para la protección ambiental.
Distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
Efectos ambientales de los residuos originados por la industria alimentaria.
No-conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.
Respeto por la protección ambiental.
Sensibilización respecto a la recogida selectiva de residuos.
Iniciativa en el establecimiento de medidas para una menor generación de residuos.

Módulo Profesional 9: Inglés

Código: E100

Curso: 1º

Duración: 165 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
- b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.
- e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.
- f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.
- g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2.- Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado la terminología utilizada.
- f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3.- Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.



- b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.
- d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.

- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
- g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.
- h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.
- i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.
- j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.
- k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4.- Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.
- d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.
- e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos.
- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.

5.- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país.
- c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.
- d) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.
- e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

B) Contenidos:

1.- Comprensión de mensajes orales

Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.
Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados.
Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.
Reconocimiento de otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, expresión de la condición y duda y otros.
Terminología específica del sector de la restauración.
Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
Diferentes acentos de lengua oral.
Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.
Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.



2.- Interpretación de mensajes escritos

Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.
Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.
Reconocimiento de las relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.
Muestra de interés por aspectos profesionales de otras culturas.

3.- Producción de mensajes orales

Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.
Entonación como recurso de cohesión del texto oral.
Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente.
Selección y utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.
Participación activa en el intercambio de información.
Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera.
Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

4.- Emisión de textos escritos

Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.
Adecuación del texto al contexto comunicativo.
Uso de los signos de puntuación.
Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.
Elaboración de textos coherentes.
Registros de la lengua.
Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar.
Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

5.- Comprensión de la realidad socio-cultural propia del país

Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación.
Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
Elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).
Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

Módulo Profesional 10: Formación y Orientación Laboral

Código: 0157

Curso: 2º

Duración: 105 horas



A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.



- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

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

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.



f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

7.- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

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

B) Contenidos:

1.- Proceso de inserción laboral y aprendizaje a lo largo de la vida

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

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.

Definición y análisis del sector profesional del título.

Planificación de la propia carrera.

Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.

Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.

Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

El proceso de toma de decisiones.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.

Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.

Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2.- Gestión del conflicto y equipos de trabajo

Análisis de una organización como equipo de personas.

Análisis de estructuras organizativas.

Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.

Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.

Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.

Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.

Análisis de la formación de los equipos de trabajo.



La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.
Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.
La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.
Características de un equipo de trabajo eficaz.
Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.
Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.
Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.
Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.
Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.

3.- Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo

Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.
Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).
Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.
Interpretación de la nómina.
Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.
El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.
Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.
La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).
El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.
Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).
Modificación, suspensión y extinción del contrato.
Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.
El convenio colectivo. Negociación colectiva.
Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...
Valoración de necesidad de la regulación laboral.
Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.
Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.
Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.
Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

4.- Seguridad Social, empleo y desempleo

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.
Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.
El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.
Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.
Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.
Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.



Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

5.- Evaluación de riesgos profesionales

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.
Análisis de factores de riesgo.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.
Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.
Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.
Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.
El concepto de riesgo profesional.
La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.
Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.
Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.
Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.
Valoración de la relación entre trabajo y salud.
Interés en la adopción de medidas de prevención.
Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

6.- Planificación de la prevención de riesgos en la empresa

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.
Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).
Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).
Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.
Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.
El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.
Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.
Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.
Gestión de la prevención en la empresa.
Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico en prevención de riesgos laborales).
Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
La planificación de la prevención en la empresa.
Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).
Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).
Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.
Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

7.- Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa

Identificación de diversas técnicas de prevención individual.
Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de autoprotección.
Aplicación de técnicas de primeros auxilios.
Análisis de situaciones de emergencia.



Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.
Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.
Medidas de prevención y protección individual y colectiva.
Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.
Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.
Tipos de señalización.
Valoración de la previsión de emergencias.
Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.
Participación activa en las actividades propuestas.

Módulo Profesional 11: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0158

Curso: 2º

Duración: 63 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Reconoce y valora las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2.- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.
- b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.
- c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.
- d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.
- e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.



i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.

