



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Restaurante y Bar en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062814)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de cocina y Operaciones básicas de restaurante y bar.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

R E S U E L V O :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar de Restaurante y Bar, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 29 de agosto de 2008.

La Directora General de Formación
Profesional y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

ANEXO I

**DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES
Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS,
MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES
PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL
DE AUXILIAR DE RESTAURANTE Y BAR**

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar de Restaurante y Bar" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar de Restaurante y Bar.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Realizar actividades sencillas de preparación y presentación de alimentos y bebidas y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en establecimientos de restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención en riesgos laborales y protección medioambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y las normas establecidas.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.



- d) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- f) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- g) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- h) Mantener la normas de pulcritud, limpieza, uniformidad, aseo y apariencia personal, requeridas en el proceso de atención y servicio al cliente.
- i) Adquirir normas de puntualidad, respeto y educación ante compañeros/as, profesorado, o al público o clientela cuando se esté ante ellos, reconociendo la autoridad del profesorado y del tutor de la empresa.
- j) Mantener en buen estado de uso y limpieza las instalaciones, equipos, útiles y material del establecimiento.
- k) Acatar las tareas asignadas con actitudes positivas.
- l) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- m) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.
- n) Mantener el espíritu de colaboración y actualización en el ámbito del trabajo.
- o) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Cualificaciones profesionales completas.

- a) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092 _1. (R.D. 295/2004) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas.

- a) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INAI73_1. (R.D. 1128/2006) que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

**ANEXO II****ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES,
CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

Entorno profesional.

1. El auxiliar de servicios en restauración o ayudante de camarero, desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. Realiza normalmente sus funciones bajo la dependencia del camarero de restaurante o sala, camarero de bar - cafetería, o superior jerárquico equivalente.
2. Los sectores y subsectores productivos que abarca el programa de cualificación profesional inicial de "auxiliar en restaurante y bar", se desarrollan en empresas de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; básicamente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hotelería, restauración (tradicional y evolutiva), y en otros ámbitos tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.
3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:
 - a) Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
 - b) Auxiliar o ayudante de camarero en bar - cafetería.
 - c) Auxiliar o ayudante de barista.
 - d) Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
 - e) Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Módulos profesionales.

1. Técnicas elementales de servicio en el restaurante.
2. Procesos básicos de bar y cafetería.
3. Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.
4. Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Técnicas elementales de servicio en el restaurante

Código: MP025

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.



- b) Se ha participado en la realización de solicitud de pedidos de géneros, siguiendo las normas preestablecidas.
 - c) Se ha limpiado el lugar donde se depositara el material.
 - d) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
 - e) Se han trasladado los géneros y los materiales en los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
 - f) Se ha identificado toda la loza, cristalería, vajilla, lencería y utillaje propia de un restaurante.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
2. Realiza las diferentes operaciones de puesta a punto de útiles, equipos y menaje de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido los equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 - b) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativa, referente a la puesta a punto.
 - c) Se ha repasado la cristalería, vajilla, loza y utillaje según las instrucciones recibidas.
 - d) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas de manera positiva.
 - e) Se ha comprobado que toda la maquinaria esté apagada de la red eléctrica antes de su limpieza.
 - f) Se ha encendido el lavavajillas o túnel de lavado.
 - g) Se ha realizado la ubicación de los cubos de desperdicios tal y como está establecido.
 - h) Se ha comprobado el estado de los réchaud, evitando pérdidas de gas.
 - i) Se ha verificado el estado de los botelleros, mantenedores, mesas calientes, carro, aparadores, calentaplatos, etc.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
 - k) Se ha preparado el material necesario para la ejecución de la puesta a punto (paños, rejillas, bayetas, bateas, etc.).
3. Colabora en el montaje de mesas y elementos de apoyo, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha clasificado y ordenado el material limpio.



- b) Se han despejado las zonas destinadas a la ubicación del material limpio.
 - c) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservio.
 - d) Se han alineado las mesas, formando el esqueleto demandado.
 - e) Se ha colaborado en la decoraciones de la sala.
 - f) Se ha participado en el montaje de mesas de forma correcta, siguiendo las instrucciones recibidas.
 - g) Se han preparado los aparadores según lo acordado.
 - h) Se han realizado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Asiste y realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se ha llevado el material sucio del aparador al Office.
- d) Se ha traído el material limpio del Office al comedor.
- e) Se ha transportado los servicios solicitados por los clientes.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han tramitado las comandas a partir de las instrucciones recibidas.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- k) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.



5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha recogido la lencería sucia, transportándola a la lavandería.
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- c) Se ha realizado el desbarase de mesas de forma correcta.
- d) Se ha realizado el transporte de material sucio, al Office, siguiendo lo indicado.
- e) Se han cambiado los manteles sucios por limpios, realizando las operaciones necesarias.
- f) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han limpiado y desinfectado los útiles y equipos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas.
- Descripción y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Realización de las operaciones de preservicio:

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.



- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos claves en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio de sala, definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales.
- Asistencia o realización de operaciones de servicio de banquetes.

Realización de las operaciones de postservicio:

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

**MÓDULO PROFESIONAL 2**

Denominación: Procesos básicos de bar y cafetería

Código: MP 0258

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Acopia y distribuye internamente géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionado sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificándose adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- c) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.



