

Ciclos Formativos

FORMACION PROFESIONAL

Hostelería y Turismo II



Ministerio de Educación y Ciencia
Secretaría de Estado de Educación
Dirección G. de Formación Profesional Reglada y P. Educativa

H/ 1699-2

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

**CENTRO DE INVESTIGACION, DOCUMENTACION Y
EVALUACION**

Servicio de Documentacion, Biblioteca y Archivo

C/ San Agustín, 5 28014 MADRID

Telfono.: 3693026;Fax:4299438

=====

FECHA DEVOLUCION

03 ABR. 1996

Ciclos Formativos

FORMACION PROFESIONAL

Hostelería y Turismo II



Ministerio de Educación y Ciencia
Secretaría de Estado de Educación
Dirección G. de Formación Profesional Reglada y P. Educativa



© Ministerio de Educación y Ciencia

Edita: Ministerio de Educación y Ciencia
Dirección G. de F. Profesional Reglada y Promoción Educativa

Depósito legal: M-22976-1994

NIPO: 176-94-063-3

I.S.B.N.: 84-369-2514-9

Impreso por: Grefol, S.A.
Pol. Ind. La Fuensanta
Móstoles (Madrid)

Índice

Página

TOMO I

PRESENTACIÓN 1

INTRODUCCIÓN:

Metodología y elementos esenciales de los títulos
de Formación Profesional 3

DOCUMENTACIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR:

Agencias de Viajes 7

Alojamiento 61

Información y Comercialización Turísticas 111

Restauración 149

TOMO II

DOCUMENTACIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO:

Cocina 7

Pastelería y Panadería 65

Servicios de Restaurante y Bar 115

ANEXOS 171



Cocina

Denominación: COCINA

Nivel: FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO

Duración del ciclo formativo: 2.400 HORAS

REALES DECRETOS: 2219/1993 (B.O.E. 11/03/1994)
146/1994 (B.O.E. 11/03/1994)

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

1.1.1. Competencia general

1.1.2. Capacidades profesionales

1.1.3. Unidades de competencia

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

Montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

- 1.2. EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL
 - 1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos
 - 1.2.2. Cambios en las actividades profesionales
 - 1.2.3. Cambios en la formación
- 1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO
 - 1.3.1. Entorno profesional y de trabajo
 - 1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

- 2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO
- 2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas culinarias

Repostería

Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente

Elaboraciones y productos culinarios.

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

- 2.3. MÓDULOS PROFESIONALES TRANSVERSALES:
 - Lengua extranjera
 - Relaciones en el entorno de trabajo
 - 2.4. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
 - 2.5. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- ## **3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN**
- 3.1. PROFESORADO

-
- 3.1.1. Especialidades del profesorado con atribucion docente en los módulos profesionales del ciclo formativo
 - 3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia
 - 3.2. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS
 - 3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS
 - 3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso
 - 3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional
 - 3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

1.1.1. Competencia general

Elaborar todo tipo de comidas y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, adaptándose a las más diversas circunstancias.

Elaborar platos a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación.

1.1.2. Capacidades profesionales

Montar servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos.

Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elabore el plato o la bebida a la vista del cliente, o se colabore en las actividades de servicio.

Planificar y elaborar ofertas gastronómicas, en colaboración con el personal de comedor, de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento.

Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez.

Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos, géneros y preparaciones culinarias en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad.

En general, el Técnico en Cocina debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. Asimismo, en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector.

Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos cumpliendo las obligaciones legales que le afectan.

Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado.

Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos culinarios y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado, colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados.

Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión y bajo métodos establecidos.

Responsabilidad y autonomía

El Técnico en Cocina actuará, en los establecimientos medianos y grandes, normalmente bajo la dependencia de un mando inmediato superior (Jefe de Partida, Jefe de Cocina, Director de Restaurante, Director de Alimentos y Bebidas, etc.), pero en muchos establecimientos pequeños será el cocinero más cualificado e, incluso, el propietario, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial.

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

- Manipulación, almacenamiento y conservación de todo tipo de alimentos.
- Elaboración de preparaciones culinarias diversas y bebidas no alcohólicas.
- Elaboración de los principales productos de la pastelería y repostería.
- Montaje de servicios sencillos tipo “buffet”, “self-service” o análogos.
- Limpieza de equipos y utensilios de trabajo.
- Redacción de ofertas gastronómicas en establecimientos pequeños y medianos cuando no haya jefe de cocina o lo sea él mismo.

Puede ser asistido en:

- Control de aprovisionamiento y consumos.
- Banquetes y otros servicios gastronómicos especiales, concretamente en restaurantes de alta categoría y en grandes eventos.
- Elaboración de platos nuevos.

Debe ser asistido en:

- Cambios y variantes importantes en los sistemas de trabajos ordinarios y en las ofertas gastronómicas.
- Desviaciones inusuales que se puedan producir en la unidad de producción, departamento o área.
- Circunstancias que supongan riesgos importantes de seguridad e higiene, tanto para los trabajadores como para los consumidores.

1.1.3. Unidades de competencia

Confecionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

Montar servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

Unidad de Competencia 1:

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

REALIZACIONES

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

1.1. Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, carta o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas o adecuadas para los clientes.

Ha tenido en cuenta:

Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
 El suministro de las materias primas.
 Los medios físicos, humanos y económicos.
 El tipo de servicio que se va a realizar.
 Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
 El valor nutritivo de los alimentos.
 La estacionalidad de los productos.
 El tipo de local y su ubicación.

Ha comprobado que la rueda de menús y las sugerencias se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos y/o productos de temporada.

Ha establecido un sistema de rotación de las ofertas gastronómicas que permite cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

Ha aplicado las normas de dietética y nutrición cuando ha sido necesario.

En la formalización escrita de las ofertas gastronómicas ha tenido en cuenta:

La categoría del establecimiento.
 Los objetivos económicos.
 La imagen corporativa.

1.2. Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.

Ha determinado la calidad de las materias primas teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

Ha identificado las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados, elaborando las fichas de especificación técnica.

Ha actualizado las fichas de especificación técnica de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.

1.3. Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

Ha tenido en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de "stocks" previamente determinados.

A través de la hoja de solicitud de mercancías ha trasladado, en su caso, la petición al departamento correspondiente, utilizando el procedimiento establecido.

1.4. Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

Ha comprobado que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con:

Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.
 Nivel de calidad definido.
 Fecha de caducidad.
 Embalaje en perfecto estado.
 Temperatura adecuada.
 Registros sanitarios.

Ha diferenciado las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.

1.5. Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Ha almacenado las mercancías teniendo en cuenta:

Sus características organolépticas.
 Temperatura y grado de humedad de conservación.
 Normas básicas de almacenamiento.
 Factores de riesgo.

Ha cumplimentado la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos.



Ha almacenado los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

Ha notificado las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.

Ha comprobado las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.

1.6. Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

Ha realizado los vales de pedido de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

Ha realizado, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes reales de cada uno.

Ha comprobado y registrado todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.

A partir de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos elaborados.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina.

Materiales y productos intermedios:

Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos cumplimentado.

Productos o resultados del trabajo:

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.). Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento. Control de consumos.

Procesos, métodos y procedimientos:

Encuestas. Observación directa del grado de satisfacción del cliente. Procedimientos normalizados de recepción y almacenamiento de materias primas. Métodos de muestreo para control de calidad de materias primas.

Información:

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Normativa higiénico-sanitaria. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.).

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Otras secciones del área de elaboración de alimentos y bebidas en alojamientos y restaurantes. Otros departamentos interrelacionados. Clientes.

Unidad de Competencia 2:

Manipular en crudo y conservar toda clase y alimentos.

REALIZACIONES

2.1. Preparar y almacenar en crudo vegetales de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de vegetales y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha realizado la preparación de los vegetales:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de vegetales en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo.

En el racionamiento, troceado o picado de los vegetales ha tenido en cuenta su utilización o comercialización posterior, aprovechándolos al máximo.

Ha realizado el almacenamiento de los vegetales manipulados:

Teniendo en cuenta las características del tipo de vegetal en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.

Durante la manipulación de los vegetales ha mantenido los equipos de frío y, en su caso, de calor, en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

2.2. Preparar y almacenar en crudo pescados, mariscos, aves y caza de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

A partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha preparado las materias primas aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

En el racionamiento, troceado o picado de las materias primas ha tenido en cuenta su utilización o comercialización posterior, aprovechándolas al máximo.

Ha realizado el almacenamiento de los pescados, mariscos, aves y/o caza:

Teniendo en cuenta las características del género en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.

Durante la manipulación de las materias primas ha mantenido los equipos de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

2.3. Despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización.

A partir de la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de canales y/o piezas, y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha seccionado los canales de carne en cortes comerciales, aplicando las técnicas básicas de sección y despiece.

Ha seccionado cortes de carne en piezas aptas para su preparación o comercialización posterior.

