

## DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT

### DECRET

*117/2013, de 19 de febrer, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de serveis en restauració.*

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

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

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

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

El Reial decret 1690/2007, de 14 de desembre, ha establert el títol de tècnic o tècnica en serveis en restauració i n'ha fixat els ensenyaments mínims.

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

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

L'objecte d'aquest Decret és establir el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de serveis en restauració, que condueix a l'obtenció del corresponent títol de tècnic o tècnica.

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

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

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

DECRETO:

Article 1

*Objecte*

Aquest Decret estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de serveis en restauració, que permet obtenir el títol de tècnic o tècnica regulat pel Reial decret 1690/2007, de 14 de desembre.

## Article 2

### *Identificació del títol i perfil professional*

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

## Article 3

### *Currículum*

1. Els objectius generals del cicle formatiu s'estableixen a l'apartat 5.1 de l'annex.
2. Aquest cicle formatiu s'estructura en els mòduls professionals i les unitats formatives que s'indiquen a l'apartat 5.2 de l'annex.
3. La descripció de les unitats formatives de cada mòdul es fixa a l'apartat 5.3 de l'annex. Aquests elements de descripció són: els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i els continguts de procediments, conceptes i actituds.  
En aquest apartat s'estableix també la durada de cada mòdul professional i de les unitats formatives corresponents i, si escau, les hores de lliure disposició del mòdul de què disposa el centre. Aquestes hores les utilitza el centre per completar el currículum i adequar-lo a necessitats específiques del sector i/o àmbit socioeconòmic del centre.
4. Els elements de referència per a l'avaluació de cada unitat formativa són els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació.

## Article 4

### *Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu*

1. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'han de dissenyar activitats d'ensenyament i aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, almenys en un dels mòduls.  
A l'apartat 6 de l'annex es determinen els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i la relació de mòduls susceptibles d'incorporar la llengua anglesa.
2. En el mòdul professional de síntesi també s'ha d'utilitzar la llengua anglesa, com a mínim, en alguna d'aquestes fases: en l'elaboració de documentació escrita, en l'exposició oral o bé en el desenvolupament d'algunes activitats. Tot això sens perjudici del que estableix el mateix mòdul professional de síntesi.

## Article 5

### *Espais*

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

## Article 6

### *Professorat*

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

## Article 7

### *Accés*

1. El títol de tècnic o tècnica en serveis en restauració permet accedir mitjançant una prova, amb 18 anys complerts, i sens perjudici de l'exempció corresponent, a tots els cicles formatius de grau superior de la mateixa família professional i a altres cicles formatius relacionats que es determinin.
2. El títol de tècnic o tècnica en serveis en restauració permet l'accés a totes les modalitats de batxillerat, d'acord amb el que disposa l'article 44.1 de l'la Llei orgà-

nica 2/2006, de 3 de maig, d'educació, i a l'article 34.2 del Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol.

#### Article 8

##### *Convalidacions*

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

#### Article 9

##### *Correspondències*

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

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

#### Article 10

##### *Vinculació amb capacitats professionals*

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

#### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

D'acord amb el Reial decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'estableix el títol de tècnic o tècnica en serveis en restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims, els elements inclosos en aquest Decret no constitueixen una regulació de l'exercici de cap professió titulada.

#### DISPOSICIONS TRANSITÒRIES

##### Primera

La convalidació de mòduls professionals del títol de formació professional que s'extingeix amb els mòduls professionals de la nova ordenació que s'estableix s'ha de dur a terme d'acord amb l'article 14 del Reial decret 1690/2007, de 14 de desembre.

##### Segona

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

#### DISPOSICIONS FINALS

##### Primera

La consellera d'Ensenyament pot desplegar el currículum, tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància, el pot adequar a les carac-

terístiques dels alumnes amb necessitats educatives especials i pot autoritzar la reorganització de les unitats formatives, tot respectant els mòduls professionals establerts.

#### Segona

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

#### DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Es deroga el Decret 306/1995, de 7 de novembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de serveis de restaurant i bar.

Barcelona, 19 de febrer de 2013

ARTUR MAS I GAVARRÓ  
President de la Generalitat de Catalunya

IRENE RIGAU I OLIVER  
Consellera d'Ensenyament

#### ANNEX

##### 1. Identificació del títol

- 1.1 Denominació: serveis en restauració
- 1.2 Nivell: formació professional de grau mitjà
- 1.3 Durada: 2.000 hores
- 1.5 Família professional: hoteleria i turisme
- 1.6 Referent europeu: CINE-3 (Classificació internacional normalitzada de l'educació)

##### 2. Perfil professional

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

###### 2.1 Competència general

La competència general d'aquest títol consisteix a realitzar les activitats de preparació, presentació i servei d'aliments i de begudes, així com les d'atenció als clients en l'àmbit de la restauració, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons les normes d'higiene, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

###### 2.2 Competències professionals, personals i socials

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

- a) Seleccionar el tipus de servei d'aliments i de begudes que s'ha de dur a terme a partir de la informació rebuda.
- b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres en condicions idònies, per al seu ús posterior.
- c) Preparar espais, maquinària, estris i eines per a la posada a punt de les diferents unitats de producció i/o prestació de serveis.
- d) Executar els processos i les operacions de preservei i/o postservei necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització del processos.

e) Desenvolupar les activitats de servei i d'atenció als clients, aplicant les normes bàsiques de protocol, adequant-se als seus requeriments i tenint en compte l'estandardització dels processos per aconseguir satisfer-los.

f) Executar els diferents processos de facturació i/o cobrament, si escau, utilitzant correctament les tecnologies de la informació i de la comunicació relacionades.

g) Atendre suggeriments i solucionar les possibles reclamacions efectuades pels clients dins de l'àmbit de la seva responsabilitat.

h) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.

i) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.

j) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.

k) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit del seu treball.

l) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions que es deriven de les relacions laborals, d'acord amb el que s'estableix en la legislació vigent.

m) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i a noves situacions.

n) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.

o) Participar de manera activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.

### 2.3 Capacitats clau

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

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

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

a) Qualificació completa: serveis de restaurant

Unitats de competència:

UC\_2-1052-11\_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i de begudes a sala

Es relaciona amb:

UC1052\_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i de begudes a sala

UC\_2-1048-11\_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

Es relaciona amb:

UC1048\_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

UC\_2-1053-11\_2: elaborar i acabar plats davant dels clients

Es relaciona amb:

UC1053\_2: elaborar i acabar plats davant dels clients

UC\_2-1054-11\_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració

Es relaciona amb:

UC1054\_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració

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

Es relaciona amb:

UC1051\_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari bàsic, en els serveis de restauració

UC\_2-0711-11\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció ambiental en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en hoteleria

b) Qualificació completa: serveis de bar i cafeteria

Unitats de competència:

UC\_2-1046-11\_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i de begudes a barra i a taula

Es relaciona amb:

UC1046\_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i de begudes a barra i a taula

UC\_2-1047-11\_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les

Es relaciona amb:

UC1047\_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les

UC\_2-1048-11\_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

Es relaciona amb:

UC1048\_2: servir vins i donar-ne informació bàsica

UC\_2-1049-11\_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria

Es relaciona amb:

UC1049\_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria

UC\_2-1050-11\_2: gestionar el bar cafeteria

Es relaciona amb:

UC1050\_2: gestionar el bar cafeteria

UC\_2-0711-11\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en hoteleria

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

Es relaciona amb:

UC1051\_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari bàsic, en els serveis de restauració

a) Qualificació incompleta: panificació i brioixeria

Unitats de competència:

UC\_2-0036-21\_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC\_2-0036-22\_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0036\_2: aplicar la normativa de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en la indústria de panificació

b) Qualificació incompleta: pastisseria i confiteria

Unitats de competència:

UC\_2-0310-21\_2 : prevenir la presència o permanència de perills en els aliments

UC\_2-0310-22\_2: aplicar mesures de seguretat i de protecció del medi ambient

Es relacionen amb:

UC0310\_2: aplicar la normativa de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en la indústria alimentària

c) Qualificació incompleta: rebosteria

Unitat de competència:

UC\_2-0711-11\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció ambiental en hoteleria

Es relaciona amb:

UC0711\_2: actuar sota normes de seguretat, d'higiene i de protecció del medi ambient en hoteleria

d) Qualificació incompleta: cuina

Unitat de competència:

UC\_2-0259-11\_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

Es relaciona amb:

UC0259\_2: definir ofertes gastronòmiques, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

#### 4. *Camp professional*

##### 4.1 L'àmbit professional i de treball

Aquest professional exercirà l'activitat professional tant en grans empreses com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector de l'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi en petits establiments de restauració. Aquesta professió es desenvolupa en sectors i subsectors productius en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i de servei d'aliments i de begudes, com seria el sector de l'hoteleria i, en el seu marc, les àrees d'hoteleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva).

##### 4.2 Les principals ocupacions i llocs de treball són:

- a) Cambrers de bar cafeteria o restaurant
- b) Caps de rang
- c) Treballadors d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i de begudes
- d) Bàrmans
- e) Ajudants de sommelier
- f) Auxiliars de serveis en mitjans de transport

#### 5. *Curriculum*

##### 5.1 Objectius generals del cicle formatiu

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

- a) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i de begudes relacionant-los amb el tipus de clients per seleccionar-ne el servei.
- b) Identificar matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- c) Seleccionar i determinar les variables de control de maquinària, d'estris i d'eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament per posar a punt l'entorn de treball.
- d) Identificar les fases dels processos i de les operacions de preservei i servei, en l'àmbit d'execució, estandarditzant els processos per desenvolupar les activitats de producció i de prestació de servei.

- e) Caracteritzar les activitats de servei i atenció als clients aplicant les normes de protocol per aconseguir la seva satisfacció.
- f) Determinar els elements d'una factura aplicant les tecnologies de la informació per efectuar el cobrament del servei.
- g) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i de reclamacions dels clients reconeixent les responsabilitats implicades per assegurar-ne una correcta atenció.
- h) Identificar les normes de qualitat i de seguretat alimentària, i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i els paràmetres de qualitat associats als processos de producció i/o prestació de serveis, per evitar danys en les persones i en el medi ambient.
- i) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.
- j) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.
- k) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements per a la innovació i l'actualització en l'àmbit del seu treball.
- l) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadans democràtics.
- m) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant-ne la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.

## 5.2 Relació dels mòduls professionals i unitats formatives

### *Mòdul professional 1: ofertes gastronòmiques*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: les empreses de restauració. 30 hores
- UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments. 24 hores
- UF 3: l'oferta gastronòmica. 25 hores
- UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica. 20 hores

### *Mòdul professional 2: operacions bàsiques al bar cafeteria*

*Durada:* 231 hores

*Hores de lliure disposició:* 33 hores

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: recepció de mercaderies. 33 hores
- UF 2: posada a punt i tancament. 66 hores
- UF 3: elaboracions del bar cafeteria. 48 hores
- UF 4: servei de begudes alcohòliques simples. 51 hores

### *Mòdul professional 3: operacions bàsiques al restaurant*

*Durada:* 297 hores

*Hores de lliure disposició:* 44 hores

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: material, equips i mobiliari de la sala. 55 hores
- UF 2: muntatge del menjador. 60 hores
- UF 3: servei de sala. 90 hores
- UF 4: postservei i tancament. 48 hores

### *Mòdul professional 4: serveis al bar cafeteria*

*Durada:* 132 hores

*Hores de lliure disposició:* 17 hores

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: atenció als clients al bar cafeteria. 55 hores
- UF 2: cocteleria. 30 hores
- UF 3: l'oferta culinària del bar cafeteria. 30 hores



*Mòdul professional 5: serveis al restaurant i esdeveniments especials*

*Durada:* 198 hores

*Hores de lliure disposició:* 22 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: servei de restaurant. 80 hores

UF 2: organització i servei de banquets i àpats (*catering*). 66 hores

UF 3: elaboració de plats davant el comensal. 30 hores

*Mòdul professional 6: tècniques de comunicació en la restauració*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: protocol en la restauració. 30 hores

UF 2: venda de productes i serveis. 36 hores

*Mòdul professional 7: el vi i el seu servei*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* 16 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi. 38 hores

UF 2: tast de vins. 45 hores

*Mòdul professional 8: anglès*

*Durada:* 132 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitat formativa que el compon:*

UF 1: anglès tècnic. 132 hores

*Mòdul professional 9: segona llengua estrangera*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitat formativa que el compon:*

UF 1: segona llengua estrangera. 99 hores

*Mòdul professional 10: seguretat i higiene en la manipulació d'aliments*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

*Mòdul professional 11: formació i orientació laboral*

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

*Mòdul professional 12: empresa i iniciativa emprenedora*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitat formativa que el compon:*

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora. 66 hores

*Mòdul professional 13: síntesi*

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitat formativa que el compon:*

UF 1: síntesi. 66 hores

*Mòdul professional 14: formació en centres de treball*

*Durada: 350 hores*

*Hores de lliure disposició: no se n'assignen*

### 5.3 Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives

MÒDUL PROFESSIONAL 1: OFERTES GASTRONÒMIQUES

*Durada: 99 hores*

*Hores de lliure disposició: no se n'assignen*

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: les empreses de restauració. 30 hores

UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments. 24 hores

UF 3: l'oferta gastronòmica. 25 hores

UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica. 20 hores

*UF 1: les empreses de restauració*

*Durada: 30 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Classifica les empreses de restauració analitzant-ne la tipologia i les característiques.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica els diferents tipus d'establiments.

1.2 Descriu les diferents fórmules de restauració tenint en compte: característiques fonamentals, processos bàsics, tipus d'ofertes gastronòmiques, tipologies de clientela, i normativa europea, estatal i autonòmica aplicables.