- b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
 - c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
 - d) Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.
 - e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
 - b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de elaboración.
 - c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarias.
 - d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
 - e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
 - f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
 - g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes.



- b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
- d) Se han realizado las diferentes operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
- f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
- g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- i) Se han servido las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 230 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.

Bebidas no alcohólicas:

- Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.



- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Bebidas alcohólicas:

- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.



Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puesta a punto de los lugares de trabajo, así como el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del bar.
- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias

Código: MP0546

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Actúa siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, garantizando la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.
 - b) Se ha observado un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos.
 - c) Se han reproducido hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se han corregido los hábitos y comportamientos de riesgo detectados.
 - d) Se ha colaborado en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria, así como, en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.
2. Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones del procedimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han utilizado los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.



- b) Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.
 - c) Se ha colaborado en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas.
 - d) Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilidades anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.
 - e) Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido conforme a la normativa vigente, para evitar riesgos y confusiones.
 - f) Se ha colaborado tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las operaciones a través de módulos de limpieza automáticos.
 - g) Se han tomado las muestras de distintas superficies asegurando la perfecta elección de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.
 - h) Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.
 - i) Se han adoptado las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.
3. Contribuye a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos garantizando la protección del medio ambiente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello.
- b) Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal.
- c) Se ha cooperado en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos ya las condiciones de depuración de residuos.
- d) Se han tomado las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, de acuerdo al procedimiento establecido.

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Higiene general.

- Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos. Riesgos para la salud. Toxiinfecciones alimentarias.
- Normas básicas de higiene de los manipuladores.
- Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.



Limpieza y desinfección.

- La suciedad. Concepto. Estado de la suciedad. Clasificación de la suciedad. Naturaleza y propiedades de la suciedad.
- Concepto de limpieza y desinfección. Diferencia entre ambas.
- Tipos de detergentes y desinfectantes. Productos comerciales. Aplicación a los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Métodos de limpieza y desinfección.

- Principios generales. Niveles de riesgo. Etapas.
- Métodos manuales y aplicación mecánica. Locales y mobiliario. Materiales.
- Plan de limpieza y desinfección. Inventario. Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Plan de control.

- Control de superficies "in situ". Controles químicos, visuales y microbiológicos.
- Registro de los controles.

Tratamientos de residuos.

- Tipos. Almacenamiento.
- Procedimiento de eliminación y equipos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos, materiales e instalaciones en la industria alimentaria, así como la higiene personal, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Cumplir correctamente las normas de higiene alimentaria.
- Trabajar con hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- Utilizar la ropa de trabajo adecuada.
- Identificar "in situ" el tipo de suciedad existente en las distintas áreas, materiales, maquinaria, instrumental.
- Aplicar los productos de limpieza y desinfección adecuados al tipo de suciedad.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección tanto manuales como con módulos automáticos.
- Tomar muestras para asegurar que todo se encuentra en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Guardar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido.



- Realizar la eliminación selectiva de los distintos residuos generados.
- Trabajar siguiendo las medidas de seguridad establecidas en las normas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeñas, medianas y grandes empresas alimentarias.
- Empresas auxiliares y de servicios del sector alimentario.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las normas de higiene personales a adoptar.
- Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Formación en Centros de Trabajo

Código: FCTHOT12

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



2. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.
 - b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.
 - c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
 - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.
 - e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.
 - f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
 - g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
 - h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
 - i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
3. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
- b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- d) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.



- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
 - f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en al ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
 - g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
 - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
 - b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
 - c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
 - d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
 - e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
 - f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
 - g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
- b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.



- c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
- d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
- e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
- f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 75 horas.

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Taller de restaurante y bar	80	70
Taller de cocina.	60	50
Almacén, economato y bodega	30	20
Vestuarios	40	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	-PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. -Medios audiovisuales.
Taller de cocina y de restauración	-Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). -Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). -Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). -Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores etc.). -Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). - Cafetera automática, plancha y grifos de cerveza. -Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. -Cristalería , vajilla y loza completa para restaurante - bar. -Office con tren de lavado.
Almacén, economato y bodega	-Estanterías , armarios con llaves y ordenadores con programas de control y gestión de almacén.
Vestuarios	-Taquillas con llaves, perchas y bancos.

**ANEXO IV**

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas semanales	Horas semanales orientativas
Técnicas elementales de servicio en el restaurante	165	5
Procesos básicos de bar y cafetería	230	7
Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias	100	3
Formación en centros de trabajo	75	-----

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Módulo profesional
UCO257_I: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	MP0257: Técnicas elementales de servicio en el restaurante.
UCO258_I: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	MP0258: Procesos básicos de bar y cafetería
UCO546_I: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	MP0546: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.

ANEXO VI

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
Técnicas elementales de servicio.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.	Servicios de restauración. Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Formación en centros de trabajo.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

**ANEXO VII**

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA

Módulos profesionales	Titulaciones
Técnicas elementales de servicio. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Limpieza e higiene general en industrias alimentarias. Formación en centros de trabajo.	- Título de Técnico Superior o equivalente. - Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del programa de cualificación profesional inicial.

• • •