Ha preparado las piezas cortándolas en trozos según el método de cocción que se vaya a emplear y, en su caso, aplicando las técnicas básicas de ablandado, recortado, mechado, bridado y albardado.

Ha aplicado, en su caso, las técnicas básicas para la elaboración y manipulación de rellenos.

Ha evitado pérdidas, desgastes y daños innecesarios en la preparación de la carne, aprovechándola al máximo.

Ha realizado el almacenamiento de los canales y/o piezas:

Teniendo en cuenta las características de la carne en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con los productos y métodos establecidos.

Durante la manipulación de los canales y piezas ha mantenido los equipos de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

2.4. Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

Ha realizado la conservación y/o envasado de los géneros y elaboraciones culinarios:

Teniendo en cuenta las características del género o elaboración de cocina en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación criogénica con nitrógeno líquido.

Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional o al vacío, y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante el proceso ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios de distintos tipos propios de la preelaboración.

Materiales y productos intermedios:

Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Géneros y elaboraciones culinarios preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Cocción de vegetales.

Almacenamiento.

Conservación.

Regeneración.

Presentación y envasado.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Información: Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias aplicadas.

Personal y/o organizaciones destinatarias:

Otras secciones del área de elaboración de alimentos de establecimientos de Restauración. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de Restauración para colectividades y/o de industrias agroalimentarias. Establecimientos de carnicería, charcutería, pescadería, frutería y verdulería. Clientes de estos establecimientos.

Unidad de Competencia 3:

Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

REALIZACIONES

3.1. Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en la elaboración o acompañamiento de platos.

3.2. Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y las técnicas básicas de elaboración, preparaciones culinarias elementales.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha realizado las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, tales como fondos, salsas, mantequillas compuestas, gelatinas, etc:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado:

El acabado y presentación de determinadas elaboraciones básicas de acuerdo con las normas definidas.

El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados, y a las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante la confección de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la preparación culinaria elemental:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y presentación de la preparación culinaria elemental de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado el almacenamiento de las preparaciones culinarias elementales: Teniendo en cuenta las características de la preparación culinaria en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante la elaboración de las preparaciones culinarias elementales ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor. Equipos de frío. Equipos generadores de

ozono. Máquinas auxiliares propias de la cocina. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio. Extintores y sistemas de seguridad.

Materiales y productos intermedios:

Materias primas crudas y/o preparadas para la elaboración de platos y coadyuvantes. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Preparación y presentación de fondos y salsas básicas. Preparación y presentación de platos elementales.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procedimientos normalizados de operación:
Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.
Técnicas básicas de ligazón.
Métodos básicos de cocción.
Almacenamiento.
Regeneración.
Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Otros departamentos del alojamiento o establecimiento de restauración interrelacionados. Clientes individuales o colectivos.

Unidad de Competencia 4:

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

REALIZACIONES

4.1. Confeccionar masas y pastas de acuerdo con las técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptas para la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

4.2. Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, productos elementales de pastelería tales como panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.

4.3. Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y/o las técnicas básicas de elaboración, todo tipo de helados y postres de cocina.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha confeccionado la masa o pasta:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Ha realizado el almacenamiento de la masa o pasta:

Teniendo en cuenta el tipo de masa o pasta en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante la elaboración de las masas o pastas ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la elaboración del producto de pastelería:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y presentación del producto de pastelería de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado el almacenamiento del producto de pastelería:

Teniendo en cuenta las características del producto de pastelería en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante la elaboración del producto de pastelería ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la elaboración del helado o postre de cocina:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación del helado o postre de cocina de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado el almacenamiento del helado o postre de cocina:

Teniendo en cuenta las características del helado o postre de cocina en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante la elaboración de los helados o postres de cocina ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Mobiliario específico de pastelería. Equipos generadores de calor. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la pastelería. Menaje de cocina y pastelería. Menaje de servicio.

Materiales y productos intermedios:

Materias primas propias de la pastelería. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Productos de pastelería en general, pastelería salada y panes. Postres de cocina y helados.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procedimientos normalizados de operación:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.

Técnicas para hacer masas, pastas, mermeladas, gelatinas, cremas y rellenos dulces.

Técnicas básicas de cocción.

Almacenamiento.

Regeneración.

Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Alojamientos, restauración comercial y colectiva. Otras secciones del área de elaboración de alimentos de establecimientos de restauración o industrias agroalimentarias. Otros departamentos interrelacionados. Clientes.

Unidad de Competencia 5:

Montar servicios tipo “Buffet”, “Selfservice” o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

REALIZACIONES

5.1. Montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos de acuerdo con las normas definidas.

5.2. Colaborar en el servicio a mesa y, en determinadas fórmulas de restauración, realizar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas previamente definidas.

5.3. Preparar y presentar platos a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la orden de servicio, o procedimiento que la sustituya, ha comprobado el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo del servicio.

Ha realizado la puesta a punto y montaje de servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos teniendo en cuenta:

Las características del tipo de servicio en cuestión.

La superficie y características del local.

Los equipos, mobiliario y menaje disponibles.

El número de comensales.

Las expectativas de la clientela.

La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas ofertadas, a efectos de establecer su orden de colocación.

Ha seguido los procedimientos establecidos, teniendo en cuenta:

Los recipientes y equipos asignados.

Las distintas temperaturas necesarias de los equipos.

Las normas higiénico-sanitarias en todo momento.

La decoración del conjunto.

Ha realizado, en su caso, presentaciones y decoraciones artísticas y/o complejas de platos, expositores de alimentos y bebidas y servicios tipo “buffet”.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el servicio, con los productos y métodos establecidos.

Durante la manipulación y servicio de las elaboraciones en las ofertas tipo “self-service”, “buffet” o análogos, ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Ha desarrollado el servicio en fórmulas de restauración tipo “buffet”, “self-service” o análogos teniendo en cuenta:

Las normas operativas del establecimiento.

Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.

El tipo de servicio

El desarrollo lógico del servicio.

Ha controlado la reposición de alimentos y bebidas durante el desarrollo de este tipo de servicios.

Ha realizado el servicio con la máxima rapidez y eficacia.

Ha procurado en todo momento:

Asegurarse de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente, y de que la temperatura y el nivel de calidad son los preestablecidos.

Demostrar una correcta actitud de servicio.

Ha comunicado imprevistos en el proceso, tomando las medidas correctoras necesarias.

Ha utilizado, al menos, un idioma distinto al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

Ha colaborado con el personal de comedor en el servicio de sala cuando ha sido necesario.

A partir de la recepción de la “comanda”, ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.

Ha ejecutado la elaboración de platos a la vista del cliente:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.

Ha elaborado el plato de forma correcta y elegante y sin molestar al cliente, utilizando los instrumentos adecuados.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha mantenido los equipos de calor y de frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requerida por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

5.4. Manipular (pelar, desespinar, trincar y emplatar) toda clase de viandas ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su manipulación.

A partir de la recepción de la comanda ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.

Ha manipulado las viandas ante el cliente aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo o cocidos.

Al utilizar instrumentos adecuados ha elaborado el plato de forma correcta y elegante y sin molestar al cliente.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

5.5. Preparar y, en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas que resulten aptas para su servicio al cliente o para la preparación posterior de distintas elaboraciones culinarias.

A partir de la orden de trabajo o "comanda" ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha preparado las bebidas no alcohólicas:

Utilizando los métodos establecidos.

Respetando las normas básicas de manipulación.

Ajustando las cantidades a la ficha técnica de fabricación.

Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar.

Utilizando el recipiente adecuado.

Cuando la bebida se destina al consumo por parte del cliente:

Ha comprobado en su preparación que está a la temperatura de servicio y que, además, no ha sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.

Ha comprobado que se ajusta totalmente a su petición.

Ha realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando:

La decoración propia del producto.

El tipo de servicio que se va a realizar.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Equipos de frío. Equipos de calor. Maquinaria propia de un bar
Menaje y utensilios de cocina y pastelería de distintos tipos y tamaños. Menaje de servicio de distintos tipos y tamaños. Mobiliario como auxiliares, mesas, carros, "buffets" (circulares, modulares y asistidos), etc. Medios y equipos de oficina.

Materiales y productos intermedios:

Elaboraciones culinarias. Materias primas para las bebidas no alcohólicas. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Material para decoración de servicios tipo "buffet" u ofertas análogas. Material de oficina. Productos de limpieza. Combustible. Uniforme y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos montados. Platos preparados a la vista del cliente. Bebidas no alcohólicas preparadas y, en su caso, presentadas.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procesos normalizados de operación de montaje de expositores y servicios tipo "buffet" o análogos. Técnicas de decoración aplicadas. Procesos normalizados de manipulación de alimentos crudos y cocidos a la vista del cliente. Procesos normalizados de preparación de bebidas no alcohólicas. Normas de servicio. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Departamentos interrelacionados. Clientes. Personal de servicio.

Unidad de Competencia 6:

Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

REALIZACIONES

6.1. Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.