1.3 Identifica les tendències actuals en restauració.

1.4 Caracteritza els diferents departaments, les seves funcions i els seus llocs de treball.

1.5 Reconeix les relacions interdepartamentals.

1.6 Identifica els documents que s'associen als diferents departaments i llocs de treball.

1.7 Identifica els personatges, les publicacions i els esdeveniments de referència de la història culinària.

*Continguts*

1. Les empreses de restauració:

1.1 Classificació de les empreses de restauració.

1.2 Classificació de les empreses de fleca i de pastisseria artesana.

1.3 Classificació de les empreses elaboradores i envasadores d'aliments.

1.4 Tipus d'establiments i fórmules de restauració.

1.5 Normativa reguladora.

2. Cuina i gastronomia:

2.1 Concepte de gastronomia.

2.2 Història de la cuina.

2.3 Moviments culinaris.

2.4 Personatges, esdeveniments i publicacions de referència.

2.5 Tendències actuals en restauració.

2.6 Cuines territorials espanyoles.

3. Estructura organitzativa i funcional:

3.1 Funcions i distribució de tasques entre àrees o departaments.

3.2 Relacions interdepartamentals.

3.3 Informació interna i externa.

3.4 Circuits documentals.

3.5 Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

*UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments*

*Durada: 24 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Interpreta les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments, relacionant-les amb les diverses possibilitats d'ofertes gastronòmiques.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Caracteritza els grups d'aliments i les seves aportacions nutritives.
- 1.2 Identifica els principis immediats i altres nutrients.
- 1.3 Reconeix les necessitats nutricionals de l'organisme humà.
- 1.4 Descriu les dietes tipus.
- 1.5 Reconeix els valors per a la salut de la dieta mediterrània.
- 1.6 Caracteritza les dietes per a possibles necessitats alimentàries especials.

*Continguts*

1. Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments:

- 1.1 Caracterització dels grups d'aliments.
- 1.2 Composició dels aliments.
- 1.3 Nutrients i necessitats nutritives.
- 1.4 Funció i degradació de nutrients.
- 1.5 Relació entre grups d'aliments, els seus nutrients, i les necessitats energètiques, funcionals i estructurals de l'organisme humà.

2. Principis dietètics i ofertes gastronòmiques:

- 2.1 Dietes tipus.
- 2.2 Dieta mediterrània.
- 2.3 Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries especials.
- 2.4 Peculiaritats de l'alimentació col·lectiva.

*UF 3: l'oferta gastronòmica*

*Durada: 25 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Determina les ofertes gastronòmiques caracteritzant-ne les especificitats.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Relaciona les ofertes gastronòmiques amb les diferents fórmules de restauració.
- 1.2 Caracteritza les principals classes d'oferta gastronòmica.
- 1.3 Té en compte les característiques i necessitats de la clientela.
- 1.4 Valora els recursos humans i materials disponibles.
- 1.5 Aplica criteris d'equilibri nutricional en elaborar els menús, les cartes i les altres ofertes gastronòmiques perquè resultin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat.
- 1.6 Presenta els menús, les cartes i les altres ofertes gastronòmiques en la forma i els termes adequats, d'acord amb els objectius econòmics establerts.
- 1.7 Considera l'estacionalitat i la ubicació de l'establiment.
- 1.8 Comprova i valora l'equilibri intern de l'oferta.
- 1.9 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.
- 1.10 Selecciona els productes culinaris i/o de pastisseria/rebosteria reconeixent-ne l'adequació al tipus d'oferta gastronòmica.

*Continguts*

1. Descripció, caracterització i tipus d'ofertes gastronòmiques:

- 1.1 Elements i variables de les ofertes.
- 1.2 Ofertes bàsiques: menús, cartes, bufets i d'altres.

2. Realització d'ofertes gastronòmiques bàsiques i valoració de resultats:

- 2.1 Rotació de l'oferta.
- 2.2 Estacionalitat.

*UF 4: el preu de l'oferta gastronòmica*

*Durada: 20 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Calcula els costos globals de l'oferta analitzant-ne les variables que els componen.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica la documentació associada al càlcul de costos.
- 1.2 Identifica les variables implicades en el cost de l'oferta gastronòmica.
- 1.3 Interpreta correctament la documentació relativa al rendiment i l'escandall de matèries primeres, i a la valoració d'elaboracions culinàries.
- 1.4 Valora i determina els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria/rebosteria.
- 1.5 Completa la documentació específica.
- 1.6 Reconeix els mètodes de fixació de preus.
- 1.7 Distingeix els costos fixos dels que són variables.
- 1.8 Realitza les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.
- 1.9 Utilitza correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

*Continguts*

1. Càlcul dels costos globals de l'oferta gastronòmica:
  - 1.1 Estudi del cost.
  - 1.2 Variables que intervenen en el cost.
  - 1.3 Classes de costos.
  - 1.4 Cost per producte i per quantitat. Cost per partides i per departaments.
2. Càlcul del cost d'ofertes gastronòmiques:
  - 2.1 Documents relacionats amb el càlcul. L'escandall. Tipus.
  - 2.2 Minves.
  - 2.3 Aplicacions informàtiques.
3. Càlcul del preu de venda de l'oferta:
  - 3.1 Components.
  - 3.2 Mètodes de fixació del preu de venda.
  - 3.3 Marges de benefici.
  - 3.4 Repercussió de l'estalvi d'energia en el preu de venda de l'oferta.
  - 3.5 Estratègies per establir sistemes d'estalvi en el càlcul del preu de venda.

MÒDUL PROFESSIONAL 2: OPERACIONS BÀSIQUES AL BAR CAFETERIA

*Durada: 231 hores*

*Hores de lliure disposició: 33 hores*

*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: recepció de mercaderies. 33 hores
- UF 2: posada a punt i tancament. 66 hores
- UF 3: elaboracions del bar cafeteria. 48 hores
- UF 4: servei de begudes alcohòliques simples. 51 hores

*UFI: recepció de mercaderies*

*Durada: 33 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Rep matèries primeres distingint les seves característiques organolèptiques i les seves aplicacions.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Reconeix la documentació associada a la recepció de comandes.
- 1.2 Utilitza eficaçment els mitjans informàtics disponibles per a la seva formalització.
- 1.3 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques.
- 1.4 Interpreta l'etiquetatge dels productes.

1.5 Efectua operacions de control detectant possibles deterioraments o pèrdues i desviacions entre les quantitats i les qualitats del gènere que s'ha sol·licitat i del que s'ha rebut, i adopta mesures per a la seva resolució.

1.6 Determina els mètodes de conservació de les matèries primeres, en funció de la seva naturalesa i classe.

1.7 Emmagatzema les matèries primeres al lloc apropiat per a la seva conservació.

1.8 Assegura l'ordre de les matèries primeres en funció del seu consum i tenint en compte la rotació d'estocs.

1.9 Manté el magatzem en condicions d'ordre i de netedat.

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

2. Recopila matèries primeres analitzant la documentació associada als serveis previstos.

#### *Críteris d'avaluació*

2.1 Reconeix els tipus de documents associats a la provisió.

2.2 Interpreta la informació.

2.3 Sol·licita les mercaderies necessàries per cobrir les exigències de producció i emplena el full de sol·licitud.

2.4 Té en compte la rotació d'estocs.

2.5 Comprova la coincidència de quantitat i de qualitat entre el que s'ha sol·licitat i el que s'ha rebut, tenint en compte els estàndards de qualitat.

2.6 Trasllada o distribueix les matèries primeres als llocs de treball.

2.7 Ubica i conserva correctament les matèries primeres fins al seu consum.

2.8 Completa la documentació necessària per al control de magatzem.

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

#### *Continguts*

1. Recepció de matèries primeres:

1.1 Categories comercials i etiquetades.

1.2 Operacions durant la recepció de gènere.

1.3 Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.

1.4 Aplicacions informàtiques.

1.5 Gestió del proveïment al bar cafèteria: càlcul de necessitats de proveïment d'aliments, de begudes i d'altres per al bar cafèteria.

1.6 El cicle de compra.

1.7 L'inventari permanent i la seva valoració: mètodes de valoració d'existències.

1.8 Negociació amb proveïdors.

1.9 Recepció i emmagatzematge de gènere: inspecció, control, distribució i emmagatzematge de matèries primeres.

1.10 Gestió i control d'inventaris.

1.11 Registres documentals.

2. Provisió de matèries primeres:

2.1 Descripció i característiques de les operacions de proveïment i distribució interna de matèries primeres.

2.2 Compleció de formularis.

2.3 Procediments d'aprovisionament intern i de distribució de matèries primeres.

*UF2: posada a punt i tancament*

*Durada: 66 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i críteris d'avaluació*

1. Prepara equips, estris i materials reconeixent-ne el funcionament, aplicacions i disposició adequada.

*Críteris d'avaluació*

- 1.1 Caracteritza els equips, útils i materials d'aquesta àrea.
  - 1.2 Relaciona els equips, útils i materials amb les seves aplicacions posteriors, tenint en compte els riscos associats a la seva manipulació i al seu manteniment.
  - 1.3 Prepara equips, estris i materials verificant la seva adequació per a l'ús.
  - 1.4 Executa els procediments d'utilització i de manteniment de maquinària, d'estris i d'eines d'acord amb les normes establertes.
  - 1.5 Analitza la disposició dels equips de l'àrea des del punt de vista funcional i de seguretat alimentària.
  - 1.6 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura de les instal·lacions i dels equips, i treure el màxim profit dels mitjans utilitzats en el procés, evitant costos i deterioraments innecessaris.
  - 1.7 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Realitza les activitats de muntatge relacionant-les amb el tipus de servei que s'ha de desenvolupar.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Identifica i caracteritza els diversos tipus de servei relacionats amb aquestes àrees.
  - 2.2 Caracteritza els diversos tipus de muntatge associats als serveis en aquestes àrees i les tècniques apropiades per a cadascun d'aquests.
  - 2.3 Prepara els equips i materials relacionats al tipus de servei posterior associat.
  - 2.4 Comprova l'adequació prèvia de l'àrea de bar i cafeteria per a les activitats de servei i atenció als clients.
  - 2.5 Executa les operacions de muntatge de mobiliari, elements de suport i altres elements necessaris, aplicant i desenvolupant les tècniques adequades en cada moment.
  - 2.6 Realitza l'aprovisionament intern de gènere, materials i/o elaboracions en l'ordre i el temps preestablerts, emplenant la documentació necessària.
  - 2.7 Selecciona i aplica els mitjans decoratius adients al tipus de bar cafeteria.
  - 2.8 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
3. Efectua les operacions de postservei i tancament de les àrees de bar i cafeteria, determinant-ne les necessitats de reposició i adequació de l'àrea per al servei següent.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Caracteritza les operacions de postservei habituals en aquestes àrees de preparació i servei.
- 3.2 Distingeix i seqüencia fases i procediments per a la neteja, manteniment i adequació d'equips, estris i materials de preparació i servei.
- 3.3 Identifica i determina les necessitats de reposició de materials i/o matèries primeres tenint en compte les previsions d'ús i de consum.
- 3.4 Identifica i emplena la documentació necessària per a la provisió i reposició seguint els procediments establerts.
- 3.5 Identifica i determina les necessitats de conservació dels productes que en requereixin per a la seva adequació a usos posteriors.
- 3.6 Executa les diverses operacions de postservei, incloent-hi la conservació d'aliments, complint les instruccions i/o protocols establerts.
- 3.7 Comprova l'adequació de l'àrea de preparació i servei per al seu ús posterior.

*Continguts*

1. Preparació d'equips, d'utensilis i de materials:
  - 1.1 Maquinària, material i mobiliari propi de les àrees de bar. Descripció, classificació i característiques. Riscos associats.

- 1.2 Ubicació i distribució.
- 1.3 Posada a punt i control de la maquinària: aplicació de tècniques, procediments i instruccions d'operació, manteniment i control.
2. Realització d'activitats de muntatge:
  - 2.1 El bar cafeteria com a establiment i com a departament: definició, caracterització i models d'organització.
  - 2.2 Tipologia de serveis en les àrees de bar cafeteria.
  - 2.3 Operacions de preservei: característiques. Posada a punt (*mise en place*).
  - 2.4 Execució de les operacions de muntatge. Control i valoració de resultats.
  - 2.5 Competències professionals bàsiques del barmen.
3. Realització de les operacions de preservei i de postservei al bar cafeteria:
  - 3.1 Operacions de preservei en àrees de bar cafeteria: descripció i caracterització.
  - 3.2 Operacions de postservei en àrees de bar cafeteria: descripció i caracterització.
  - 3.3 Seqüenciació de fases i aplicació de tècniques.
  - 3.4 Control i reposició de materials i matèries primeres. Documents associats.
  - 3.5 Anàlisi i detecció de necessitats. Procediments de control.
  - 3.6 Procediments d'execució de les operacions de postservei. Control i valoració de resultats. Documents associats.

*UF 3: elaboracions del bar cafeteria*

*Durada: 48 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Prepara begudes calentes senzilles per servir-les, justificant-ne les tècniques i procediments seleccionats.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.
- 1.2 Descriu i classifica els diferents tipus de begudes calentes senzilles.
- 1.3 Caracteritza les qualitats organolèptiques i les aplicacions habituals de cafès, infusions i altres productes utilitzats en l'elaboració de begudes calentes senzilles.
- 1.4 Executa els diversos procediments de preparació i de servei de begudes calentes senzilles seguint les instruccions i/o normes establertes per evitar riscos i obtenir els resultats predeterminats.
- 1.5 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- 1.6 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura de les instal·lacions i dels equips, i de treure'n el màxim profit dels mitjans utilitzats en el procés, evitant costos i deterioraments innecessaris.
- 1.7 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Prepara batuts, sucs, refrescos, aigües i gelats per servir-los, aplicant les tècniques i els procediments associats.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.
- 2.2 Descriu i classifica la tipologia de refrescos, sucs, batuts, aigües i gelats de consum habitual.
- 2.3 Proposa l'oferta tenint en compte la varietat, el preu, l'estacionalitat, la categoria de l'establiment, els seus objectius econòmics i la seva imatge corporativa.
- 2.4 Identifica i caracteritza les diverses tècniques de preparació i de servei adequades a la tipologia de begudes i gelats.
- 2.5 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 2.6 Executa els diversos procediments de preparació i de servei d'aquest tipus de begudes i gelats seguint instruccions i/o normes establertes.