3.- Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.
- e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.
- f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.
- h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
- i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.
- j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.
- k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
- l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

4.- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el título.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- f) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

B) Contenidos:

1.- Iniciativa emprendedora

Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).

Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación.



Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.
Innovación y desarrollo económico en el sector.
La cultura emprendedora como necesidad social.
Concepto de empresario o empresaria.
La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector.
La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empresarios o empresarias.
La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.
Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.
La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional.
Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.
Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.
Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

2.- Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo

Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.
Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet.
Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.
Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.
Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.
Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado.
Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.
Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible).
La conciliación de la vida laboral y familiar.
Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.
Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.
Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.
Respeto por la igualdad de género.
Valoración de la ética empresarial.

3.- Viabilidad y puesta en marcha de una empresa

Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución.
Elaboración del plan de producción.
Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector.
Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa.
Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.
Concepto de empresa. Tipos de empresa.
Elementos y áreas esenciales de una empresa.
La fiscalidad en las empresas.
Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros).
Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional.
La responsabilidad de los propietarios o propietarias de la empresa.
Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto.
Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

4.- Función administrativa

Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance.
Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.



Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.
Concepto de contabilidad y nociones básicas.
La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.
Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas.
Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.
Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 12: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0159

Curso: 2º

Duración: 380 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.- Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores o proveedoras, clientela, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención a la clientela y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientela y proveedores o proveedoras y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

2.- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.



- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto ambiental en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3.- Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4.- Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención a la clientela.



- b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.
- d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.
- f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5.- Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha recibido a la clientela aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.
- b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones o normas establecidas.
- c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones o normas establecidas.
- d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista de la clientela, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención a la clientela adecuadas, así como instrucciones o protocolos establecidos.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6.- Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.
- b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.
- c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
- d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a la normas de protocolo e instrucciones o normas establecidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.



7.- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador o manipuladora.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

Apartado 1.- Espacios.

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos/as	Superficie m ² 20 alumnos/as
Aula polivalente	60	40
Taller de Restaurante	180	120
Taller de Bar-Cafetería	120	100
Aula de Catas	90	60

Apartado 2.- Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet Medios audiovisuales
Aula de catas	Equipos de frío (eurocave, armarios y cámaras de frío) Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata Utillaje de cata Copas de cata Normalizadas Pizarra Cpu con conexión a Internet Estanterías Armarios de custodia de material

	<p>Kit degüelle de opertos Kit Aromas del Vino Kit aromas de defectos del vino Luz blanca artificial Fichas normalizadas de cata Impresos Cañón y pantalla</p>
Taller de Bar-Cafetería	<p>Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares,...) Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda,...) Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo,...) Fregadero acero inoxidable con escurridor Maquinaria de Bar-Cafetería Generadores de calor Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada,...) Cristalería para Bar-Cafetería Vajilla para Bar-Cafetería Cubertería para Bar-Cafetería Útiles para Bar-Cafetería Taquillas para vestuarios Equipo de facturación (tpv táctil, con comanderos electrónicos) Cubos basura seleccionada Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños,...) Deberán estar físicamente delimitados: - Almacenillo de Bar-Cafetería - Vestuarios - Sanitarios - Office</p>
Taller de Restaurante	<p>Servicio de energía eléctrica Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares,...) Generadores de frío Eurocave Carros de Restaurante (caliente, infernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas,...) Útiles de Restaurante Útiles de trinchaje Vajilla de Restaurante Cristalería de Restaurante Cubertería de Restaurante Utillaje de Restaurante Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos) Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, litos, paños,...)</p>



	Deberán estar físicamente delimitados: - Almacenillo de restaurante - Offices - Vestuarios - Sanitarios
--	---

ANEXO IV

PROFESORADO

Apartado 1.- Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Servicios en Restauración.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0045 Ofertas gastronómicas	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0150 Operaciones básicas en bar-cafetería	Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0151 Operaciones básicas en Restaurante	Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0152 Servicios en bar-cafetería	Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0153 Servicios en restaurante y servicios especiales	Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0154 El vino y su servicio	Servicios de Restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco



0155 Técnicas de comunicación en restauración	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0156 Inglés	Inglés	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Hostelería y Turismo	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0157 Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0158 Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco



0159 Formación en Centros de Trabajo	Servicios en restauración	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Hostelería y Turismo Procesos en la Industria Alimentaria	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

o cualquier otra especialidad de profesorado que pueda aparecer en la normativa reguladora.