6.2. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Además de ejecutar correctamente:

el aprovisionamiento de materias primas.
 la preparación de útiles y equipos.
 la aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.
 la utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria.
 el acabado y presentación del plato.
 el almacenamiento.
 la regeneración a temperatura de servicio.
 el mantenimiento de las temperaturas requeridas.
 la utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios.
 las tareas de limpieza.

Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la carta y menú, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

Ha preparado correctamente platos nuevos a partir de nueva información recibida (recetarios, fichas técnicas de fabricación, etc.).

Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado plato, por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente.

Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente, que le han sido manifestadas directamente o a través del personal del comedor.

Ha mantenido un alto nivel de calidad en las preparaciones culinarias.

Ha realizado, en su caso, presentaciones artísticas y/o complejas de platos.

Ha utilizado eficazmente las técnicas más novedosas de cocción: al vacío, al vapor, etc.

Ha utilizado eficazmente las técnicas más novedosas de conservación y esterilización: uso del autoclave, etc.

Además de ejecutar correctamente:

el aprovisionamiento de materias primas.
 la preparación de útiles y equipos.
 la aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.
 la utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada preparación culinaria.
 el acabado y presentación del plato.
 el almacenamiento.
 la regeneración a temperatura de servicio.
 el mantenimiento de las temperaturas requeridas.
 la utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios.
 las tareas de limpieza.

Ha sacado el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.

Ha elaborado los platos a partir de su propia investigación gastronómica con creatividad e imaginación.

Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la oferta gastronómica, en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado plato por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente.

Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente, que le han sido manifestadas directamente o a través del personal del comedor.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor de distintos tipos y tamaños como cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores, etc. Equipos de frío. Autoclaves. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio.

Materiales y productos intermedios:

Materias primas crudas y/o preparadas para la elaboración de platos y coadyuvantes. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional. Platos de creación propia.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procedimientos normalizados de operación:

- Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo.
- Técnicas básicas de ligazón.
- Métodos básicos de cocción.
- Almacenamiento.
- Esterilización/conservación.
- Regeneración.
- Limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Recetarios y bibliografía específica. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Otros departamentos del alojamiento o establecimiento de restauración interrelacionados. Clientes individuales o colectivos.

Unidad de Competencia 7: Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

REALIZACIONES

7.1. Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.

7.2. Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.

7.3. Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.

7.4. Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.

7.5. Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Se ha seleccionado la forma jurídica de empresa más adecuada a los recursos disponibles, a los objetivos y a las características de la actividad.

Se ha realizado el análisis previo a la implantación, valorando:

La estructura organizativa adecuada a los objetivos.

La ubicación física y ámbito de actuación (distancia clientes/proveedores, canales de distribución, precios del sector inmobiliario de zona, elementos de prospectiva).

La previsión de recursos humanos.

La demanda potencial, previsión de gastos e ingresos.

La estructura y composición del inmovilizado.

La necesidades de financiación y forma más rentable de la misma.

La rentabilidad del proyecto.

La posibilidad de subvenciones y/o ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas.

Se ha determinado adecuadamente la composición de los recursos humanos necesarios, según las funciones y procesos propios de la actividad de la empresa y de los objetivos establecidos, atendiendo a formación, experiencia y condiciones actitudinales, si proceden.

Se han identificado las formas de contratación vigentes, determinando sus ventajas e inconvenientes y estableciendo los más habituales en el sector.

Se han seleccionado las formas de contrato óptimas, según los objetivos y las características de la actividad de la empresa.

Se ha establecido un sistema de organización de la información adecuado que proporcione información actualizada sobre la situación económico-financiera de la empresa.

Se ha realizado la tramitación oportuna ante los organismos públicos para la iniciación de la actividad de acuerdo a los registros legales.

Los documentos generados: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y recibos, han sido elaborados en el formato establecido por la empresa con los datos necesarios en cada caso y de acuerdo a la legislación vigente.

Se ha identificado la documentación necesaria para la constitución de la empresa (escritura, registros, impuesto actividades económicas y otra).

En el plan de promoción, se ha tenido en cuenta la capacidad productiva de la empresa y el tipo de clientela potencial de sus productos y servicios.

Se ha seleccionado el tipo de promoción que hace óptima la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la promoción.

La participación en ferias y exposiciones ha permitido establecer los cauces de distribución de los diversos productos o servicios.

Se han tenido en cuenta, en la negociación con los proveedores:

Precios del mercado

Plazos de entrega

Calidades

Condiciones de pago

Transportes, si procede

Descuentos

Volumen de pedido

Liquidez actual de la empresa

Servicio post-venta del proveedor

En las condiciones de venta propuestas a los clientes se han tenido en cuenta:

- Márgenes de beneficios
- Precio de coste
- Tipos de clientes
- Volumen de venta
- Condiciones de cobro
- Descuentos
- Plazos de entrega
- Transporte si procede
- Garantía
- Atención post-venta

7.6. Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales.

Se ha transmitido en todo momento la imagen deseada de la empresa.

Los clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto.

Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, resolviendo sus reclamaciones con diligencia y prontitud y promoviendo las futuras relaciones.

Se ha comunicado a los clientes cualquier modificación o innovación de la empresa, que pueda interesarles.

7.7. Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.

Se ha identificado la documentación exigida por la normativa vigente.

Se ha identificado el calendario fiscal correspondiente a la actividad económica desarrollada.

Se ha identificado en tiempo y forma las obligaciones legales laborales.

- Altas y bajas laborales
- Nóminas
- Seguros sociales

DOMINIO PROFESIONAL

Información que maneja:

Documentación administrativa: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques.

Documentación con los distintos organismos oficiales:

Permisos de apertura del local, permiso de obras, etc... Nóminas TC1, TC2, Alta en IAE. Libros contables oficiales y libros auxiliares. Archivos de clientes y proveedores.

Tratamiento de la información:

Tendrá que conocer los trámites administrativos y las obligaciones con los distintos organismos oficiales, ya sea para realizarlos el propio interesado o para contratar su realización a personas o empresas especializadas.

El soporte de la información puede estar informatizado utilizando paquetes de gestión muy básicos existentes en el mercado.

Personas con las que se relaciona:

Proveedores y clientes. al ser una pequeña empresa o taller, en general, tratará con clientes cuyos pedidos o servicios darían lugar a pequeñas o medianas operaciones comerciales. Gestorías.

1.2. EVOLUCIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LA FIGURA PROFESIONAL

1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos

Se detecta una mayor flexibilidad entre los distintos puestos de trabajo en la actividad de restauración. Las empresas demandan, de forma creciente, profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones y con gran capacidad de adaptación a situaciones cambiantes. Esta polivalencia redundará en una mayor productividad a través de la disminución de los tiempos muertos que caracterizan los procesos en este campo.

Las nuevas tecnologías aplicadas a los diferentes procesos de producción en restauración se han introducido en el sector en los últimos años. Se prevé que la incorporación de dichas tecnologías alcance a un número de empresas cada vez mayor, principalmente a aquellas relacionadas con la conservación y regeneración de productos y a los sistemas de información basados en soportes informáticos. Esto significa la reducción de los procesos manuales y la mejora de los niveles de higiene en la manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

Es razonable pensar que la evolución del empleo estará en función del desarrollo del sector. Se observa que el parámetro "comidas fuera del hogar" así como el número de viajes se incrementan, por lo tanto, el empleo mantendrá los niveles de crecimiento actuales. Por otro lado el gran desarrollo de la cocina industrial abre un nuevo campo a estos profesionales y determina nuevos métodos de trabajo.

Se prevén cambios organizativos en las empresas del sector debido no sólo a la introducción de nuevas tecnologías, sino también a la competencia a la que da lugar la integración europea. Existe una tendencia creciente a la concentración empresarial, que permite unificar esfuerzos y mantener una postura más competitiva en el mercado.

1.2.2. Cambios en las actividades profesionales

El Técnico en Cocina tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: la restauración comercial y la restauración colectiva.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en las cocinas, principalmente de preelaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el Técnico en Cocina pueda asumir varias competencias propias de la producción.

1.2.3. Cambios en la formación

El Técnico en cocina necesita mantenerse actualizado en el conocimiento y manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición y dietética, de higiene y de seguridad laboral.

1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO

1.3.1. Entorno profesional y de trabajo

Esta figura ejercerá su actividad, principalmente, en el área de elaboración de alimentos y bebidas del sector “Hotelería y Restauración”, aunque también podrá incorporarse al sector de industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

Restauración comercial:

Tradicional: Incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa, y que además utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

Restauración evolutiva: Caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimiento como “snacks”, pizzerías, hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

Bares y cafeterías.

Restauración colectiva, concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte “Catering”.

Pastelerías.

Carnicerías, charcuterías, pescaderías, marisquerías, fruterías y verdulerías.

Tiendas especializadas en comidas preparadas.

Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

Industrias agroalimentarias.