2.7 Realitza les preparacions respectant ingredients, proporcions, fases i tècniques.

2.8 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

2.9 Formalitza les fitxes d'especificació tècnica del gènere que s'utilitzi, justificant les possibles alternatives en funció de variables estacionals, de subministrament o econòmiques.

2.10 Utilitza eficaçment els mitjans informàtics disponibles per a la formalització de les fitxes corresponents.

2.11 Realitza el servei de begudes i gelats aplicant les tècniques adequades.

2.12 Selecciona instruments i fonts d'informació actualitzada per obtenir alternatives i modificacions atenent les tendències actuals de consum.

2.13 Manté el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés de preparació i servei.

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

#### *Continguts*

1. Preparació de begudes calentes senzilles (cafès, xocolates, infusions i d'altres):

1.1 Definicions, classificacions, tipus i característiques.

1.2 Presentacions comercials i etiquetatge.

1.3 Fases i tècniques de preparació, presentació i servei.

1.4 Procediments d'execució i de servei. Control i valoració de resultats.

1.5 Cartes de begudes diferents al vi: definició i disseny d'aquest tipus de cartes.

1.6 Aprovisionament intern de begudes i altre gènere: càlcul de necessitats i compleció de fitxes d'especificació tècnica.

2. Preparació de batuts, sucs, refrescos, aigües i gelats:

2.1 Begudes no alcohòliques: classificació, característiques, tipus.

2.2 Descripció de la seva elaboració.

2.3 Classificació i descripció d'equips, màquines i estris necessaris per a la preparació, presentació i conservació.

2.4 Presentacions comercials i etiquetatge.

2.5 Ubicació i conservació.

2.6 Tècniques de preparació, presentació i conservació de sucs, batuts. Gelats i granissats.

2.7 Procediments d'execució i de servei. Control i valoració de resultats.

*UF4: servei de begudes alcohòliques simples*

*Durada: 51 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Serveix begudes alcohòliques simples, relacionant la tècnica i el procediment de servei amb cada tipus de beguda.

##### *Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Descriu i classifica de manera ordenada els diferents tipus de begudes alcohòliques simples.

1.3 Descriu i caracteritza les diferents tècniques i procediments de servei associats a cada tipus de beguda alcohòlica simple.

1.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les operacions de servei.

1.5 Utilitza de manera adequada els equips de fred per al servei de cerveses.

1.6 Executa els diversos procediments i tècniques de servei de les begudes alcohòliques simples seguint les instruccions i/o normes establertes.

1.7 Realitza el servei de vins i vins generosos en els recipients adequats i respectant les temperatures de servei.



1.8 Justifica els llocs i els mètodes d'emmagatzematge i conservació més apropiats tenint en compte la destinació o el consum assignat i les característiques que es deriven de la seva naturalesa.

1.9 Manté el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions.

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

#### *Continguts*

1. Servei de begudes alcohòliques simples:

1.1 Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.

1.2 Descripció de la seva elaboració.

1.3 Aperitius i cerveses.

2. Ubicació i conservació.

3. Tècniques de servei. Procediments d'execució, de control i de valoració de resultats.

4. Vins. Operacions elementals de servei.

5. Cartes de begudes diferents al vi: definició i disseny d'aquest tipus de cartes.

6. Aprovisionament intern de begudes i altres gèneres: càlcul de necessitats i compleció de fitxes d'especificació tècnica.

7. Identificació de les principals marques.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 3: OPERACIONS BÀSIQUES AL RESTAURANT

*Durada:* 297 hores

*Hores de lliure disposició:* 44 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: material, equips i mobiliari de la sala. 55 hores

UF 2: muntatge del menjador. 60 hores

UF 3: servei de sala. 90 hores

UF 4: postservei i tancament. 48 hores

*UF 1:* material, equips i mobiliari de la sala

*Durada:* 55 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Prepara material, equips i mobiliari identificant-ne els usos i les seves aplicacions.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Descriu i classifica els materials, els equips i el mobiliari propi de les àrees de servei de la sala.

1.2 Relaciona equips, materials i mobiliari amb els seus usos i funcionalitats posteriors.

1.3 Interpreta la informació i la documentació associada a la seva provisió.

1.4 Realitza la provisió comprovant quantitativament i qualitativament el material que s'ha sol·licitat amb el que s'ha rebut.

1.5 Ubica el material de servei en els llocs apropiats.

1.6 Caracteritza les operacions de posada a punt d'equips, materials i mobiliari necessaris per al servei.

1.7 Executa els procediments de revisió, reposició, repàs, neteja i col·locació d'equips, materials i mobiliari en les diferents àrees de servei.

1.8 Relaciona els equips i els materials amb les seves aplicacions posteriors, tenint en compte els riscos associats a la seva manipulació i manteniment.

1.9 Valora la importància del manteniment i la cura de les instal·lacions i els equips, traient el màxim profit dels mitjans i evitant costos i desgast innecessaris.

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

*Continguts*

1. Preparació de material, d'equips i de mobiliari:
  - 1.1 Material, equips i mobiliari propis de l'àrea de restaurant.
  - 1.2 Ubicació, distribució i funcionalitats dels materials, equips i mobiliari.
  - 1.3 *Office*: preparació i neteja.
  - 1.4 Operacions de posada a punt i adequació de material, equips i mobiliari:
    - 1.4.1 Repàs i neteja de coberts, vaixel·la i altres complements del parament de taula.
    - 1.4.2 Distribució del material al lloc corresponent.
    - 1.4.3 Control de la neteja de les sales del local.
    - 1.4.4 Documentació associada a la provisió de material.
  - 1.5 Manteniment dels equips, materials i estris.

*UF 2: muntatge de menjador*

*Durada: 60 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Realitza el muntatge de taules relacionant-lo amb el tipus de servei que s'ha de desenvolupar.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Coneix els diferents tipus de muntatge de taules relacionant-los amb la tipologia de serveis en les diferents àrees.
- 1.2 Identifica les fases de muntatge relacionant-les amb els seus respectius procediments i tècniques.
- 1.3 Identifica i utilitza adequadament el material per a les diferents activitats de muntatge.
- 1.4 Executa el muntatge de taules amb el temps i la forma adequats.
- 1.5 Proposa alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- 1.6 Utilitza diferents tècniques de decoració de taules seguint les pautes correctes i utilitzant els materials adequats.
- 1.7 Revisa el muntatge final de taules corregint qualsevol error detectat.
- 1.8 Realitza les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Realització del muntatge de taules:
  - 1.1 Tipologia de serveis en l'àrea de restaurant.
  - 1.2 Muntatge de taules.
  - 1.3 Muntatge d'aparadors, taules auxiliars, carrets, bufets i expositors.
  - 1.4 Caracterització i adequació al tipus de servei.
  - 1.5 Seqüenciació de fases i tècniques associades.
  - 1.6 Decoració de taules.
  - 1.7 Execució d'operacions de muntatge i presentació de taules segons el servei que s'hagi de realitzar.
  - 1.8 Control i valoració de resultats.

*UF 3: servei de sala*

*Durada: 90 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Executa operacions de suport en el servei d'aliments a sala, valorant-ne les implicacions en la qualitat del servei.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Descriu les diverses fases d'execució dels serveis d'aliments.
- 1.2 Relaciona les diverses fases i procediments amb les característiques del servei que s'ha de desenvolupar.

1.3 Identifica la documentació relacionada amb els requeriments del servei d'aliments o altres procediments de control.

1.4 Descriu l'itinerari de la comanda diferenciant els diferents departaments associats.

1.5 Coneix els nous sistemes de comandes associats a les noves tecnologies.

1.6 Realitza les tècniques de servei en funció de les característiques de l'aliment, del tipus de servei requerit, del moment o la fase i del protocol.

1.7 Realitza les operacions de recollida i/o desmuntatge de manera ordenada i neta.

1.8 Utilitza els coberts correctes a l'hora de marcar un plat relacionant-los amb el tipus d'aliment que s'ha de servir.

1.9 Té en compte les normes d'atenció als clients durant el desenvolupament de totes les operacions.

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

2. Executa operacions de suport en el servei de begudes a sala, valorant-ne les implicacions en la qualitat del servei.

#### *Críteris d'avaluació*

2.1 Descriu i caracteritza les diferents fases d'execució del servei de begudes a sala.

2.2 Identifica i relaciona les diverses fases i procediments que s'han de desenvolupar amb les característiques del servei de begudes.

2.3 Identifica i interpreta la documentació relacionada amb els requeriments del servei de begudes o altres procediments de control.

2.4 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

2.5 Realitza el transport en safata de manera correcta en funció del tipus i la classe de beguda que s'hagi de transportar i l'ordre establert.

2.6 Realitza les tècniques de servei en funció de les característiques de la beguda, del tipus de servei requerit i del protocol i/o les normes establertes.

2.7 Realitza les operacions de recollida i/o desmuntatge de manera ordenada.

2.8 Té en compte les normes d'atenció als clients durant el desenvolupament de totes les operacions.

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

#### *Continguts*

1. Execució d'operacions de suport en el servei d'aliments a sala:

1.1 Tipus i mètodes de servei d'aliments.

1.2 Procediments per al transport de plats, plates, safates i d'altres.

1.3 Normes bàsiques del servei d'aliments.

1.4 Caracterització i usos de la comanda, formalització i flux de moviments.

1.5 Marcatge dels diferents tipus de plats.

1.6 Operacions de suport al servei d'aliments a sala.

1.7 Aplicació de les normes bàsiques d'atenció als clients.

1.8 Operacions de recollida del parament.

2. Execució d'operacions de suport en el servei de begudes a sala:

2.1 Material d'ús específic en el servei de begudes a sala.

2.2 Caracterització, usos i aplicacions.

2.3 Mètodes de servei de begudes a sala, tenint en compte el tipus de beguda i el protocol que s'ha de seguir en el servei.

2.4 Normes bàsiques del servei de begudes.

2.5 Operacions de suport al servei de begudes a sala.

2.6 Operacions de recollida de beguda de les taules.

*UF 4: postservei i tancament*

*Durada: 48 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Executa les operacions de postservei i de tancament de les àrees de sala, relacionant-les amb les necessitats de reposició i d'adequació al següent servei.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Caracteritza les operacions de postservei habituals en aquestes àrees.

1.2 Descriu i seqüència les diferents fases i procediments per a la neteja, manteniment i adequació d'equips, de materials i de mobiliari utilitzats durant el servei.

1.3 Identifica les necessitats de reposició de materials i/o matèries primeres tenint en compte les previsions d'ús i de consum.

1.4 Identifica i emplena la documentació necessària per a la provisió i reposició seguint els procediments establerts.

1.5 Identifica i determina les necessitats de conservació o devolució al departament de cuina dels productes que ho requereixin, per a la seva adequació a usos posteriors.

1.6 Realitza la recollida del material utilitzat de manera correcta i ordenada en els llocs de neteja.

1.7 Recol·loca el mobiliari utilitzat perquè s'adeqüi a usos posteriors.

1.8 Comprova l'adequació de l'àrea de preparació i servei per al seu ús posterior.

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

*Continguts*

1. Execució de les operacions de postservei i tancament de les àrees de sala:

1.1 Operacions de postservei de les àrees de sala.

1.2 Operacions de recollida i neteja de l'office.

1.3 Seqüenciació de fases i aplicació de tècniques.

1.4 Control i reposició de materials i de matèries primeres.

1.5 Anàlisi i detecció de necessitats. Procediments de control i documentació associada.

1.6 Procediments d'execució de les operacions de postservei.

1.7 Control i valoració de resultats.

MÒDUL PROFESSIONAL 4: SERVEIS AL BAR CAFETERIA

*Durada: 132 hores*

*Hores de lliure disposició: 17 hores*

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: atenció als clients al bar cafeteria. 55 hores

UF 2: cocteleria. 30 hores

UF 3: l'oferta culinària del bar cafeteria. 30 hores

*UF 1: atenció als clients al bar cafeteria*

*Durada: 55 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Atén els clients en el servei del bar cafeteria relacionant la demanda amb els productes que s'han de servir.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica les principals funcions del personal de servei al bar cafeteria.

1.2 Identifica el vocabulari bàsic sobre l'atenció als clients en el servei al bar cafeteria.

1.3 Acull els clients durant la seva arribada a l'establiment aplicant el protocol empresarial.

1.4 Relaciona els productes i serveis de l'establiment amb les peticions i les necessitats de cada tipus de client.

1.5 Adequa la resposta i el servei a les demandes i a la tipologia dels clients, de manera que quedin cobertes les seves expectatives.

1.6 Treballa en equip i realitza les tasques seguint els protocols o les normes preestablertes.

1.7 Segueix les pautes marcades en relació amb la qualitat que es pretén oferir als clients.

1.8 Manté sempre les actituds apropiades.

1.9 Identifica els protocols d'actuació davant diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments, simulant la resolució de necessitats concretes d'informació i adaptant-les segons el tipus de bar cafeteria i clientela.

2. Serveix tot tipus de begudes alcohòliques, excepte vins, identificant les seves característiques i la seva presentació.

#### *Críteris d'avaluació*

2.1 Caracteritza i classifica les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades destil·lades i derivats, excepte vi.

2.2 Descriu els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques, excepte vi.

2.3 Identifica les marques de begudes alcohòliques més usuals, excepte vi, la seva presentació i les seves característiques comercials.

2.4 Proposa el consum de begudes diferents al vi, tenint en compte el tipus, l'estat i els gustos dels clients, els objectius de vendes i el moment del dia, i prestant l'assessorament oportú.