Apartado 2.- Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Formación y Orientación Laboral	Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomada o Diplomado en Trabajo Social. Diplomada o Diplomado en Educación Social. Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y Turismo	Diplomada o Diplomado en Turismo.
Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Procesos en la industria alimentaria	Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
	Servicios de restauración	Técnica o Técnico Superior en Restauración.

Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 VITORIA-GASTEIZ
Tef. 945 01 83 57 - Fax 945 01 83 36 - e-mail: huispro1@ej-gv.es



o cualquier otra titulación que pueda aparecer en la normativa reguladora.

Apartado 3.- Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

Módulos profesionales	Titulaciones
150 Operaciones básicas en bar-cafetería	Licenciada o licenciado, Ingeniera o ingeniero, Arquitecta o arquitecto o Diplomada o Diplomado, Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico, Arquitecta Técnica o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnica o Técnico Superior en Restauración.
0151 Operaciones básicas en restaurante	
0152 Servicios en bar-cafetería	
0153 Servicios en restaurante y eventos especiales	
0154 El vino y su servicio	



<p>0045 Ofertas gastronómicas</p> <p>0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</p> <p>0155 Técnicas de comunicación en restauración</p> <p>0156 Lengua extranjera (inglés)</p> <p>0157 Formación y Orientación Laboral</p> <p>0158 Empresa e Iniciativa Emprendedora</p>	<p>Licenciada o licenciado, Ingeniera o ingeniero, Arquitecta o arquitecto o Diplomada o Diplomado, Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico, Arquitecta Técnica o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</p>
---	---

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en la normativa reguladora.

ANEXO V

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, Y LOS ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO

Módulos profesionales del ciclo formativo: Servicios de restaurante y bar (LOGSE 1/1990)	Módulos profesionales del ciclo formativo: Servicios en Restauración (LOE 2/2006)
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	0045 Ofertas gastronómicas
Bebidas	0152 Servicios en bar-cafetería
Técnicas elementales de cocina	0152 Servicios en bar-cafetería
Técnicas de servicio y atención al cliente	0153 Servicios en restaurante y eventos especiales
Lengua extranjera (inglés)	0156 Inglés
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	0158 Empresa e Iniciativa Emprendedora
Formación en Centro de Trabajo	0159 Formación en Centros de Trabajo

ANEXO VI



CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PARA SU CONVALIDACIÓN, Y CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Apartado 1.- Correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales.

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045 Ofertas gastronómicas
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151 Operaciones básicas en restaurante
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150 Operaciones básicas en bar-cafetería
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152 Servicios en bar-cafetería
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154 El vino y su servicio
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153 Servicios en restaurante y eventos especiales
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153 Servicios en restaurante y eventos especiales
UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152 Servicios en bar-cafetería
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152 Servicios en bar-cafetería
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad e higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.	0156 Inglés

Apartado 2.- La correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación es la siguiente:

Módulo profesional	Unidad de competencia
0045 Ofertas gastronómicas	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
0150 Operaciones básicas en bar-cafetería	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.



Módulo profesional	Unidad de competencia
0151 Operaciones básicas en restaurante	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
0152 Servicios en bar-cafetería	UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
	UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
	UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.
0153 Servicios en restaurante y eventos especiales	UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
	UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
0154 El vino y su servicio	UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC0711_2: Actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
0156 Inglés	UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.