Previsiblemente este técnico se integrará en un equipo de trabajo frecuentemente numeroso, lo que le exigirá un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo. En general, desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, prestaciones que pueden formar parte de una oferta más amplia: alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, establecimientos para juegos de azar o envite, otras instalaciones recreativas o de esparcimiento, etc.

Así mismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo posibilidad de crear su propio bar, cafetería o restaurante.

Las difíciles condiciones de trabajo que en muchas ocasiones se dan en las cocinas y los obradores (calor sofocante, tareas realizadas de pie en su mayor parte, quemaduras, etc.) y la necesidad de atención constante para obtener preparaciones culinarias óptimas, imponen a este técnico la necesidad de actuar con calma y de adaptarse a esas difíciles circunstancias.

1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones/subfunciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

Definición de ofertas gastronómicas.

Aprovisionamiento y control de consumos.

Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y bar.
Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria.
Atención al cliente.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes:

A título de ejemplo y con fines de orientación profesional, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del Título:

Cocinero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.
Jefe de partida.
Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

Posibles especializaciones:

La figura profesional descrita, al insertarse laboralmente en un puesto de trabajo concreto de los relacionados anteriormente, puede conseguir diferentes especializaciones, para lo cual necesitará un período de adiestramiento y adaptación en ese puesto de trabajo. La especialización de esta figura derivará del tipo de establecimiento, departamento o área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas en los que pueda desarrollar su actividad profesional.

Mediante experiencia laboral y formación complementaria de ciclo corto esta figura puede evolucionar hasta jefe de cocina.

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.

Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.

Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones culinarias y de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina, pastelería y repostería.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones culinarios.

Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto, de las materias primas básicas.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos.

Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene, e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.

Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional, como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de Cocina y de Económico-Bodega.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de Hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.

Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, pueda desarrollar con potenciales clientes.

Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que le permitan el conocimiento y la inserción en el sector de Hostelería y Turismo, y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda su vida activa.

2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Módulo profesional 1:

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

Asociado a la Unidad de Competencia 1: Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

CAPACIDADES TERMINALES

1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:

Características fundamentales.

Procesos básicos.

Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.

Tipologías de clientela.

Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.

Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.

Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.

Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.

Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.

En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados, y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:

Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.

Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.

Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.

1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.

Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:

Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.

Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.

Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.

1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.

Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.

Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.

Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.

Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.

Cumplimentar la documentación específica.

Fijar precios de la oferta gastronómica.

Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

Las empresas de restauración

Aspectos económicos.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración.

Áreas o departamentos básicos.

	<p>Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
La industria de panadería y pastelería artesanal	<p>Aspectos económicos. Tipos de establecimientos. Oferta básica de productos. Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración. Áreas o departamentos básicos. Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
Ofertas gastronómicas	<p>Definición y clases. Elementos y variables de la oferta gastronómica. Estudio de las ofertas básicas: Menú y carta. Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.</p>
Nutrición y Dietética	<p>Principios inmediatos. Conceptos. Clases. Clasificación de dietas. Necesidades nutricionales. Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.</p>
Economato y bodega	<p>Procedimiento de solicitud y recepción de géneros. Almacenamiento. Controles: métodos y documentos. Gestión y valoración de inventarios.</p>
Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería	<p>Definición y clases de costes que se generan. Componentes del precio.</p>

Módulo profesional 2:

Preelaboración y conservación de alimentos

Asociado a la Unidad de Competencia 2: Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.

CAPACIDADES TERMINALES

2.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

2.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

2.3. Describir y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros culinarios.

2.4. Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los departamentos de cocina, explicando:

Funciones.

Normas de utilización.

Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.

Riesgos asociados a su manipulación.

Mantenimiento de uso necesario.

Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

Identificar y describir materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

Describir las fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

Describir y clasificar los cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.

Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración.

Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género de acuerdo con determinadas aplicaciones culinarias y/o un determinado plan de producción-comercialización.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en las operaciones de preelaboración para obtener el nivel de calidad deseado.

Justificar el método y lugar de conservación de los productos preelaborados teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.

Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.

Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminedo.

Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

2.5. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.

Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

Clasificar, interpretando su etiquetado, productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.

Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CONTENIDOS (Duración 320 horas)

Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria

Maquinaria básica
Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
Procedimientos de operación y control.
Mantenimiento de uso.
Ubicación y distribución.

Batería y utillaje

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
Modos de operar.
Mantenimiento de uso.

Materias primas

Descripción: variedades y características.
Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
Presentación comercial
Necesidades de conservación y regeneración.

Preelaboración de productos

Tratamiento básico de materias primas
Cortes y piezas
Procedimientos y técnicas de preelaboración. Control de resultados.

Conservación

Sistemas y métodos
Equipos asociados a cada sistema/método
Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
Envasado, rotulación y etiquetado.

Regeneración de productos

Definición.
Procedimientos.
Control de resultados.

Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria

Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Prohibiciones.
Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (preelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad.
Riesgos e intoxicaciones alimentarias: Identificación. Causas más comunes y prevención.
Sistemas y métodos de limpieza. Materiales. Procedimientos de ejecución y/o control de los resultados.
Normas que debe cumplir un manipulador de alimentos. Reglamento.

Módulo profesional 3:

Técnicas culinarias

Asociado a la Unidad de Competencia 3: Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.

CAPACIDADES TERMINALES

3.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

3.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

3.3. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina y/o, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

Identificar necesidades de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias.

Justificar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

Describir las técnicas culinarias indicando:

Fases de aplicación/procesos.

Procedimientos y modos operativos.

Instrumentos base que se deben utilizar.

Resultados que se obtienen.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.

Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones culinarias elementales, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias.

Relacionar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

3.5. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Describir y justificar tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

Realizar las operaciones de guarnición/decoración de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CONTENIDOS (Duración 320 horas)

Terminología utilizada en la producción culinaria

Técnicas de Cocina
Conceptos generales
Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas.
Resultados y controles.
Efectos en las materias primas.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Definición y aplicaciones.
Clasificación, elaboración y resultados:
Fondos básicos.
Gelatinas.
Fondos Complementarios.
Salsas y mantequillas compuestas.
Otros.

Elaboraciones elementales de cocina

Aplicaciones de las técnicas y resultados culinarios basados en la utilización de:
Vegetales-hortalizas.
Legumbres y arroz.
Pastas.
Carnes en sus diferentes clases.
Pescados y mariscos.
Otros.
Esquemas de elaboración y ejecución de platos tipo:
Ensaladas.
Potajes, sopas, consomés y cremas.
Entremeses y aperitivos.
Otros.
Guarniciones culinarias:
Clases y aplicaciones.
Elaboración y ejecución de las guarniciones.

Decoración y presentación de elaboraciones

Normas y combinaciones organolépticas básicas.
Aplicaciones y ensayos prácticos.

Módulo profesional 4:

Repostería

Asociado a la Unidad de Competencia 4: Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.

CAPACIDADES TERMINALES

4.1. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de masas y pastas para panadería y pastelería y determinados platos.

4.2. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros, así como de masas o pastas base, de acuerdo con planes de producción determinados.

4.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de elaboración y/o, en su caso, de conservación de productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir diferentes tipos de masa o pastas base, indicando las fases más importantes de su elaboración y aplicaciones más significativas.

Identificar necesidades de masas o pastas base derivadas de planes de trabajo determinados.

Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de masas y pastas base.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de masas o pastas base.

Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de masas o pastas base con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.

Proponer posibles medidas correctivas, en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.

Justificar los métodos y/o lugares de conservación de las masas o pastas base obtenidas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

Ejecutar las operaciones de puesta a punto del lugar de trabajo para realizar el plan de producción asignado.

Deducir y calcular necesidades de géneros y de masas o pastas base para hacer frente a planes de producción determinados, especificando niveles de calidad.

Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones de pastelería y repostería.

Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

Describir rellenos básicos utilizados en repostería-pastelería, indicando su composición y aplicaciones más significativas.

Describir la estructura técnica de elaboración de postres de cocina y helados, explicando sus fases más importantes, clases y resultados que se obtienen.

Describir la estructura técnica de elaboración de productos elementales de pastelería, explicando sus fases más importantes de elaboración, clases y resultados que se obtienen.

Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para hacer frente a planes de producción pastelero-reposteros, formalizando las correspondientes solicitudes.

Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios, seleccionando los idóneos para desarrollar los planes de producción pastelero-reposteros.

Ejecutar las operaciones necesarias para elaborar postres de cocina, helados, productos elementales de pastelería y pan, de acuerdo con las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos

en cada una de las elaboraciones, de tal manera que se alcance el estándar de calidad previamente fijado.

Justificar los métodos y/o lugares de almacenamiento/conservación más apropiados para los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignados, las características derivadas de su propia naturaleza y las normativa higiénico-sanitaria.

4.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones.

Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones formuladas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

4.5. Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres y/o productos elementales de pastelería de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Justificar necesidades de acabado, normalmente de guarnición/decoración, de acuerdo con la definición del postre de cocina, helado o producto elemental de pastelería, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.

Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias, de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

4.6. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan, ensayando modificaciones en cuanto al proceso, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.

Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones pasteleras, postres, helados y pan.

Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.

Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda.