2.5 Utilitza el material de servei adequat per a la preparació i servei de begudes alcohòliques, excepte vi.

2.6 Respecta la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.

2.7 Respecta les proporcions adequades segons el tipus de licor.

2.8 Recull el material utilitzat de manera ordenada i neta.

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

3. Realitza la facturació i el cobrament dels serveis oferts als clients reconeixent els elements que componen una factura.

#### *Críteris d'avaluació*

3.1 Identifica les diferents maneres de cobrament als clients.

3.2 Caracteritza els processos de facturació i cobrament en aquestes àrees de servei.

3.3 Confecciona la factura indicant-hi totes les dades necessàries.

3.4 Realitza el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o maneres de pagament.

3.5 Relaciona la facturació amb els sistemes de gestió integrada.

3.6 Verifica la coincidència entre el que s'ha facturat i el que s'ha servit.

3.7 Realitza les operacions de devolució o canvi de diners, presentant-les de manera correcta i amb honradesa.

#### *Continguts*

1. Atenció als clients al bar cafeteria:

1.1 El personal de servei al bar cafeteria: funcions i jerarquia.

1.2 Procediments d'acollida, d'estada i de comiat dels clients al bar cafeteria.

1.3 Aplicació de les tècniques d'atenció als clients: tipus de clients i tractament.

1.4 Presentació de l'oferta al bar cafeteria.

1.5 Exposició de productes i serveis, atenció a les demandes i expectatives dels clients, suggeriments i adequació de l'oferta.

1.6 Resolució de possibles suggeriments, queixes i/o reclamacions.

- 1.7 Tècniques, formes i processos de marxandatge i venda directa d'aliments i de begudes al restaurant i al bar cafeteria: descripció i aplicació.
- 1.8 La protecció de consumidors i usuaris: normativa aplicable a Espanya i a la Unió Europea.
2. Servei de begudes alcohòliques, excepte vi:
  - 2.1 Begudes alcohòliques: classificació, característiques, tipus.
  - 2.2 Esquemes d'elaboració: fases més importants.
  - 2.3 Aplicacions.
  - 2.4 Conservació, presentació i servei a barra i a taula.
  - 2.5 Aperitius, cerveses, aiguardents, licors: classificació, característiques i tipus.
  - 2.6 Descripció de la seva elaboració.
  - 2.7 Identificació de les principals marques.
  - 2.8 Servei de begudes alcohòliques, excepte vi.
  - 2.9 Aplicació de les tècniques de venda al bar cafeteria.
3. Realització de la facturació i del cobrament dels serveis:
  - 3.1 Processos de facturació.
  - 3.2 Facturació i cobrament en la restauració: sistemes i tipus de facturació.
  - 3.3 Procediments de facturació i cobrament.
  - 3.4 Tancaments de caixa.
  - 3.5 Aplicacions informàtiques relacionades.

*UF 2: cocteleria*

*Durada: 30 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora còctels i combinacions alcohòliques relacionant-ne la formulació amb les seves característiques.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica el material i els estris associats a la cocteleria, definint les seves característiques.
- 1.2 Realitza les funcions de posada a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
- 1.3 Identifica els diferents tipus de gènere utilitzats en la decoració de còctels.
- 1.4 Identifica les característiques de les famílies de còctels.
- 1.5 Reconeix els principals còctels internacionals.
- 1.6 Utilitza de manera elegant els utensilis per a l'elaboració de còctels.
- 1.7 Elabora diferents còctels respectant-ne la formulació i utilitzant de manera adequada els utensilis necessaris.
- 1.8 Crea còctels d'elaboració pròpia.
- 1.9 Aplica les tècniques de decoració i d'acabament de còctels, efectuant les operacions de decoració i presentació de les begudes, mostrant sensibilitat i gust artístic.
- 1.10 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques:
  - 1.1 Materials i utilitatge d'ús específic en cocteleria.
  - 1.2 Preservei en cocteleria. Muntatge i posada a punt de l'estació central.
  - 1.3 Elements habituals per a la decoració i presentació.
  - 1.4 Normes bàsiques per a l'elaboració de còctels.
  - 1.5 Procediments de preparació, decoració, presentació i servei de còctels i altres combinacions.
  - 1.6 Classificació i descripció segons les característiques, funcions i aplicacions.

- 1.7 Sèries de cocteleria.
- 1.8 Combinats internacionals més característics.
- 1.9 Anàlisi organolèptica senzilla per mitjà de la seva degustació.

*UF 3: l'oferta culinària del bar cafeteria*

*Durada: 30 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora plats i aperitius propis del bar cafeteria reconeixent-ne i aplicant-hi les diferents tècniques culinàries.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Defineix les elaboracions culinàries pròpies del servei de bar cafeteria.
- 1.2 Caracteritza les tècniques de cuina associades a aquest tipus d'elaboracions.
- 1.3 Justifica els llocs i els mètodes d'emmagatzematge, regeneració, conservació i/o envasament de matèries primeres.
- 1.4 Realitza la provisió de matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
- 1.5 Prepara la maquinària i els estris per realitzar les elaboracions.
- 1.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 1.7 Efectua el muntatge d'expositors i de barres incorporant les elaboracions específiques, deduint les necessitats d'equips, estris i materials, i indicant la manera d'actuar davant les anomalies que poden produir-se en aquesta fase.
- 1.8 Utilitza eficaçment els mitjans informàtics disponibles per a la seva formalització.
- 1.9 Executa les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts.
- 1.10 Realitza les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients apropiats.
- 1.11 Realitza les operacions, tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Elaboració de plats i aperitius propis del bar cafeteria:
  - 1.1 Maquinària, bateria, estris i eines específiques en les àrees de preparació d'aliments al bar cafeteria. Classificació i descripció segons les característiques, funcions i aplicacions.
  - 1.2 Matèries primeres d'ús habitual en aquestes àrees. Tractaments característics de les matèries primeres.
  - 1.3 Aprovisionament intern i preelaboració de gèneres i productes per a elaboracions culinàries senzilles.
  - 1.4 Procediments de conservació i regeneració d'aliments.
  - 1.5 Documentació relacionada.
  - 1.6 Posada a punt de les àrees de preparació d'aliments en l'àmbit del bar cafeteria.
  - 1.7 Operacions de preelaboració de matèries primeres.
  - 1.8 Elaboració de productes culinàries propis del bar cafeteria.
  - 1.9 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a preparacions culinàries senzilles: classificació, descripció i aplicacions.
    - 1.10 Elaboracions culinàries senzilles pròpies de l'oferta del bar cafeteria.
    - 1.11 Definició i tipologia d'aperitius senzills, canapès, entrepans, sandvitxos, plats combinats i altres elaboracions senzilles.
    - 1.12 Esquemes de realització d'esmorzars tipus: fases, riscos i control de resultats.
    - 1.13 Guarnicions: classes, aplicacions i elaboració.
    - 1.14 Presentació i decoració.
    - 1.15 Terminologia culinària.

## MÒDUL PROFESSIONAL 5: SERVEIS AL RESTAURANT I ESDEVENIMENTS ESPECIALS

*Durada:* 198 hores

*Hores de lliure disposició:* 22 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: servei de restaurant. 80 hores

UF 2: organització i servei de banquets i àpats (*catering*). 66 hores

UF 3: elaboració de plats davant el comensal. 30 hores

*UF 1:* servei de restaurant

*Durada:* 80 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Atén els clients en el servei de restaurant i esdeveniments especials relacionant la demanda amb els productes que s'han de servir.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica les principals funcions del personal de servei a sala.

1.2 Identifica el vocabulari bàsic de l'atenció als clients en el servei a sala.

1.3 Acull els clients durant la seva arribada a l'establiment o esdeveniment aplicant el protocol empresarial.

1.4 Relaciona els productes i els serveis de l'establiment o esdeveniment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.

1.5 Adequa la resposta i el servei a les demandes dels clients, de manera que quedin cobertes les seves expectatives.

1.6 Acompanya els clients fins a la seva taula, acomodant-los amb agilitat i cortesia.

1.7 Presenta als clients els diversos tipus d'oferta seguint les normes bàsiques de protocol.

1.8 Utilitza les noves tecnologies per a la presa de comandes.

1.9 Anota les comandes emplenant les dades de manera correcta i llegible.

1.10 Soluciona possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, buscant alternatives i jerarquitzant-les en funció de la seva importància.

2. Serveix tot tipus d'elaboracions culinàries, reconeixent i aplicant-hi les tècniques de servei i de protocol.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Identifica la tipologia de serveis en restaurant i esdeveniments especials.

2.2 Relaciona els tipus d'oferta gastronòmica amb el servei que s'ha de desenvolupar.

2.3 Caracteritza els condicionants per al servei en restaurant, esdeveniments i altres, incloent-hi el servei d'habitacions en les àrees d'allotjament.

2.4 Descriu el mobiliari i l'utilatge propi dels serveis especials, així com les seves aplicacions.

2.5 Reconeix les normes de protocol aplicables a cada servei especial.

2.6 Identifica la documentació prèvia associada a les operacions de servei en restaurant, esdeveniments especials i d'altres.

2.7 Desenvolupa el servei respectant-ne els condicionants i la seva dinàmica.

2.8 Realitza els processos de facturació i cobrament de serveis, segons les instruccions i/o normes establertes.

2.9 Soluciona possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, buscant alternatives i jerarquitzant-les en funció de la seva importància.

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

*Continguts*

1. Atenció als clients a taula i en serveis especials:

1.1 El personal de restaurant i serveis especials: funcions i jerarquia.

1.2 Procediments d'acollida, estada i comiat dels clients a taula i en serveis especials.



- 1.3 Presentació de cartes i minuts.
- 1.4 Comandes. Noves tecnologies associades a aquests processos.
- 1.5 Suggestiments, queixes i/o reclamacions.
- 1.6 Terminologia bàsica de comunicació pròpia del servei. Argot professional.
2. Servei d'elaboracions culinàries:
  - 2.1 Servei en restaurant.
  - 2.2 Execució dels procediments de servei, desenvolupament, control i valoració de resultats.
  - 2.3 Serveis especials.
  - 2.4 Execució de les quatre modalitats de servei a taula.
  - 2.5 Execució de les operacions de preservei, servei i postservei de serveis especials.
3. Facturació i cobrament dels serveis:
  - 3.1 Processos de facturació.
  - 3.2 Sistemes de cobrament.
  - 3.3 Procediments de facturació i de cobrament.
  - 3.4 Tancaments de caixa.
  - 3.5 Aplicacions informàtiques relacionades.

*UF 2: organització i servei de banquets i àpats (catering)*

*Durada: 66 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Formula propostes d'organització per al muntatge de serveis gastronòmics i esdeveniments especials en la restauració tenint en compte els sistemes organitzatius preestablerts.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica sistemes organitzatius en funció del tipus de servei o d'esdeveniment i els mitjans disponibles.
- 1.2 Identifica la informació i documentació necessàries per al desenvolupament dels serveis.
- 1.3 Identifica els circuits interns i externs de la informació i de la documentació que es genera entre departaments i amb els proveïdors externs.
- 1.4 Especifica els criteris que determinen prioritats en el desenvolupament dels serveis.
- 1.5 Identifica necessitats de mitjans humans, mobiliari, equips, estris, productes i materials necessaris per al muntatge i decoració de locals i expositors d'aliments i de begudes.
- 1.6 Calcula les despeses derivades dels recursos necessaris per al servei.
- 1.7 Proposa processos eficaços per a la prestació del servei a partir dels mitjans disponibles.
- 1.8 Organitza l'espai físic, optimitzant els recursos disponibles.
- 1.9 Formalitza la documentació necessària per al bon desenvolupament de la prestació dels serveis.
- 1.10 Posa a punt i organitza serveis especials i esdeveniments conforme a la planificació establerta.

2. Decora, ambienta locals i disposa expositors amb gènere, productes gastronòmics i altres materials, de manera que la seva col·locació resulti equilibrada i sigui atractiva per als clients potencials.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Descriu els principals mitjans utilitzats per a la decoració, il·luminació i ambientació musical, i aplica els mitjans idonis segons el tipus d'establiment, local i productes específics.
- 2.2 Aplica tècniques i emprà els elements decoratius adequats a partir de composicions predeterminades.

2.3 Classifica els productes objecte d'exposició en funció de variables com el sabor, el color, la mida, les possibilitats d'associació, la temperatura adequada de conservació o l'època de l'any.

2.4 Estableix la disposició adequada dels expositors seguint els paràmetres establerts.

2.5 Ubica i ordena el gènere, els productes gastronòmics i altres materials seguint els paràmetres establerts.

2.6 Aplica la normativa de manipulació d'aliments durant tot el procés.

#### *Continguts*

1. Organigrames organitzatius en esdeveniments especials com ara banquets, àpats multitudinaris i convencions.

2. Serveis especials: descripció i tipologia. Característiques i especificitats de cada tipus de servei especial.

3. Execució de les operacions de preservei, servei i postservei de serveis especials:

3.1 Control i valoració de resultats.

3.2 Documentació relacionada.

4. Decoració específica.

*UF 3: elaboració de plats davant el comensal*

*Durada: 30 hores*

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Elabora plats davant dels clients aplicant-hi les tècniques culinàries i de servei relacionades.

##### *Criteris d'avaluació*

1.1 Reconeix els elements de l'oferta gastronòmica més adequats per a la seva elaboració davant dels clients.

1.2 Caracteritza les principals tècniques culinàries i de servei emprades en l'elaboració de plats davant dels clients.

1.3 Reconeix la maquinària, els materials i els estris per a l'elaboració de plats davant dels clients.

1.4 Realitza la posada a punt del material necessari per a l'activitat.

1.5 Identifica les ordres de servei a partir de la documentació.

1.6 Realitza les elaboracions davant dels clients respectant temps, coccions i temperatures.

1.7 Realitza les tècniques d'elaboració i de servei amb ordre i netedat, i de recollida a la finalització de la tasca.

1.8 Identifica els llocs apropiats per a necessitats de conservació i les tècniques aplicables a necessitats de regeneració de les esmentades matèries primeres culinàries.