CONTENIDOS (Duración 175 horas)

Masas y pastas básicas

Clasificación y descripción.
Técnicas de elaboración y descripción de las principales masas y pastas.
Técnicas de elaboración de masas y pastas derivadas.

Cremas y rellenos

Clasificación y descripción.
Técnicas de elaboración de los principales rellenos y cremas.
Técnicas de elaboración de cremas y rellenos derivados.

Postres

Clasificación y descripción.
Técnicas de elaboración de postres simples. Aplicaciones.
Técnicas de elaboración de repostería caliente. Aplicaciones.
Técnicas de elaboración de repostería fría. Aplicaciones.
Técnicas de elaboración de helados y sorbetes. Aplicaciones.

Productos elementales de pastelería

Clasificación y descripción.
Técnicas de elaboración de pasteles, tartas y bollos. Aplicaciones.

Técnicas de presentación y decoración

Normas y combinaciones básicas.
Aplicaciones y ensayos prácticos.
Nociones decorativas.
Técnicas de escaparatismo.

El pan

Historia y clases.
Fórmulas básicas.
Procedimientos de elaboración.

Módulo profesional 5:

Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente

Asociado a la Unidad de Competencia 5: Montar servicios tipo “Buffet”, “Self-Service” o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

CAPACIDADES TERMINALES

5.1. Analizar y realizar el proceso de montar y disponer las elaboraciones culinarias de servicios tipo “buffet”, “self service” o análogos, de acuerdo con normas y/o niveles de calidad establecidos.

5.2. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala, de acuerdo con instrucciones preestablecidas.

5.3. Analizar y/o aplicar el proceso de preparación y servicio de bebidas no alcohólicas.

5.4. Relacionar elaboraciones culinarias y tipos de servicio con vinos apropiados y normas de servicio.

5.5. Analizar y desarrollar diferentes técnicas de servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar los principales utensilios e instrumentos necesarios para ofertas de servicio tipo “buffet”, “self-service” o análogos, subrayando sus características y posibles aplicaciones.

Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios, indicando necesidades técnicas y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los utensilios, los instrumentos y las instalaciones.

Efectuar el montaje de utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para recibir las elaboraciones culinarias y desarrollar el posterior servicio.

Ejecutar la terminación del montaje de los servicios, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de utensilios y elaboraciones, justificando y proponiendo su ejecución.

Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de estos servicios.

Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para poder aplicar las técnicas y desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.

Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.

Sintetizar posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.

Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, describiendo su proceso de elaboración.

Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.

Efectuar operaciones para obtener diferentes bebidas no alcohólicas de acuerdo con su definición e incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la supuesta o real demanda.

Servir bebidas no alcohólicas de acuerdo con los medios de trabajo y procedimientos preestablecidos.

Asociar elaboraciones culinarias con tipos de vinos apropiados en función de su maridaje o contraste.

Identificar las normas de servicio de vino apropiadas a determinadas elaboraciones culinarias y/o tipos de servicio.

Explicar las diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.

Describir los procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes.

Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables.

Asistir en el servicio a mesa, aplicando técnicas definidas y de acuerdo con instrucciones preestablecidas.

Aplicar, de acuerdo con la definición del servicio y/o instrucciones predeterminadas, las técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo "buffet", "self-service" o análogas que por su naturaleza precisen la actuación del cocinero.

Actuar de acuerdo con los procedimientos y normas establecidos, desarrollando el servicio con pulcritud, elegancia, precisión y buena atención al comensal.

CONTENIDOS

(Duración 130 horas)

Mobiliario, equipos y utensilios para el servicio de alimentos y bebidas.

Mobiliario y equipos.
Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
Utilización y mantenimiento básico.
Ubicación y distribución.
Vajilla y utensilios.
Clasificación y descripción según características y funciones.
Utilización y aplicaciones.

Tipos de servicio

Conceptos.
Clases y características.
Aplicación de las técnicas básicas de servicio.

Servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos

Concepto y clases.
Operaciones de montaje.
Técnicas de servicio al comensal.
Distribución de las elaboraciones.
Modelos decorativos.

Elaboraciones ante el comensal

Procedimientos básicos.
Aplicaciones prácticas
 Elaborar
 Decorar
 Trinchar
Atención al cliente.

Vino y restauración

Clasificación básica de vinos.
Características de vinos significativos.
Normas generales del servicio de vinos.
Maridaje de alimentos y vinos.

Bebidas no alcohólicas

Clases, variedades y características.
Procedimientos de elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.

Módulo profesional 6:

Elaboraciones y productos culinarios

Asociado a la Unidad de Competencia 6: Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.

CAPACIDADES TERMINALES

6.1. Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.

6.2. Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias, generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.

6.3. Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.

6.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.

Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.

Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

Distribuir útiles y herramientas, así como géneros, en forma y lugares apropiados para la realización de elaboraciones culinarias.

Efectuar las operaciones para realizar las elaboraciones culinarias de acuerdo con la receta base o procedimiento que la sustituya, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

Ejecutar las operaciones de guarnición/decoración necesarias que se deriven de la definición de la elaboración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las elaboraciones, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.

Explicar las nuevas técnicas culinarias, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración.

Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevos géneros o recetas, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias originales.

Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

Estimar la información que sobre cambios en las elaboraciones culinarias se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.

A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:

Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda.

Deducir posibles alternativas culinarias a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda.
Desarrollar elaboraciones culinarias incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

CONTENIDOS **(Duración 260 horas)**

Análisis de las elaboraciones culinarias

Estudio de las cualidades organolépticas:
Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
Combinaciones base.
Experimentación y evaluación de resultados.
Estudio de formas y colores en las elaboraciones:
La técnica del color en gastronomía.
Formas básicas de las elaboraciones en su presentación.
Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Tradiciones en la alimentación.
Fuentes de información.
Bibliografía gastronómica clásica y moderna.
La cocina de autor.
Movimientos gastronómicos.

Cocinas territoriales

Características generales.
Descripción de elaboraciones significativas.
Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
Análisis comparativos.

Cocina de mercado

Características generales.
Aplicaciones prácticas.
Análisis y control de resultados.

Módulo profesional 7:

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

Asociado a la Unidad de Competencia 7: PRealizar la administración, gestión y comercialización una pequeña empresa o taller.

CAPACIDADES TERMINALES

7.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

7.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.

7.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.

7.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.

Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.

Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.

Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.

Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.

A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.

Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.

A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:

Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.

Cumplimentar una modalidad de contrato.

Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.

A partir de unos datos supuestos,

Cumplimentar los siguientes documentos:

Factura
Albarán
Nota de pedido
Letra de cambio
Cheque
Recibo

Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.

Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.

Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.

Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.

A partir de unos datos supuestos cumplimentar:

Alta y baja laboral
Nómina
Liquidación de la Seguridad Social

Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.

7.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.

Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.

A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado:

Determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:

Precios del mercado
Plazos de entrega
Calidades
Transportes
Descuentos
Volumen de pedido
Condiciones de pago
Garantía
Atención post-venta

7.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.

Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.

Explicar los principios básicos del merchandising.

7.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.

El proyecto deberá incluir:

Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
Justificación de la localización de la empresa.
Análisis de la normativa legal aplicable.
Plan de inversiones.
Plan de financiación.
Plan de comercialización.
Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

La empresa y su entorno

Concepto jurídico-económico de empresa.
Definición de la actividad.
Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.

Formas jurídicas de las empresas

El empresario individual.
Sociedades.
Análisis comparativo de los distintos tipos de empresas.

Gestión de constitución de una empresa

Relación con organismos oficiales.
Trámites de constitución.
Ayudas y subvenciones al empresario.
Fuentes de financiación.

Gestión de personal

Convenio del sector.
Diferentes tipos de contratos laborales.
Nómina.
Seguros Sociales.

Gestión administrativa

Documentación administrativa.
Contabilidad y libros contables.
Inventario y valoración de existencias.
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

Gestión comercial

Elementos básicos de la comercialización.
Técnicas de venta y negociación.
Atención al cliente.

Obligaciones fiscales

Calendario fiscal.
Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa
Liquidación de IVA e IRPF.

Proyecto empresarial

2.3. MÓDULOS PROFESIONALES TRANSVERSALES

Módulo profesional 8: Lengua Extranjera

CAPACIDADES TERMINALES

8.1. Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.

8.2. Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.

8.3. Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.

8.4. Elaborar y cumplimentar documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera:

Captar el significado del mensaje.
Responder a una lista de preguntas cerradas.
Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.

A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera:

Identificar el mensaje principal/real.
Detectar la terminología publicitaria.
Destacar los elementos gramaticales característicos.

Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera:

Captar el contenido global.
Distinguir el objetivo de la conversación.
Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.

Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera:

Contestar identificando al interlocutor.
Averiguar el motivo de la llamada.
Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda.
Dar respuesta a una pregunta de fácil solución.

Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes.

Simulando una conversación en una visita o entrevista:

Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo.
Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).

Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico.

Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.

Dados unos datos generales, cumplimentar y/o completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc...).