1.9 Suggereix als clients diferents alternatives d'elaboració.

1.10 Valora les possibilitats decoratives de la presentació de plates i safates buscant-ne l'equilibri estètic.

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

2. Realitza el trinxat, el desespinat i el racionament de productes i d'elaboracions culinàries, aplicant-hi les tècniques associades.

##### *Criteris d'avaluació*

2.1 Identifica i caracteritza les matèries primeres i les elaboracions culinàries usuals en l'aplicació d'aquest tipus de tècniques de servei.

2.2 Identifica i classifica els diversos utensilis i estris per al servei de productes pelats, trinxats, desespinats i racionats.

2.3 Disposa i comprova la posada a punt de tot el que és necessari per al desenvolupament de l'activitat.

2.4 Relaciona les diferents matèries primeres i productes culinàries amb les tècniques apropiades, en funció de les seves característiques, presentacions, anatomia i altres condicionants.

2.5 Desenvolupa els diversos processos de pelar, trinxar, desespinar i racionar amb el temps i la forma adequats.

2.6 Realitza el servei de les elaboracions seguint els paràmetres establerts.

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

#### *Continguts*

1. Equips, matèries primeres i aprovisionament intern necessari per a la preparació, presentació i servei d'elaboracions davant dels clients:

1.1 Equips i estris: classificació i descripció segons característiques, funcions, aplicacions i manteniment.

1.2 Matèries primeres alimentàries d'ús comú en elaboracions davant dels clients. Classificació gastronòmica: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions gastronòmiques bàsiques. Tractaments i necessitats de conservació i/o regeneració.

1.3 Aprovisionament intern de gèneres i materials.

2. Manipulació i elaboració culinàries davant dels clients:

2.1 Identificació d'equips bàsics.

2.2 Operacions per pelar, desespinar, trinxar i emplatar davant del comensal.

2.3 Preparació, decoració i presentació de plats davant del comensal.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 6: TÈCNiques DE COMUNICACIÓ EN LA RESTAURACIÓ

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: protocol en la restauració. 30 hores

UF 2: venda de productes i serveis. 36 hores

*UF 1: protocol en la restauració*

*Durada:* 30 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Aplica el protocol en la restauració, relacionant-ne el tipus de servei realitzat amb el disseny i la seva organització.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Defineix els elements del protocol en la restauració.

1.2 Caracteritza i planifica actes protocol·laris.

1.3 Reconeix el programa de l'acte relacionant-lo amb el servei que s'ha de desenvolupar.

1.4 Coneix els diferents sistemes d'ordenació dels clients en funció del tipus d'acte.

1.5 Estableix protocol·làriament la presidència dels actes.

1.6 Valora la importància de la imatge corporativa.

*Continguts*

1. Aplicació del protocol en la restauració:

1.1 El protocol: concepte, tipus i utilitat. Vocabulari bàsic.

1.2 Anàlisi i aplicació de les tècniques de protocol i de presentació més habituals.

1.3 La imatge corporativa.

2. Protocol en banquets:

2.1 Taules presidencials i diferents presidències.

2.2 Tipus de muntatges de menjador i ordenació de taules.

2.3 Documentació de l'acte que s'ha d'organitzar.

*UF 2: venda de productes i serveis*

*Durada: 36 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Proporciona la informació requerida pels clients, reconeixent-ne i aplicant-hi les diferents tècniques de comunicació i d'habilitats socials.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Descriu i valora les normes de cortesia en les relacions interpersonals.
- 1.2 Valora la pulcritud i correcció tant en el vestir com en la imatge corporal i tots aquells elements clau en l'atenció als clients.
- 1.3 Analitza el comportament dels clients potencials.
- 1.4 Manté una actitud i un discurs adequats a la situació.
- 1.5 Obté la informació necessària dels possibles clients per proporcionar la informació requerida amb immediatesa i dona les explicacions necessàries per a la interpretació correcta del missatge.
- 1.6 Manté una conversa utilitzant les fórmules, el lèxic comercial i els nexes de comunicació adequats (demana aclariments, sol·licita informació, demana a algú que repeteixi i d'altres).
- 1.7 Redacta i interpreta missatges escrits relacionats amb l'activitat professional d'una manera clara i correcta.
- 1.8 Aplica el tractament protocol·lari i les normes internes d'atenció als clients.
- 1.9 Manté una actitud conciliadora i sensible amb els altres, demostrant cordialitat i amabilitat en el tracte.
- 1.10 Valora la comunicació amb els clients com a mitjà de fidelització.

2. Comunica als possibles clients les diferents possibilitats del servei, justificant-les des del punt de vista tècnic.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Identifica les diferents tècniques de venda d'aliments i de begudes, adaptant la seva aplicació als diferents tipus de clients, fórmules de restauració i de servei.
- 2.2 Analitza les diferents tipologies de clients.
- 2.3 Diferencia els clients dels proveïdors i aquests del públic en general.
- 2.4 Usa adequadament la terminologia bàsica de comunicació pròpia del servei.
- 2.5 Reconeix la diferència entre informació i publicitat.
- 2.6 Adapta les respostes a les preguntes dels clients.
- 2.7 Distingeix el tipus de demanda d'informació més usual que es dona en establiments de consum d'aliments i de begudes.

3. Aplica tècniques de reclamacions, queixes o suggeriments de clients potencials, reconeixent-ne i aplicant-hi el protocol d'actuació.

*Criteris d'avaluació*

- 3.1 Identifica les alternatives prèvies de solució de la queixa o suggeriment en una reclamació formal.
- 3.2 Reconeix els aspectes principals en els quals incideix la legislació vigent, en relació amb les reclamacions.
- 3.3 Subministra la informació i la documentació necessària als clients per a la presentació d'una reclamació escrita, si es dona el cas.
- 3.4 Identifica els formularis presentats pels clients per a la realització d'una reclamació.
- 3.5 Trasllada la informació sobre la reclamació segons l'ordre jeràrquic pre-establert.
- 3.6 Simula la resolució de conflictes entre les parts per mitjà d'una solució de consens, demostrant una actitud segura, correcta i objectiva.

*Continguts*

1. Informació als clients:
  - 1.1 El procés de comunicació.
  - 1.2 Comunicació verbal en la restauració.
  - 1.3 Documentació bàsica vinculada a la prestació de serveis.
  - 1.4 Comunicació no verbal. Imatge personal.
  - 1.5 Empatia, receptivitat, assertivitat.
  - 1.6 Rols, objectius i relació client-professional.
  - 1.7 Atenció personalitzada i fidelització dels clients.
  - 1.8 Importància de l'atenció als clients en els processos de qualitat en la restauració.
  - 1.9 Tractament en l'acollida, en el servei i en el comiat dels clients.
2. Venda de productes i serveis:
  - 2.1 Tècniques de venda en la restauració.
  - 2.2 Exposició de les qualitats dels productes i serveis.
  - 2.3 Model d'actuació en el procés de venda en la restauració.
  - 2.4 Tipologies de clients.
  - 2.5 Relacions amb els clients.
  - 2.6 Models de respostes adequades a diferents situacions.
3. Gestió de queixes, reclamacions i suggeriments:
  - 3.1 Queixes, reclamacions i suggeriments.
  - 3.2 Principals motius de queixa dels clients en empreses d'hoteleria.
  - 3.3 Documentació necessària. Full de reclamacions.
  - 3.4 Gestió informatitzada de les reclamacions.
  - 3.5 Normativa legal vigent en matèria de protecció als consumidors i de reclamacions de clients en establiments.

## MÒDUL PROFESSIONAL 7: EL VI I EL SEU SERVEI

*Durada:* 99 hores*Hores de lliure disposició:* 16 hores*Unitats formatives que el componen:*

- UF 1: aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi. 38 hores
- UF 2: tast de vins. 45 hores

*UF 1:* aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi*Durada:* 38 hores*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Rep diferents tipus de vi reconeixent-ne les condicions d'emmagatzematge.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Caracteritza els diferents espais físics de conservació del vi i les seves condicions de temperatura, humitat, olors, il·luminació, vibracions i distribució òptima per a la seva conservació.
- 1.2 Revisa i contrasta l'entrada de mercaderies abans del seu emmagatzematge amb els seus suports documentals.
- 1.3 Detecta les possibles desviacions entre les quantitats i les qualitats dels vins que s'han sol·licitat i els que s'han rebut.
- 1.4 Emplena els documents de proveïment intern de vins.
- 1.5 Respecta els processos de rotació d'estoc.
- 1.6 Calcula les quantitats d'emmagatzematge en funció de les previsions de servei, indicant necessitats d'equipament, criteris d'ordenació i documentació associada.
- 1.7 Detecta possibles deterioraments o ruptures d'ampolles efectuant les operacions de retirada i neteja, i indicant els possibles departaments o persones a qui s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

1.8 Identifica correctament els vins reservats per als clients, interpretant les etiquetes i la documentació que els acompanya.

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

2. Identifica diferents tipus de vi, determinant-ne les característiques bàsiques i diferenciadores.

#### *Criteris d'avaluació*

2.1 Caracteritza bàsicament els factors que intervenen en els processos de vinificació.

2.2 Identifica bàsicament els components que caracteritzen els diferents tipus de vi.

2.3 Identifica els principals raïms destinats a la vinificació.

2.4 Relaciona els processos de vinificació amb el tipus de raïm.

2.5 Relaciona les diferents denominacions d'origen amb els tipus de raïm i les seves característiques diferenciadores.

2.6 Relaciona les principals denominacions d'origen amb els seus vins més representatius i amb les seves característiques bàsiques.

2.7 Caracteritza bàsicament la geografia vinícola catalana, espanyola i internacional.

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

3. Defineix cartes senzilles de vins, adequades a diferents ofertes gastronòmiques, justificant-ne les propietats i les seves aplicacions.

#### *Criteris d'avaluació*

3.1 Descriu l'estructura d'una carta de vins.

3.2 Identifica les diferents cartes de vins en funció de l'oferta i la tipologia de l'establiment.

3.3 Descriu cartes senzilles de vins indicant-ne les característiques i les categories comercials.

3.4 Relaciona vins i plats amb criteris bàsics per fer propostes de maridatge.

3.5 Adequa l'oferta de vins en funció de les característiques de l'oferta culinària i/o de l'entorn de l'establiment.

3.6 Reconeix les noves tendències en l'elaboració de cartes de vins.

#### *Continguts*

1. Recepció de vins:

1.1 Recepció i emmagatzematge del vi.

1.2 Celler: tipus, dimensions i característiques.

1.3 Condicions de conservació: temperatura, humitat, olors, il·luminació i vibracions.

1.4 Equips de conservació.

1.5 Registres documentals. El llibre del celler. L'inventari permanent.

1.6 Celler o cava de dia.

1.7 Reserva de vins.

1.8 Vals de comanda.

2. Identificació de vins:

2.1 Caracterització dels vins. Tipus de vins i processos d'elaboració.

2.2 Factors que influeixen en el perfil del vi.

2.3 Vinificació.

2.4 Varietats de raïm.

2.5 Geografia vitivinícola catalana, espanyola i internacional.

3. Definició de cartes senzilles de vins:

3.1 La carta de vins: elements, característiques i categoria.

3.2 Noves tendències.

3.3 Maridatge de vins i plats.

*UF 2: tast de vins*

*Durada: 45 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Realitza tasts senzills de vins, identificant-ne aromes i sabors bàsics, i utilitzant les tècniques elementals de tast.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Reconeix les principals tècniques de descripció de les característiques organolèptiques i analítiques dels vins.

1.2 Caracteritza els termes aplicables a l'aspecte, el color, les aromes i els sabors dels vins.

1.3 Reconeix els estris relacionats amb el procés de tast de vins.

1.4 Identifica i caracteritza les diferents fases del tast de vins.

1.5 Identifica els condicionants externs que afecten el tast.

1.6 Realitza els processos elementals de tast utilitzant els estris adequats.

1.7 Identifica les característiques organolèptiques bàsiques del vi per mitjà del seu tast.

1.8 Descriu les característiques d'un vi utilitzant correctament el vocabulari propi del procés de tast.

1.9 Identifica els defectes més comuns del vi per mitjà del seu tast.

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

2. Serveix vins relacionant les condicions físiques, ambientals i de l'oferta gastronòmica amb els estris, la temperatura i els procediments específics.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Reconeix els materials i els estris necessaris per a cada tipus de vi.

2.2 Identifica les diferents tècniques de servei de vins, justificant la seva idoneïtat per a cada tipus i servei.

2.3 Relaciona la temperatura de servei amb les diferents varietats de vi.

2.4 Respecta les temperatures de servei en funció del vi.

2.5 Realitza les operacions prèvies al servei de vins tenint en compte les característiques de cada vi i del protocol vinícola.

2.6 Utilitza les eines i els estris de servei adequats en relació amb les característiques del vi.

2.7 Reconeix les normes de protocol aplicables al servei de vins.

2.8 Valora l'aprovació o desaprovació del vi feta pels clients i proposa modificacions en el procés de servei quan s'observi algun desajust o queixa.

2.9 Caracteritza diferents possibilitats de servei de vi: ampolla, mitja ampolla, copa i d'altres.

2.10 Soluciona possibles queixes, reclamacions o suggeriments amb promptitud, proposant alternatives i jerarquitzant-les en funció de la seva importància.

2.11 Identifica les diferents tècniques de venda de vins i la seva aplicació a diferents tipus de clients, fórmules de restauració i servei.

2.12 Proposa el vi que s'ajusta als gustos i hàbits en funció del tipus de demanda.

*Continguts*

1. Realització de tasts senzills:

1.1 Tast o degustació senzilla: definicions i metodologia del tast.

1.2 Tècniques i elements importants del tast: copes, locals, condicions ambientals i temperatures òptimes per a la seva degustació.

1.3 Anàlisi sensorial.

1.3.1 La vista i l'examen visual.

1.3.2 L'olfacte i les olors del vi.

1.3.3 El buquet.

1.3.4 Aromes primàries, secundàries i terciàries en el tast.

- 1.3.5 El gust, localització de sabors.
- 1.3.6 Els quatre sabors elementals.
- 1.4 Alteracions i defectes dels vins.
- 1.5 Llenguatge del tast: vocabulari gustatiu.
- 1.6 Fitxa de tast.
- 1.7 Maneres de puntuar els vins.
- 2. Servei de vins:
  - 2.1 Protocol vinícola i normes generals en el servei dels diferents tipus de vins.
  - 2.2 Estris de servei: tirabuixons, decantadors, copes, termòmetres i d'altres.
  - 2.3 Temperatura de servei.
  - 2.4 La decantació i l'oxigenació.
  - 2.5 Servei del vi: fases i procediments habituals, punts crítics, imprevistos i mesures correctives.
  - 2.6 Processos de servei especial.
  - 2.7 Escumosos i d'altres.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 8: ANGLÈS

*Durada:* 132 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: anglès tècnic

*UF 1:* anglès tècnic

*Durada:* 132 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Reconeix informació professional i quotidiana relacionada amb el sector de l'hoteleria continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Situa el missatge en el seu context.
- 1.2 Identifica la idea principal del missatge.
- 1.3 Reconeix la finalitat del missatge directe, telefònic o d'un altre mitjà auditiu.
- 1.4 Extreu informació específica en missatges relacionats amb aspectes usuals de la vida professional i quotidiana.
- 1.5 Fa la seqüència dels elements constituents del missatge.
- 1.6 Identifica les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard i articulats amb claredat.
- 1.7 Reconeix les instruccions orals i segueix les indicacions.
- 1.8 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots els elements.

2. Interpreta informació professional continguda en textos escrits senzills relacionats amb el sector de l'hoteleria, analitzant de manera comprensiva els continguts.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Llegeix de manera comprensiva textos clars en llengua estàndard.
- 2.2 Interpreta el contingut global del missatge.
- 2.3 Relaciona el text amb l'àmbit del sector professional a què es refereix.
- 2.4 Identifica la terminologia tècnica utilitzada.
- 2.5 Interpreta manuals tècnics, revistes, etc.
- 2.6 Tradueix textos en llengua estàndard i utilitza material de suport quan cal.



2.7 Interpreta el missatge rebut per mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.

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

3. Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en les empreses del sector de l'hoteleria, participant com a agent actiu en converses professionals.

#### *Críteris d'avaluació*

3.1 Identifica i aplica els registres, directes, formals i/o informals, emprats en l'emissió del missatge.

3.2 Comunica, utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.

3.3 Utilitza normes de protocol en presentacions.

3.4 Descriu fets breus i imprevistos relacionats amb el desenvolupament de la seva activitat diària.

3.5 Fa servir correctament la terminologia tècnica de la seva professió.

3.6 Expressa sentiments, idees o opinions.

3.7 Enumera les activitats bàsiques de la tasca professional.

3.8 Descriu un procés de treball de la seva competència i en fa la seqüència corresponent.

3.9 Justifica l'acceptació o la no-acceptació de propostes realitzades.

3.10 Argumenta l'elecció d'una determinada opció o procediment de treball triat.

3.11 Sol·licita la reformulació del discurs o una part quan cal.

3.12 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals estàndards.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard habituals en el sector de l'hoteleria utilitzant els registres adequats a cada situació.

#### *Críteris d'avaluació*

4.1 Redacta textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals habituals.

4.2 Organitza la informació de manera coherent i cohesionada.

4.3 Redacta resums de textos relacionats amb el sector professional.

4.4 Emplena documentació específica de l'àmbit professional.

4.5 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en emplenar documents de l'àmbit professional.

4.6 Resumeix, amb els recursos lingüístics propis, les idees principals d'informacions donades.

4.7 Aplica les fórmules tècniques i/o de cortesia pròpies del document que s'ha d'elaborar.

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

#### *Críteris d'avaluació*

5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector en l'ús de la llengua estrangera.

5.2 Descriu els protocols i les normes de relació social propis del país.

5.3 Identifica els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua estrangera.

5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.

5.5 Aplica els protocols i les normes de relació social propis del país on es parla la llengua estrangera.

#### *Continguts*

1. Comprensió de missatges orals:

1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, enregistrats.

- 1.2 Terminologia específica del sector.
- 1.3 Idees principal i secundàries.
- 1.4 Diferents accents de la llengua oral.
2. Interpretació de missatges escrits:
  - 2.1 Comprensió de missatges, textos, manuals tècnics, articles bàsics professionals i quotidians.
  - 2.2 Suports convencionals (correu postal, fax, burofax, entre d'altres) i suports telemàtics (correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, etc.).
  - 2.3 Terminologia específica de l'àmbit professional. Idea principal i idees secundàries.
3. Producció de missatges orals:
  - 3.1 Registres emprats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector.
  - 3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: suport, demostració de la comprensió, petició d'aclariments i altres.
  - 3.3 Sons i fonemes vocàlics i consonàntics. Combinacions i agrupacions.
  - 3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral.
  - 3.5 Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.
4. Emissió de textos escrits:
  - 4.1 Compleció de documents professionals bàsics del sector i de la vida quotidiana.
  - 4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i quotidians.
  - 4.3 Adequació del text al context comunicatiu.
  - 4.4 Registre.
  - 4.5 Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.
  - 4.6 Ús dels signes de puntuació.
  - 4.7 Coherència en el desenvolupament del text.
5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:
  - 5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa.
  - 5.2 Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.
  - 5.3 Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional amb la finalitat de projectar una bona imatge de l'empresa.
  - 5.4 Reconeixement de la llengua anglesa per aprofundir en coneixements que resultin d'interès al llarg de la vida personal i professional.

MÒDUL PROFESSIONAL 9: SEGONA LLENGUA ESTRANGERA

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: segona llengua estrangera. 99 hores

*UF 1:* segona llengua estrangera

*Durada:* 99 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Reconeix informació professional i quotidiana relacionada amb el sector de l'hoteleria continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Situa el missatge en el seu context.
- 1.2 Identifica la idea principal del missatge.

1.3 Comprèn informació específica en missatges relacionats amb aspectes usuals de la vida professional i quotidiana.

1.4 Identifica l'actitud i la intenció de l'interlocutor.

1.5 Identifica les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard.

1.6 Reconeix instruccions orals.

1.7 Pren consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots els elements.

2. Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits senzills, analitzant de manera comprensiva els seus continguts.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Llegeix de manera comprensiva textos senzills en llengua estàndard.

2.2 Interpreta el contingut global del missatge.

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

2.4 Identifica la terminologia utilitzada.

2.5 Interpreta documentació tècnica senzilla o instruccions bàsiques.

2.6 Interpreta el missatge rebut per mitjans diversos: correu postal, fax, correu electrònic, entre d'altres.

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

3. Emet missatges orals senzills, clars i ben estructurats habituals en les empreses del sector de l'hoteleria, utilitzant els registres adequats a cada situació.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Comunica, utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.

3.2 Descriu amb una certa fluïdesa les activitats habituals de l'entorn professional proper.

3.3 Fa servir la terminologia bàsica de la professió.

3.4 Enumera les activitats més habituals de la tasca professional.

3.5 Descriu un procés de treball de la seva competència i en fa la seqüència corresponent.

3.6 Aplica fórmules d'interacció adients en situacions professionals senzilles.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard habituals en el sector de l'hoteleria utilitzant els registres adequats a cada situació.

*Criteris d'avaluació*

4.1 Emplena informació bàsica en els documents professionals més habituals.

4.2 Emplena documentació específica de l'àmbit professional.

4.3 Aplica les fórmules establertes i el vocabulari específic en emplenar documents.

4.4 Resumeix, amb els recursos lingüístics propis, les idees principals d'informacions donades.

4.5 Organitza la informació de manera coherent.

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

*Criteris d'avaluació*

5.1 Defineix els trets més significatius dels costums i usos del sector professional en l'ús de la llengua estrangera.

5.2 Descriu els protocols i les normes de relació social propis del país.

5.3 Identifica els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua estrangera.

5.4 Identifica els aspectes socioprofessionals propis del sector en qualsevol tipus de text i/o conversa.

5.5 Aplica els protocols i les normes de relació social propis del país on es parla la llengua estrangera.

#### *Continguts*

1. Comprensió de missatges orals:

1.1 Reconeixement de missatges professionals del sector i quotidians. Missatges directes, telefònics, enregistrats.

1.2 Terminologia específica del sector de la restauració.

1.3 Idees principal i secundàries.

1.4 Diferents accents de la llengua oral.

2. Interpretació de missatges escrits:

2.1 Comprensió de missatges, textos, manuals tècnics, articles bàsics professionals i quotidians.

2.2 Suports convencionals (correu postal, fax, burofax, entre d'altres) i suports telemàtics (correu electrònic, telefonia mòbil, agenda electrònica, etc.).

2.3 Terminologia específica del sector de la restauració. Idea principal i idees secundàries.

3. Producció de missatges orals:

3.1 Registres emprats en l'emissió de missatges orals. Terminologia específica del sector de la restauració.

3.2 Manteniment i seguiment del discurs oral: suport, demostració de la comprensió, petició d'aclariments i altres.

3.3 Sons i fonemes vocàlics i consonàntics. Combinacions i agrupacions.

3.4 Entonació com a recurs de cohesió del text oral.

3.5 Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

4. Emissió de textos escrits:

4.1 Compleció de documents professionals bàsics del sector i de la vida quotidiana.

4.2 Elaboració de textos senzills professionals del sector i quotidians.

4.3 Adequació del text al context comunicatiu.

4.4 Registre.

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

4.6 Ús dels signes de puntuació.

4.7 Coherència en el desenvolupament del text.

5. Coneixement de l'entorn sociocultural i professional:

5.1 Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països on es parla la llengua estrangera.

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

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

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

MÒDUL PROFESSIONAL 10: SEGURETAT I HIGIENE EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: manipulació d'aliments. 40 hores

UF 2: protecció del medi ambient. 26 hores

*UF 1: manipulació d'aliments*

*Durada: 40 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Neteja i/o desinfecta utilatge, equips i instal·lacions, valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, l'utillatge i les instal·lacions de manipulació d'aliments.

1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja i/o desinfecció inadequada.

1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).

1.4 Efectua la neteja o desinfecció amb els productes establerts, assegurant-ne la completa eliminació.

1.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

1.6 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.7 Classifica els productes de neteja, de desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ús.

1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

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

*Criteris d'avaluació*

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Enumera les malalties d'obligada declaració.

2.6 Reconeix el vestit de treball complet i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides dels manipuladors.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació dels aliments, relacionant-les amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i toxiinfeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants i els mecanismes de transmissió i de multiplicació.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborades amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lergògens en productes que n'estan lliures.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.

4. Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i de control de la traçabilitat, justificant els principis que s'hi associen.

#### *Críteris d'avaluació*

4.1 Identifica la necessitat i transcendència per a la seguretat alimentària del sistema d'autocontrol.

4.2 Reconeix els conceptes generals del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

4.3 Defineix conceptes clau per al control de potencials perills sanitaris: punt crític de control, límit crític, mesures de control i mesures correctives.

4.4 Defineix els paràmetres associats al control dels punts crítics de control.

4.5 Coneix el protocol d'actuació en cas d'incompliment del sistema APPCC.

4.6 Emplena els registres associats al sistema.

4.7 Relaciona la traçabilitat amb la seguretat alimentària.

4.8 Documenta i traça l'origen, les etapes del procés i la destinació de l'aliment.

4.9 Reconeix les principals normes voluntàries implantades en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i d'altres).

#### *Continguts*

1. Neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:

1.1 Conceptes i nivells de neteja. Neteja física, química i microbiològica.

1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilatge, equips i instal·lacions.

1.3 Processos de neteja: desinfecció, esterilització, desinsectació, desratització.

1.4 Productes de neteja. Propietats, característiques, utilitat, incompatibilitats, precaucions i maneig. Sistemes, mètodes i equips de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.

1.5 Paràmetres de control del nivell de neteja i desinfecció.

1.6 Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja, desinfecció, desratització i/o desinsectació inadequades.

2. Manteniment de bones pràctiques higièniques:

2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat. Guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH). Pautes de comprovació i inspecció.

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

2.3 Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.

2.4 Malalties d'obligada declaració.

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

2.6 Vestit de treball i els seus requisits de neteja.

3. Aplicació de les bones pràctiques de manipulació d'aliments:

3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.

3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades. Tipus d'alteracions i transformacions. Agents causants, mecanismes de transmissió i multiplicació.

3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Riscos per a la salut: intoxicacions i toxiinfeccions.

3.4 Procediments d'actuació en cas d'alertes alimentàries.

3.5 Mètodes de conservació dels aliments. Additius.

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

4. Aplicació de sistemes d'autocontrol:

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

4.2 Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

4.3 Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC. Aplicació.

4.4 Traçabilitat. Seguretat alimentària. Característiques, relació i procediments d'aplicació.

4.5 Documentació i registres associats al sistema APPCC.

4.6 Manual de qualitat.

4.7 Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).

*UF 2: protecció del medi ambient*

*Durada: 26 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Utilitza els recursos eficientment avaluant els beneficis ambientals associats.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

1.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.

1.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

1.4 Reconeix aquelles energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.

1.5 Caracteritza les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària i de restauració.

1.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

2. Recull els residus de manera selectiva reconeixent les seves implicacions en l'àmbit sanitari i ambiental.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Coneix la normativa ambiental en relació amb la recollida de residus aplicable al sector.

2.2 Identifica i classifica els diversos tipus de residus generats d'acord amb el seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

2.3 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades en el procés productiu.

2.4 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.

2.5 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.

2.6 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.

2.7 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

*Continguts*

1. Utilització eficient de recursos:

1.1 Impacte ambiental provocat per l'ús.

1.2 Concepte de les 3 R: reducció, reutilització i reciclatge.

1.3 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos. Consum d'energia.