A partir de un documento escrito, oral o visual:

Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema.
Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla.

Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada:

Escribir un fax, telex, telegrama...
Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo.
Elaborar un breve informe en lengua extranjera.

8.5. Valorar y aplicar los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.

A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc...) señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio.

Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

Uso de la lengua oral

Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.

Glosario de términos socioprofesionales.

Aspectos formales (actitud adecuada al interlocutor de lengua extranjera).

Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).

Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

Uso de la lengua escrita

Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana introduciendo la dimensión profesional.

Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.

Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).

Aspectos socioculturales

Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.

Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.

Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

Módulo profesional 9: Relaciones en el entorno de trabajo

CAPACIDADES TERMINALES

9.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.

9.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.

9.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.

9.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.

9.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.

Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso comunicativo.

Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.

Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.

Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.

Definir el concepto y los elementos de la negociación.

Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.

Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.

Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.

Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.

Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.

Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.

Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.

Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.

Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.

Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.

Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.

Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.

Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.

Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.

Identificar la tipología de participantes.

Describir las etapas del desarrollo de una reunión.

Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.

Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.

Descubrir las características de las técnicas más relevantes.

9.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.

Definir la motivación en el entorno laboral.

Explicar las grandes teorías de la motivación.

Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.

En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.

CONTENIDOS (Duración 65 horas)

La comunicación en la empresa

Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.

Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.

Tipos de comunicación:

Oral/escrita.

Formal/informal.

Ascendente/descendente/horizontal.

Etapas de un proceso de comunicación:

Emisores, transmisores

Canales, mensajes

Receptores, decodificadores

Feedback

Redes de comunicación, canales y medios.

Dificultades/barreras en la comunicación.

El arco de distorsión.

Los filtros.

Las personas.

El código de racionalidad.

Recursos para manipular los datos de la percepción.

Estereotipos.

Efecto halo.

Proyección.

Expectativas.

Percepción selectiva.

Defensa perceptiva.

La comunicación generadora de comportamientos.

Comunicación como fuente de crecimiento.

El control de la información. La información como función de dirección.

Negociación

Concepto y elementos

Estrategias de negociación

Estilos de influencia

Solución de problemas y toma de decisiones

Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

Proceso para la resolución de problemas.

Enunciado

Especificación

Diferencias

Cambios

Hipótesis, posibles causas

Causa más probable

Factores que influyen en una decisión.
 La dificultad del tema
 Las actitudes de las personas que intervienen en la decisión

Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
 Consenso
 Mayoría

Fases en la toma de decisiones.
 Enunciado
 Objetivos, clasificación
 Búsqueda de alternativas, evaluación
 Elección tentativa
 Consecuencias adversas, riesgos
 Probabilidad, gravedad
 Elección final

Estilos de mando

Dirección y/o liderazgo
 Definición
 Papel del mando

Estilos de dirección
 Laissez-faire
 Paternalista
 Burocrático
 Autocrático
 Democrático

Teorías, enfoques del liderazgo
 Teoría del "gran hombre"
 Teoría de los rasgos
 Enfoque situacional
 Enfoque funcional
 Enfoque empírico
 Etc.

La teoría del liderazgo situacional de Paul Hersay.

Conducción/dirección de equipos de trabajo

Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
 Etapas de una reunión.
 Tipos de reuniones.
 Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
 Tipología de los participantes.
 Preparación de la reunión.
 Desarrollo de la reunión.
 Los problemas de las reuniones.

La motivación en el entorno laboral

Definición de la motivación.
 Principales teorías de motivación.
 McGregor
 Maslow
 Stogdell
 Herzberg
 McClelland
 Teoría de la equidad
 Etc.

Diagnóstico de factores motivacionales.
 Motivo de logro
 Locus control

2.5. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

CAPACIDADES TERMINALES

Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.

Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarias.

Realizar elaboraciones culinarias y de repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.

Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.

Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:

De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.

Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.

Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.

Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.

Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos.

Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.

Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.

Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas.

Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.

Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos.

Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa, para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma.

Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros o elaboraciones culinarias, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.

Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la producción de elaboraciones culinarias y de repostería.

Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento.

Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.

Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones culinarias o de repostería, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.

Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias o de repostería con la guarnición/decoración establecida, y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.

Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos a su vista:

Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.

Responder a las posibles preguntas del cliente sobre el proceso de elaboración culinaria, utilizando una lengua extranjera cuando sea necesario. Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación, utilizando si es preciso una lengua extranjera.

Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.

Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos culinarios o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.

Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.

En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.

Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye.

Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.

Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.

CONTENIDOS **(Duración 380 horas)**

Realización de operaciones de aprovisionamiento

Formalización de documentación.
Verificación del estado de equipos, cámaras y almacenes.
Aplicación de métodos de solicitud, recepción y almacenaje de mercancías.
Aplicación de sistemas y métodos de conservación.

Producción de elaboraciones

Utilización de partes de trabajo diarios y desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control.
Comprobación del funcionamiento de los equipos y puesta a punto de los equipos y del lugar de trabajo.

Aplicación de técnicas de regeneración de productos.
Realización de cortes y despieces.
Aplicación de técnicas de preelaboración de productos.
Aplicación de técnicas de cocina.
Aplicación de técnicas de repostería.
Ejecución de operaciones de acabado.

Realización de servicios a la vista del cliente

Realización de operaciones de montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.
Aplicación de técnicas, normas y procedimientos de servicio.
Preparación de platos a la vista del cliente.

Aplicación de la normativa vigente de control de calidad en los alimentos y de las normas de seguridad e higiene en todas las fases de los procesos.

2.5. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACION LABORAL

CAPACIDADES TERMINALES

Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.

Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

CONTENIDOS

(Duración 65 horas)

Salud laboral

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.

Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.

Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.

Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.

Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.

Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.

Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.

Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.

Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia.

Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.

Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.

Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".

En un supuesto de negociación colectiva tipo:

Describir el proceso de negociación.

Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad tecnológicas, etc...) objeto de negociación.

Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.

Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida.

Factores de riesgo: Físicos, químicos, biológicos, organizativos.

Medidas de prevención y protección.

Casos prácticos.

Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios:
Consciencia/inconsciencia
Reanimación cardiopulmonar
Traumatismos
Salvamento y transporte de accidentados

Legislación y relaciones laborales

Derecho laboral: Normas fundamentales.
La relación laboral. Modalidades de contratación. Suspensión y extinción.
Seguridad Social y otras prestaciones.
Órganos de representación.
Convenio colectivo. Negociación colectiva.

Orientación e inserción socio-laboral

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.
El proceso de búsqueda de empleo. Fuentes de información; mecanismos de oferta-demanda y selección.
Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. La empresa. Tipos de empresa. Trámites de constitución de pequeñas empresas.
Recursos de auto-orientación. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. Elaboración de itinerarios formativos profesionalizadores. La toma de decisiones.

3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

3.1. PROFESORADO

3.1.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de "Cocina"

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
Preelaboración y conservación de alimentos	Cocina y Pastelería	Profesor Técnico de FP
Técnicas culinarias	Cocina y Pastelería	Profesor Técnico de FP
Repostería	Cocina y Pastelería	Profesor Técnico de FP
Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente	Servicios de Restauración	Profesor Técnico de FP
Elaboraciones y productos culinarios.	Profesor Especialista	Profesor Especialista
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller	Formación y Orientación Laboral Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
Lengua Extranjera	(1)	Profesor de Enseñanza Secundaria
Relaciones en el entorno de trabajo	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria
Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.

3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Hostelería y Turismo
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Formación y Orientación Laboral
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Diplomado en Ciencias Empresariales.
Diplomado en Relaciones Laborales.
Diplomado en Trabajo Social.
Diplomado en Educación Social.
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Servicios de Restauración
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Técnico Especialista en Hostelería.
Técnico Superior en Restauración.
con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Cocina y pastelería
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Técnico Especialista en Hostelería.
Técnico Superior en Restauración.
con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

3.2. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

De conformidad con el art. 34 del R.D. 1004/1991 de 14 de junio, el Ciclo formativo de Formación Profesional de Grado Medio: COCINA, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente R.D., los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1.a del citado R.D. 1004/1991 de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie	Grado de utilización
Taller de cocina	210 m ²	45 %
Taller de pastelería y panadería	60 m ²	15 %
Aula de Aplicaciones de Hostelería y Turismo	90 m ²	15 %
Aula Polivalente	60 m ²	25 %

El “grado de utilización” expresa en tanto por ciento la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas.

En el margen permitido por el “grado de utilización” orientativo, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS

3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso

Humanidades y Ciencias Sociales
Ciencias de la Naturaleza y la Salud

3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional

Preelaboración y conservación de alimentos
Técnicas culinarias
Técnicas básicas de servicio
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller

3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

Preelaboración y conservación de alimentos
Técnicas culinarias
Repostería
Técnicas básicas de servicio
Formación en Centro de Trabajo
Formación y Orientación Laboral

Pastelería y Panadería

Denominación: PASTELERÍA Y PANADERÍA

Nivel: FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO

Duración del ciclo formativo: 1.400 HORAS

REALES DECRETOS: 2220/1993 (B.O.E. 11/03/1994)
147/1994 (B.O.E. 15/03/1994)

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

- 1.1.1. Competencia general
- 1.1.2. Capacidades profesionales
- 1.1.3. Unidades de competencia

Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet".

Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.

Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

- 1.2. EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL
 - 1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos
 - 1.2.2. Cambios en las actividades profesionales
 - 1.2.3. Cambios en la formación
- 1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO
 - 1.3.1. Entorno profesional y de trabajo
 - 1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

- 2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO
- 2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos

Panificación y pastelería salada

Productos de pastelería y repostería

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

- 2.3. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- 2.4. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

- 3.1. PROFESORADO
 - 3.1.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo
 - 3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia
- 3.2. REQUISITOS MÍNIMOS PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

- 3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS
 - 3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso
 - 3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional
 - 3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

1.1.1. Competencia general

Realizar todas las operaciones de elaboración, conservación y presentación de toda clase de productos de pastelería y repostería, y montar expositores, escaparates y servicios tipo “buffet” con estos productos, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento la normativa y prácticas de seguridad e higiene.

1.1.2. Capacidades profesionales

Elaborar todo tipo de productos de pastelería, repostería, panadería y bebidas no alcohólicas en cualquier tipo de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, pastelerías, heladerías o industrias agroalimentarias, adaptándose a las más diversas circunstancias.

Elaborar productos de pastelería, repostería y panadería a partir de la investigación propia, desarrollando la iniciativa y creatividad personal y la capacidad de improvisación.

Montar y decorar expositores, escaparates y servicios tipo “buffet” con productos de pastelería y repostería.

Ejecutar el servicio con elegancia y precisión cuando se elaboren los productos a la vista del cliente o se colabore en las actividades de servicio.

Planificar y elaborar ofertas gastronómicas de productos de pastelería, repostería y panadería de manera que se puedan satisfacer las expectativas de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento, área o departamento.

Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica y honradez.

Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene, desplegando un alto sentido de la responsabilidad.

En general, el técnico en pastelería y panadería debe realizar todas sus funciones con la máxima atención, pulcritud y destreza, desarrollando plenamente su sentido artístico. Asimismo en todo momento deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector.

Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que esté involucrado.

Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos de pastelería y panadería y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando

activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados.

Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión, bajo métodos establecidos.

Responsabilidad y autonomía

El Técnico en pastelería y panadería actuará normalmente en los establecimientos medianos y grandes bajo la dependencia de un mando inmediato superior, pero en muchas ocasiones será pastelero y/o panadero más cualificado e, incluso, el propietario de su propio establecimiento, por lo que este técnico deberá tener también capacidades para el autoempleo y la iniciativa empresarial

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

- Manipulación, almacenamiento y conservación de todo tipo de alimentos relacionados con la pastelería, repostería y panadería.
- Elaboración de todo tipo de productos de pastelería, repostería, panadería y bebidas no alcohólicas.
- Montaje y decoración de expositores, escaparates y servicios sencillos tipo "buffet".
- Limpieza de equipos y utensilios de trabajo.
- Redacción de ofertas gastronómicas de productos de pastelería y repostería en establecimientos pequeños en que no exista un mando técnico superior o sea él mismo el propietario.

Puede ser asistido en:

- Control y aprovisionamiento de consumos.
- Banquetes y otros servicios gastronómicos especiales, sobre todo en grandes eventos.
- Elaboración de nuevos productos.

Debe ser asistido en:

- Cambios y variantes importantes en los sistemas de trabajo ordinarios y en las ofertas gastronómicas de productos de pastelería y repostería.
- Desviaciones inusuales que se puedan producir en la unidad de producción, departamento o área.
- Circunstancias que supongan riesgos importantes de seguridad e higiene, tanto para los trabajadores como para los consumidores.

1.1.3. Unidades de competencia

Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo "buffet".
Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.

Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

Unidad de Competencia 1:

Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

REALIZACIONES

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

1.1. Confeccionar la oferta de productos de pastelería de modo que resulte atractiva, equilibrada o adecuada para los clientes.

Ha tenido en cuenta:

Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
El suministro de materias primas.
Los medios físicos, humanos y económicos.
El tipo de servicio que debe realizar.
Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
El valor nutritivo de los alimentos.
La estacionalidad de los productos.
El tipo de local y su ubicación.

Ha tenido en cuenta la rotación de artículos y/o productos de temporada.

Ha establecido un sistema de rotación de la oferta de productos que permite cambiarla según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

Ha aplicado las normas de dietética y nutrición cuando ha sido necesario.

En la formalización escrita de la oferta de productos de pastelería y repostería ha tenido en cuenta:

La categoría del establecimiento.
Los objetivos económicos.
La imagen corporativa.

1.2. Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido se adecue a la demanda y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.

Ha determinado la calidad de las materias primas teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

Ha identificado las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados, elaborando las fichas de especificación técnica.

Ha actualizado las fichas de especificación técnica de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en la oferta gastronómica de productos de pastelería y repostería.

1.3. Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

Ha tenido en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de "stocks" previamente determinados.

A través de la hoja de solicitud de mercancías ha trasladado, en su caso, la petición al departamento correspondiente, utilizando el procedimiento establecido.

1.4. Realizar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

Ha comprobado que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con:

Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.
Nivel de calidad definido.
Fecha de caducidad.
Embalaje en perfecto estado.
Temperatura adecuada.
Registros sanitarios.

Ha diferenciado las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.

1.5. Almacenar las mercancías recibidas de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

Ha almacenado las mercancías teniendo en cuenta:

Sus características organolépticas.
Temperatura y grado de humedad de conservación.
Normas básicas de almacenamiento.
Factores de riesgo.

Ha cumplimentado la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Ha almacenado los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

Ha notificado las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.

Ha comprobado las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.

1.6. Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las materias primas y productos empleados.

Ha realizado los vales de pedido de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable de departamento.

Ha realizado, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes de cada uno.

Ha comprobado y registrado todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.

A partir de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos de pastelería y repostería elaborados.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Equipos e instrumentos de medida. Equipos y medios utilizados en oficina. Equipos de refrigeración. Almacenes.

Materiales y productos intermedios:

Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento.

Productos o resultados del trabajo:

Programa de ventas y oferta de productos de pastelería y repostería. Gestión del aprovisionamiento y almacenamiento de materias primas. Control de consumos.

Procesos, métodos y procedimientos:

Encuestas. Observación directa del grado de satisfacción del cliente. Procedimientos normalizados de recepción y almacenamiento de materias primas. Métodos de muestreo para control de calidad de materias primas.

Información:

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Normativa higiénico-sanitaria. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de almacén, fichas de control de consumos, etc.).

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Otras secciones del área de elaboración de alimentos y bebidas en alojamientos y restaurantes. Clientes.

Unidad de Competencia 2:

Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo “buffet”.

REALIZACIONES

2.1. Diseñar decoraciones para los productos de pastelería de modo que resulten atractivas para el consumo.

2.2. Montar expositores y escaparates de pastelería, de modo que la colocación de los productos resulte equilibrada y atractiva para los clientes potenciales.

2.3. Montar servicios tipo “buffet” y barras de degustación, de modo que la colocación de los productos resulte equilibrada y atractiva en relación con las expectativas de los clientes.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Ha seleccionado la técnica de decoración adecuada al tipo de producto, atendiendo a la información recibida.

Ha tenido en cuenta los gustos de los clientes y las tendencias actuales de la pastelería.

Ha realizado el boceto o modelo gráfico en el que se detalla el motivo de decoración seleccionado, utilizando su imaginación y creatividad.

Ha comprobado la idoneidad del lugar de ubicación de los productos, de modo que se adecue a las normas establecidas y a los objetivos del establecimiento.

Ha establecido el orden de colocación de los productos según los siguientes criterios:

Sabores.
Tamaños.
Colores.
Naturaleza del producto.
Temperatura de conservación

Ha tenido en cuenta la estacionalidad comercial de los productos.

Ha aplicado las normas higiénico-sanitarias en todo momento.

A partir de la orden de servicio, o procedimiento que la sustituya, ha realizado y comprobado el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo del servicio.

Ha realizado la puesta a punto y montaje de servicios tipo “buffet” y barras de degustación teniendo en cuenta:

Las características del tipo de servicio en cuestión.
La superficie y características del local.
Los equipos, mobiliario y menaje disponibles.
El número de comensales.
Las expectativas de la clientela.
La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de los productos ofertados, a efectos de establecer su orden de colocación.

Ha seguido los procedimientos establecidos.

Ha utilizado los recipientes y equipos asignados.

Ha confirmado y, en su caso, ajustado, las distintas temperaturas necesarias de los equipos.

Ha complementado la decoración del conjunto.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.

Durante la manipulación y servicio de las elaboraciones en las ofertas tipo “buffet” y barras de degustación ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Ha colaborado, en su caso, en el desarrollo del servicio de los productos ofertados.

Ha colaborado, en su caso, en las actividades de post-servicio.