Gestió de l'aigua.

1.4 No-conformitats i accions correctives en el consum dels recursos.

2. Recollida selectiva de residus:

2.1 Legislació ambiental. Normes aplicables.

- 2.2 Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals. Emissions a l'atmosfera. Abocaments. Residus sòlids i envasos.
- 2.3 Plans d'actuació.
- 2.4 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 2.5 Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.
- 2.6 No-conformitats i accions correctives en la gestió dels residus.

#### MÒDUL PROFESSIONAL 11: FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL

*Durada:* 99 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: incorporació al treball. 66 hores

UF 2: prevenció de riscos laborals. 33 hores

*UF 1:* incorporació al treball

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

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

*Criteris d'avaluació*

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

1.2 Identifica els itineraris formatius i professionals relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

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

1.4 Identifica els principals jaciments d'ocupació i d'inserció laboral per al tècnic o la tècnica en serveis en restauració.

1.5 Determina les tècniques utilitzades en el procés de recerca d'ocupació.

1.6 Preveu les alternatives d'autoocupació als sectors professionals relacionats amb el títol.

1.7 Realitza la valoració de la personalitat, aspiracions, actituds i formació pròpies per prendre decisions.

2. Aplica les estratègies del treball en equip valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Valora els avantatges del treball en equip en situacions de treball relacionades amb el perfil de tècnic o tècnica en serveis en restauració.

2.2 Identifica els equips de treball que es poden constituir en una situació real de treball.

2.3 Determina les característiques de l'equip de treball eficaç davant els equips ineficaços.

2.4 Valora positivament l'existència necessària de diversitat de rols i opinions assumits pels membres d'un equip.

2.5 Reconeix la possible existència de conflicte entre els membres d'un grup com un aspecte característic de les organitzacions.

2.6 Identifica els tipus de conflictes i les seves fonts.

2.7 Determina procediments per resoldre els conflictes.

2.8 Resol els conflictes presentats en un equip.

2.9 Aplica habilitats comunicatives en el treball en equip.

3. Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.



*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Identifica les característiques que defineixen els nous entorns d'organització del treball.
  - 3.2 Identifica els conceptes bàsics del dret del treball.
  - 3.3 Distingeix els principals organismes que intervenen en la relació laboral.
  - 3.4 Determina els drets i deures derivats de la relació laboral.
  - 3.5 Analitza el contracte de treball i les principals modalitats de contractació aplicables al sector de la restauració.
  - 3.6 Identifica les mesures de foment de la contractació per a determinats col·lectius.
  - 3.7 Valora les mesures de foment del treball.
  - 3.8 Identifica el temps de treball i les mesures per conciliar la vida laboral i familiar.
  - 3.9 Identifica les causes i els efectes de la modificació, suspensió i extinció de la relació laboral.
  - 3.10 Analitza el rebut de salaris i hi identifica els principals elements que l'integren.
  - 3.11 Analitza les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.
  - 3.12 Determina els elements de la negociació en l'àmbit laboral.
  - 3.13 Interpreta els elements bàsics d'un conveni col·lectiu aplicable a un sector professional relacionat amb el títol de tècnic o tècnica en serveis en restauració i la seva incidència en les condicions de treball.
4. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant les diferents contingències cobertes, identificant-ne les diferents classes de prestacions.

*Críteris d'avaluació*

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

*Continguts*

1. Recerca activa d'ocupació:
  - 1.1 Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic o tècnica en serveis en restauració.
  - 1.2 Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.
  - 1.3 Les capacitats clau del tècnic o tècnica en serveis en restauració.
  - 1.4 El sistema de qualificacions professionals. Les competències i les qualificacions professionals del títol i de la família professional d'hoteleria i turisme.
  - 1.5 Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el títol. Titulacions i estudis de la família professional d'hoteleria i turisme.
  - 1.6 Definició i anàlisi del sector professional de l'hoteleria.
  - 1.7 Jaciments d'ocupació en hoteleria.
  - 1.8 Procés de recerca d'ocupació en empreses del sector.

- 1.9 Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa.
- 1.10 Tècniques i instruments de recerca d'ocupació.
- 1.11 El procés de presa de decisions.
- 1.12 Ofertes formatives adreçades a grups amb dificultats d'integració laboral.
- 1.13 Igualtat d'oportunitats entre homes i dones.
- 1.14 Valoració de l'autoocupació com a alternativa per a la inserció laboral.
- 1.15 Valoració dels coneixements i les competències obtingudes mitjançant la formació continguda en el títol.
2. Gestió del conflicte i equips de treball:
  - 2.1 Valoració dels avantatges i inconvenients del treball d'equip per a l'eficàcia de l'organització.
  - 2.2 Equips al sector de l'hoteleria segons les funcions que exerceixen.
  - 2.3 Formes de participació en l'equip de treball.
  - 2.4 Conflicte: característiques, fonts i etapes.
  - 2.5 Mètodes per resoldre o suprimir el conflicte.
  - 2.6 Aplicació d'habilitats comunicatives en el treball en equip.
3. Contractació:
  - 3.1 Avantatges i inconvenients de les noves formes d'organització: flexibilitat, beneficis socials, entre d'altres.
  - 3.2 El dret del treball: concepte i fonts.
  - 3.3 Anàlisi de la relació laboral individual.
  - 3.4 Drets i deures que es deriven de la relació laboral i la seva aplicació.
  - 3.5 Determinació dels elements del contracte de treball, de les principals modalitats de contractació que s'apliquen en el sector de l'hoteleria i de les mesures de foment del treball.
  - 3.6 Les condicions de treball: temps de treball, conciliació laboral i familiar.
  - 3.7 Interpretació del rebut del salari.
  - 3.8 Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball.
  - 3.9 Organismes laborals. Sistemes d'assessorament dels treballadors respecte als seus drets i deures.
  - 3.10 Representació dels treballadors.
  - 3.11 El conveni col·lectiu com a fruit de la negociació col·lectiva.
  - 3.12 Anàlisi del conveni o convenis aplicables al treball del tècnic o tècnica en serveis en restauració.
4. Seguretat Social, ocupació i desocupació:
  - 4.1 Estructura del sistema de la Seguretat Social.
  - 4.2 Determinació de les principals obligacions d'empresaris i treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
  - 4.3 Requisits de les prestacions.
  - 4.4 Situacions protegides en la protecció per desocupació.
  - 4.5 Identificació de la informació i els serveis de la plataforma de la Seguretat Social.

*UF 2: prevenció de riscos laborals*

*Durada: 33 hores*

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

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

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- 1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador o treballadora.
- 1.3 Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys que se'n poden derivar.

1.4 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

1.5 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa.

1.6 Determina les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

1.7 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

*Criteris d'avaluació:*

2.1 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals.

2.3 Determina les formes de representació dels treballadors a l'empresa en matèria de prevenció de riscos.

2.4 Identifica els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.5 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa, que inclogui la seqüenciació d'actuacions que cal realitzar en cas d'emergència.

2.6 Defineix el contingut del pla de prevenció en un centre de treball relacionat amb el sector professional del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

2.7 Proposa millores en el pla d'emergència i evacuació de l'empresa.

3. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica en serveis en restauració.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar-ne les conseqüències en cas que siguin inevitables.

3.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

3.3 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.

3.4 Identifica les tècniques de classificació de ferits en cas d'emergència en què hi hagi víctimes de gravetat diversa.

3.5 Identifica els procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

3.7 Determina els requisits i condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

*Continguts*

1. Avaluació de riscos professionals:

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut. L'accident de treball, la malaltia professional i les malalties inespecífiques.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Anàlisi de riscos relatius a les condicions de seguretat.

1.6 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ambientals.

1.7 Anàlisi de riscos relatius a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

1.8 Riscos genèrics en el sector de l'hoteleria.

1.9 Danys per a la salut ocasionats pels riscos.

1.10 Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el sector de l'hoteleria.

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

2.1 Determinació dels drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.2 Sistema de gestió de la prevenció de riscos a l'empresa.

2.3 Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

2.4 Pla de la prevenció de riscos a l'empresa. Estructura. Accions preventives. Mesures específiques.

2.5 Identificació de les responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

2.6 Determinació de la representació dels treballadors en matèria preventiva.

2.7 Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

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

3.1 Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

3.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

3.3 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.4 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.

3.5 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

3.6 Primeres actuacions en emergències amb ferits.

MÒDUL PROFESSIONAL 12: EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: empresa i iniciativa emprendedora. 66 hores

*UF 1:* empresa i iniciativa emprendedora

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

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

*Criteris d'avaluació*

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

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

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

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

1.5 Identifica les actuacions d'un empresari que s'iniciï en el sector de la restauració en el desenvolupament de l'activitat emprendedora.

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

1.7 Identifica els requisits i les actituds de la figura de l'empresari necessaris per desenvolupar l'activitat empresarial.

1.8 Relaciona l'estratègia empresarial amb els objectius de l'empresa.

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

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

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Identifica les funcions de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives d'una empresa.
  - 2.2 Interpreta el paper que té l'empresa en el sistema econòmic local.
  - 2.3 Especifica les característiques dels principals components de l'entorn general que envolta a una microempresa del sector de la restauració.
  - 2.4 Analitza la influència de les relacions d'empreses del sector de la restauració amb els principals integrants de l'entorn específic.
  - 2.5 Analitza els components de la cultura empresarial i imatge corporativa amb els objectius de l'empresa.
  - 2.6 Analitza el fenomen de la responsabilitat social de les empreses i la seva importància com a element de l'estratègia empresarial.
  - 2.7 Determina els costos i els beneficis socials en empreses responsables, que conformen el balanç social de l'empresa.
  - 2.8 Identifica pràctiques que incorporen valors ètics i socials en empreses del sector de la restauració.
  - 2.9 Determina la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 2.10 Identifica els canals de suport i els recursos que l'Administració pública facilita a l'emprenedor o l'emprenedora.
3. Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de la restauració, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Analitza les formes jurídiques i organitzatives d'empresa més habituals.
  - 3.2 Especifica el grau de responsabilitat legal dels propietaris de l'empresa, en funció de la forma jurídica escollida.
  - 3.3 Diferencia el tractament fiscal establert per a les diferents formes jurídiques de l'empresa.
  - 3.4 Analitza els tràmits exigits per la legislació vigent per constituir una empresa.
  - 3.5 Cerca els ajuts per crear empreses relacionades amb del sector de la restauració, disponibles a Catalunya i a la localitat de referència.
  - 3.6 Inclou en el pla d'empresa tots els aspectes relatius a l'elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius, ajuts i subvencions.
  - 3.7 Identifica les vies d'assessorament i gestió administrativa externes existents a l'hora de posar en funcionament una microempresa.
  - 3.8 Valora la importància de la imatge corporativa de l'empresa i l'organització de la comunicació.
4. Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de la restauració, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i complimentant-ne la documentació.

*Críteris d'avaluació*

- 4.1 Analitza els conceptes bàsics de la comptabilitat i les tècniques de registre de la informació comptable.
- 4.2 Defineix les obligacions fiscals d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.
- 4.3 Diferencia els tipus d'impostos en el calendari fiscal.
- 4.4 Identifica la documentació bàsica de caràcter comercial i comptable per a una microempresa del sector de la restauració i els circuits que la documentació esmentada segueix dins l'empresa.
- 4.5 Identifica els principals instruments de finançament bancari.
- 4.6 Situa la documentació comptable i de finançament en el pla d'empresa.

### *Continguts*

1. Iniciativa emprenedora:
  - 1.1 Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat del sector de la restauració (materials, tecnologia, organització de la producció).
  - 1.2 Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat, formació.
  - 1.3 L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 1.4 L'actuació dels emprenedors com empresaris d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 1.5 L'empresari. Actituds i requisits per exercir l'activitat empresarial.
  - 1.6 Objectius personals versus objectius empresarials.
  - 1.7 El pla d'empresa i la idea de negoci en l'àmbit de la restauració.
  - 1.8 Les bones pràctiques empresarials.
2. L'empresa i el seu entorn:
  - 2.1 Funcions bàsiques de l'empresa: de producció o prestació de serveis, financeres, socials, comercials i administratives.
  - 2.2 L'empresa com a sistema: recursos, objectius i mètodes de gestió.
  - 2.3 Components del macroentorn: factors politicolegals, econòmics, socioculturals, demogràfics i/o ambientals i tecnològics.
  - 2.4 Anàlisi del macroentorn d'una microempresa del sector de la restauració.
  - 2.5 Components del microentorn: els clients, els proveïdors, els competidors, els productes o serveis substitutius i la societat.
  - 2.6 Anàlisi del microentorn d'una microempresa del sector de la restauració.
  - 2.7 Elements de la cultura empresarial i valors ètics dins l'empresa. Imatge corporativa.
  - 2.8 Relacions d'una microempresa del sector de la restauració amb els agents socials.
  - 2.9 La responsabilitat social de l'empresa.
  - 2.10 Determinació de costos i beneficis socials de l'empresa responsable.
  - 2.11 Determinació de la viabilitat econòmica i financera d'una microempresa relacionada amb la restauració.
  - 2.12 Generació d'idees de negoci.
  - 2.13 Recerca i tractament d'informació en els processos de creació d'una microempresa relacionada amb la restauració. Ajuts i subvencions.
  - 2.14 Instruments de suport de l'Administració pública a l'emprenedor o emprenedora.
3. Creació i posada en funcionament de l'empresa:
  - 3.1 Tipus d'empresa més comuns del sector de la restauració.
  - 3.2 Organització de l'empresa: estructura interna. Organització de la comunicació a l'empresa.
  - 3.3 Elecció de la forma jurídica i la seva incidència en la responsabilitat dels propietaris.
  - 3.4 La fiscalitat segons els tipus d'activitat i de forma jurídica.
  - 3.5 Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa del sector de la restauració.
  - 3.6 Imatge corporativa de l'empresa: funcions i relació amb els objectius empresarials.
  - 3.7 Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajuts i subvencions d'una microempresa relacionada amb el sector de la restauració.
  - 3.8 Organització i responsabilitat en l'establiment del pla d'empresa.
4. Gestió empresarial:
  - 4.1 Elements bàsics de la comptabilitat.
  - 4.2 Comptes anuals exigibles a una microempresa del sector de la restauració.
  - 4.3 Obligacions fiscals de les empreses: requisits i presentació de documents.

- 4.4 Les formes de finançament d'una empresa.
- 4.5 Tècniques bàsiques de gestió administrativa d'una empresa relacionada amb el sector de la restauració.
- 4.6 Documentació bàsica comercial i comptable i connexió entre elles.

MÒDUL PROFESSIONAL 13: SÍNTESI

*Durada:* 66 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: síntesi. 66 hores

*UF 1:* síntesi

*Durada:* 66 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Caracteritza el servei analitzant les condicions i les seves característiques tècniques.

*Criteris d'avaluació*

- 1.1 Identifica l'espai on s'ha de realitzar el servei i la seva distribució.
- 1.2 Identifica la maquinària que s'ha d'utilitzar en la prestació del servei.
- 1.3 Identifica i coneix els usos de l'utillatge que s'ha d'emprar en la prestació del servei.
- 1.4 Determina les ofertes gastronòmiques i el seu tractament en la prestació del servei.

2. Organitza la prestació del servei determinant el procés i les actuacions necessàries per al seu desenvolupament.

*Criteris d'avaluació*

- 2.1 Selecciona els recursos materials que s'han d'utilitzar en la prestació del servei.
- 2.2 Adapta els recursos materials a la prestació del servei.
- 2.3 Determina els recursos humans en la prestació del servei.
- 2.4 Relaciona els recursos materials i humans en la prestació del servei.
- 2.5 Selecciona els recursos materials i humans tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental en la prestació del servei.
- 2.6 Emplena la documentació pròpia del preservei.

3. Realitza la prestació del servei, valorant-ne els resultats i comprovant la qualitat i/o la seva funcionalitat.

*Criteris d'avaluació*

- 3.1 Realitza el servei d'acord amb els recursos seleccionats.
- 3.2 Detecta possibles variacions en la prestació del servei.
- 3.3 Adapta els recursos a les possibles variacions.
- 3.4 Valora el resultat de la prestació del servei.
- 3.5 Té en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental en la prestació del servei.
- 3.6 Emplena la documentació pròpia del servei i del postservei.

4. Determina la viabilitat tecnicoeconòmica, analitzant els recursos necessaris per a la prestació del servei.

*Criteris d'avaluació*

- 4.1 Valora els recursos emprats en la prestació del servei.
- 4.2 Té en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental en la valoració del servei.

### *Continguts*

Els determina el centre educatiu.

MÒDUL PROFESSIONAL 14: FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

*Durada:* 350 hores

*Hores de lliure disposició:* no se n'assignen

### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

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

#### *Criteris d'avaluació*

1.1 Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o servei i l'organigrama i les funcions de cada àrea.

1.2 Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.3 Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.

1.4 Identifica les característiques del mercat o entorn, tipus d'usuaris i proveïdors.

1.5 Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.

1.6 Identifica el flux de serveis o els canals de comercialització més freqüents en aquesta activitat.

1.7 Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa, centre o servei, davant altres tipus d'organitzacions relacionades.

1.8 Identifica el conveni col·lectiu o el sistema de relacions laborals al qual s'acull l'empresa, centre o servei.

1.9 Identifica els incentius laborals, les activitats d'integració o de formació i les mesures de conciliació en relació amb l'activitat.

1.10 Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa, centre o servei.

1.11 Valora la importància de treballar en grup per aconseguir amb eficàcia els objectius establerts en l'activitat i resoldre els problemes que es plantegen.

2. Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

#### *Criteris d'avaluació*

2.1 Compleix l'horari establert.

2.2 Mostra una presentació personal adequada.

2.3 És responsable en l'execució de les tasques assignades.

2.4 S'adapta als canvis de les tasques assignades.

2.5 Manifesta iniciativa en la resolució de problemes.

2.6 Valora la importància de la seva activitat professional.

2.7 Manté organitzada la seva àrea de treball.

2.8 Té cura dels materials, equips o eines que utilitza en la seva activitat.

2.9 Manté una actitud clara de respecte al medi ambient.

2.10 Estableix una comunicació i relació eficaç amb el personal de l'empresa.

2.11 Es coordina amb els membres del seu equip de treball.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

#### *Criteris d'avaluació*

3.1 Executa les tasques segons els procediments establerts.

3.2 Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.



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

#### *Activitats formatives de referència*

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, l'emmagatzematge i la conservació de mercaderies.
  - 1.1 Verificació de l'arribada de mercaderies.
  - 1.2 Comunicació de les desviacions o anomalies detectades.
  - 1.3 Identificació de les necessitats i dels llocs idonis per a l'emmagatzematge.
  - 1.4 Aplicació correcta de les instruccions i/o normes establertes.
  - 1.5 Aplicació correcta de tècniques per a l'envasament i la conservació de gènere.
  - 1.6 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Activitats formatives de referència relacionades amb la posada a punt de la zona de consum d'aliments i begudes.
  - 2.1 Identificació de les instruccions rebudes.
  - 2.2 Identificació de la documentació associada.
  - 2.3 Realització de l'aprovisionament.
  - 2.4 Preparació de la maquinària i de l'utilatge.
  - 2.5 Realització de les operacions de muntatge de la zona de consum.
  - 2.6 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
3. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei a barra i a taula.
  - 3.1 Preparació de tot tipus de begudes senzilles.
  - 3.2 Realització de les operacions de suport al servei.
  - 3.3 Realització dels procediments de postservei i tancament.
  - 3.4 Adequació de la zona per a la realització d'un nou servei.
  - 3.5 Aplicació de les bones pràctiques de manipulació dels aliments en el desenvolupament dels processos de producció i servei.
  - 3.6 Utilització de l'uniforme de treball complet.
  - 3.7 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
4. Activitats formatives de referència relacionades amb la preparació de begudes i l'elaboració de productes culinàries per servir-los.
  - 4.1 Recepció dels clients aplicant les normes de protocol.
  - 4.2 Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques.
  - 4.3 Presentació i decoració de còctels.
  - 4.4 Preparació de plats i d'aperitius de bar cafeteria.
  - 4.5 Realització del servei de tot tipus d'elaboracions culinàries.
  - 4.6 Realització del servei de tot tipus de begudes.
  - 4.7 Realització dels procediments de cobrament i facturació dels serveis realitzats.
  - 4.8 Aplicació de les bones pràctiques de manipulació dels aliments en el desenvolupament dels processos de producció i servei.
  - 4.9 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.

5. Activitats formatives de referència relacionades amb l'emmagatzematge i la conservació de vins.

5.1 Identificació de les condicions necessàries per a la recepció, l'emmagatzematge i la conservació de vins.

5.2 Realització de fitxes de tast elementals.

5.3 Identificació de les característiques organolèptiques de vins senzills a través del tast.

5.4 Identificació de les presentacions comercials dels vins.

5.5 Identificació de la relació de l'oferta de vins amb l'oferta culinària.

6. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei de vins i la identificació dels materials i estris necessaris.

6.1 Realització del servei del vi aplicant les normes de protocol.

6.2 Utilització de l'uniforme de treball complet.

6.3 Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.

6. Incorporació de la llengua anglesa en el cicle formatiu

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

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

##### *Criteris d'avaluació*

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

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

1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.

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

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

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

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

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

##### *Criteris d'avaluació*

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

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

2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.

2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.

2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.

2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.

2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.

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

Aquests resultats d'aprenentatge s'han d'aplicar en almenys un dels mòduls següents del cicle formatiu: ofertes gastronòmiques, operacions bàsiques al bar

cafeteria, operacions bàsiques al restaurant, serveis al bar cafeteria, serveis al restaurant i esdeveniments especials, tècniques de comunicació en la restauració i el vi i el seu servei.

### 7. Espais

Espai formatiu	Superfície m <sup>2</sup> (30 alumnes)	Superfície m <sup>2</sup> (20 alumnes)	Grau d'ús
Aula polivalent	45	30	40%
Aula de tast	60	40	10%
Taller de bar cafeteria			
Taller de restaurant	100	90	50%

### 8. Professorat

8.1 Professorat de centres educatius dependents del Departament d'Ensenyament

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

Especialitats del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cicle formatiu de serveis en restauració:

Mòdul professional	Especialitat dels professors	Cos
Ofertes gastronòmiques	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Operacions bàsiques al bar cafeteria	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Operacions bàsiques al restaurant	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Serveis al bar cafeteria	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Serveis al restaurant i esdeveniments especials	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
El vi i el seu servei	Serveis de restauració	Professors tècnics de formació professional
Tècniques de comunicació en la restauració	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Anglès	Anglès Hoteleria i turisme* Serveis de restauració*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Hoteleria i turisme	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Formació i orientació laboral	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Empresa i iniciativa emprenedora	Formació i orientació laboral	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari
Segona llengua estrangera	Llengua estrangera Hoteleria i turisme* Serveis de restauració*	Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari Professors tècnics de formació professional

\*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc Comú Europeu de referència.

Síntesi: s'assigna a totes les especialitats amb atribució docent en el cicle formatiu.

Amb caràcter excepcional, el mòdul professional de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments es pot assignar també a l'especialitat de processos en la indústria alimentària del cos de professors d'ensenyament secundari.

## 8.2 Titulacions equivalents a efectes de docència

Cos	Especialitat del professors	Titulació
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Formació i orientació laboral	Diplomat o diplomada en ciències empresarials Diplomat o diplomada en relacions laborals Diplomat o diplomada en treball social Diplomat o diplomada en educació social Diplomat o diplomada en gestió i administració pública
Catedràtics d'ensenyament secundari Professors d'ensenyament secundari	Hoteleria i turisme Processos en la indústria alimentària	Diplomat o diplomada en turisme Enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries
Professors tècnics de formació professional	Serveis de restauració	Tècnic o tècnica superior en restauració

Amb caràcter excepcional, els mòduls professionals assignats a l'especialitat de serveis de restauració del cos de professors tècnics de formació professional es poden assignar també a tècnics especialistes en hostaleria.

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

Mòduls professionals	Titulació
Operacions bàsiques al bar cafeteria Operacions bàsiques al restaurant Serveis al bar cafeteria Serveis al restaurant i esdeveniments especials El vi i el seu servei	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta, o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica, arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Tècnic superior o tècnica superior en restauració
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments Ofertes gastronòmiques Tècniques de comunicació en la restauració Anglès Segona llengua estrangera Formació i orientació laboral Empresa i iniciativa emprenedora	Llicenciat o llicenciada, enginyer o enginyera, arquitecte o arquitecta o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents Diplomat o diplomada, enginyer tècnic o enginyera tècnica, arquitecte tècnic o arquitecta tècnica o el títol de grau corresponent o altres títols equivalents

Síntesi: s'assigna a tot el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu.

### 9. Convalidacions

9.1 Convalidacions entre els crèdits i mòduls professionals del cicle formatiu de serveis de restaurant i bar a l'empara de la LOGSE (Decret 306/1995, de 7 de novembre) i els mòduls professionals del currículum que s'estableixen en aquest Decret

CFGM (LOGSE)	CFGM (LOE)	
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment	Ofertes gastronòmiques
Begudes	Begudes	Serveis al bar cafeteria

CFGM (LOGSE)		CFGM (LOE)
Crèdits	Mòduls	Mòduls professionals
Tècniques de servei i atenció al client	Tècniques de servei i atenció al client	Serveis al restaurant i esdeveniments especials
Tècniques elementals de cuina	Tècniques elementals de cuina	Serveis al bar cafeteria
Llengua estrangera Segona llengua estrangera	Llengua estrangera	Anglès (*)
Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Administració, gestió i comercialització en la petita empresa	Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball	Formació en centres de treball	Formació en centres de treball

(\*) Sempre que els crèdits de llengua estrangera o segona llengua estrangera siguin anglès.

### 9.2 Altres convalidacions

Convalidacions entre els crèdits del CFGM serveis de restaurant i de bar LOGSE i les unitats formatives del currículum que s'estableixen en aquest Decret.

Crèdits del CFGM serveis de restaurant i bar	Unitats formatives dels mòduls professionals del CFGM serveis en restauració
Formació i orientació laboral	Unitats formatives del mòdul professional de formació i orientació laboral: UFI: incorporació al treball

### 9.3 Convalidació de la unitat formativa d'anglès tècnic

La unitat formativa d'anglès tècnic d'aquest cicle formatiu es convalida amb la unitat formativa d'anglès tècnic de qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

### 10. Correspondències

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

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2-1052-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a sala	Operacions bàsiques al restaurant
UC_2-1046-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a barra i a taula	Operacions bàsiques al bar cafeteria
UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les	Serveis al bar cafeteria
UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica	El vi i el seu servei
UC_2-1053-11_2: elaborar i acabar plats davant els clients	Serveis al restaurant i esdeveniments especials
UC_2-1054-11_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració	Serveis al restaurant i esdeveniments especials
UC_2-1049-11_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria	Serveis al bar cafeteria
UC_2-1050-11_2: gestionar el bar cafeteria	Serveis al bar cafeteria
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès (*)

(\*) Es podrà convalidar d'acord amb allò que disposa l'article 66.4 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació.

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

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Ofertes gastronòmiques	UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums
Operacions bàsiques al bar cafeteria	UC_2-1046-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a barra i a taula
Operacions bàsiques al restaurant	UC_2-1052-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a sala
Serveis al bar cafeteria	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les UC_2-1049-11_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria UC_2-1050-11_2: gestionar el bar cafeteria
Serveis al restaurant i esdeveniments especials	UC_2-1053-11_2: elaborar i acabar plats davant els clients UC_2-1054-11_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració
El vi i el seu servei	UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

(13.045.158)