Ha aplicado las normas higiénico-sanitarias en todo momento.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:	Mesas e instrumentos de dibujo. Escaparates y barras. Equipos de frío y calor. Almacenes. Menaje de cocina y pastelería. Menaje de servicio.
Materiales y productos intermedios:	Material de dibujo. Material para decoración de expositores, escaparates y servicios tipo "buffet" o barras de degustación. Productos de limpieza. Combustible.
Productos o resultados del trabajo:	Bocetos o modelos gráficos para filigranas y decoraciones de pastelería o repostería formalizados. Expositores y escaparates de pastelería montados. Servicios tipo "buffet" o barras de degustación montados.
Procesos, métodos y procedimientos:	Técnicas de expresión gráfica aplicadas. Procesos normalizados de operación de montaje de servicios. Normas de servicio. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Manuales de procesos normalizados. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.
Información:	Bocetos y diseños gráficos tipo para filigranas y decoraciones de pastelería. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Tablas de temperaturas y escalas "Beaumé" apropiadas.
Personal y/u organizaciones destinatarias:	Establecimientos de pastelería, panadería y heladería artesanal. Distintas partidas o secciones de unidades de producción de pastelería/repostería. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de pastelería. Industrias alimentarias de pastelería, panadería y heladería. Clientes.

Unidad de Competencia 3:

Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.

REALIZACIONES

3.1. Elaborar jarabes, confituras y gelatinas, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

3.2. Elaborar todo tipo de masas de pastelería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y /o medios de control de proceso en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la elaboración de jarabes, confituras, mermeladas, jaleas y gelatinas:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado:

Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.

El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y /o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la preparación de todo tipo de masas de pastelería (escaldadas, fermentadas, hojaldres, bizcochos, etc.):

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Ha obtenido la textura adecuada de la masa según el tipo de utilización que se le dé posteriormente.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado:

Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.

El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3.3. Elaborar todo tipo de pastas dulces, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y /o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la elaboración de todo tipo de pastas dulces:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Ha obtenido la textura adecuada de la pasta según el tipo de utilización que se le dé posteriormente.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado:

Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo.

El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3.4. Elaborar todo tipo de cremas y rellenos dulces, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su consumo o la preparación posterior de determinados platos y productos de pastelería en general.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y /o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la elaboración de todo tipo de cremas y rellenos dulces:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Ha obtenido el nivel de densidad requerido.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado:

Su acabado y presentación de acuerdo con las normas definidas, en el caso de productos para el consumo,

El almacenamiento del producto en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3.5. Preparar y, en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas que resulten aptas para su servicio al cliente o para la preparación posterior de distintas elaboraciones culinarias.

A partir de la orden de trabajo o "comanda" ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha preparado las bebidas no alcohólicas:

Utilizando los métodos establecidos.

Respetando las normas básicas de manipulación.

Ajustando las cantidades a la ficha técnica de fabricación.

Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar.

Utilizando el recipiente adecuado.

Cuando la bebida se destina al consumo por parte del cliente:

Ha comprobado en su preparación que está a la temperatura de servicio y que, además, no ha sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.

Ha comprobado que se ajusta totalmente a su petición.

Ha realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando:

La decoración propia del producto.

El tipo de servicio.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3.6. Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones de pastelería y repostería que resulten aptos para su posterior consumo o distribución comercial.

Ha realizado la conservación y/o envasado de los géneros y elaboraciones de pastelería y repostería:

Teniendo en cuenta las características del género o elaboración en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Aplicando, en su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o de congelación "criogénica" con nitrógeno líquido.

Aplicando, en su caso, técnicas de envasado tradicional o al vacío, y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Durante el proceso de elaboración de los diferentes productos ha mantenido los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:

Mobiliario específico de pastelería. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Menaje de pastelería. Menaje de servicio. Utensilios propios de pastelería.

Materiales y productos intermedios:

Materias propias de la pastelería como (harina, azúcar, huevos, productos lácteos, cacao, frutas mantequillas, margarinas, grasas vegetales y animales, aceites, féculas, especias, esencias, colorantes, levaduras, etc.). Otras materias para la preparación de bebidas no alcohólicas como café, chocolate, infusiones, etc. Material de acondicionamiento (envases, cierres, etiquetas). Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Jarabes y siropes. Mermeladas y gelatinas. Masas de bollería y pastas dulces. Cremas y rellenos dulces. Acabados de bollería. Bebidas no alcohólicas. Presentación de estas elaboraciones básicas. Conservación y/o envasado de productos de pastelería y repostería.

Procesos, métodos y procedimientos:

Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas para la preparación de bebidas no alcohólicas. Técnicas de pastelería aplicadas a cada tipo de producto. Técnicas de almacenamiento. Técnicas de regeneración. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Procedimientos normalizados de operación para conservación y/o envasado de productos de pastelería y bebidas no alcohólicas.

Información:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración de preparaciones básicas de pastelería y bollería y de bebidas no alcohólicas. Tablas de temperaturas y escalas "Beaumé" apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico- sanitaria.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Establecimientos de restauración comercial o colectiva. Grandes superficies comerciales. Industrias agroalimentarias, etc. Secciones de envasado y distribución de establecimientos de restauración para colectividades y/o industrias agroalimentarias. Clientes.

Unidad de Competencia 4:

Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.

REALIZACIONES

4.1. Elaborar y presentar, de acuerdo con las técnicas y normas básicas, diferentes variedades de panes de modo que resulten aptos para el consumo.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha obtenido la textura adecuada de la masa según la variedad de pan que se quiera obtener.

Ha ejecutado la transformación de la masa y el acabado y presentación del producto:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando las técnicas adecuadas para confeccionar distintas variedades de pan (pan común, panes especiales, panes semicocidos, etc.)

Aplicando las técnicas de cocción requeridas.

Seleccionando y aplicando la técnica de decoración adecuada.

Aplicando en su presentación las normas definidas.

Ha aplicado la técnica de conservación inmediata según la naturaleza del pan.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4.2. Elaborar rellenos salados, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptos para su utilización posterior en productos de pastelería salada.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la elaboración:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas para los diversos tipos de relleno.

Ha obtenido el nivel de densidad requerido.

Ha almacenado los rellenos salados en los recipientes y equipos asignados y a las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

4.3. Elaborar y presentar, de acuerdo con las técnicas y normas básicas, productos de pastelería salada de modo que resulten aptos para el consumo.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones idóneas de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de

procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de la anomalías detectadas.

Ha obtenido la textura adecuada de la masa según el tipo de producto que se va a elaborar.

Ha ejecutado la transformación de la masa y el acabado y presentación del producto:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando las técnicas adecuadas para confeccionar distintos productos de pastelería salada.

Utilizando el relleno establecido.

Aplicando las técnicas de cocción requeridas.

Seleccionando la técnica de decoración adecuada.

Aplicando en su presentación las normas definidas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:

Mobiliario específico de panadería y pastelería. Almacenes. Equipos generadores de calor y frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares de uso pastelero (batidoras, amasadoras). Menaje de servicio.

Materiales empleados:

Materias primas propias de la pastelería y panadería. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles líquidos o gaseosos. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultados del trabajo:

Panes de diferentes tipos y sabores. Productos diversos de pastelería salada (“bouchées”, “bechamel”, “vol au vent”).

Procesos, métodos y procedimientos:

Elaboración de masas y pastas para panadería y pastelería salada. Técnicas básicas de cocina. Métodos de regeneración. Técnicas de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración de panes y pastelería salada. Tablas de temperatura y densidades apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Alojamientos, establecimientos de restauración colectiva e industrias agroalimentarias restaurantes, bares, cafeterías, panaderías, boutiques del pan, establecimientos de pastelería, grandes superficies comerciales, industrias agroalimentarias, etc. Clientes.

Unidad de Competencia 5:

Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.

REALIZACIONES

5.1. Preparar y presentar toda clase de productos de pastelería y repostería (tartas, pasteles, helados, postres de cocina, mazapanes, turrone, bombones, confites, etc.), de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de elaboración.

5.2. Preparar y presentar diferentes productos de pastelería y repostería de creación propia, que resulten atractivos para los clientes y se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado:

El aprovisionamiento de materias primas.
La selección de los productos básicos requeridos.
La preparación de útiles y equipos.

Ha conseguido las condiciones de operación, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control de procesos en máquinas y equipos, e informando, en su caso, de las anomalías detectadas.

Ha ejecutado la preparación:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Aplicando la temperatura adecuada a cada tipo de producto.

Seleccionando y aplicando la técnica de decoración adecuada.

Ha realizado el acabado y presentación del producto de pastelería o repostería de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado el almacenamiento del producto de pastelería o repostería:

Teniendo en cuenta las características del producto de pastelería o repostería en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha utilizado los métodos y equipos establecidos en la regeneración a temperatura de servicio

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

Ha ejecutado correctamente:

El aprovisionamiento de materias primas,

La preparación de útiles y equipos,

La aplicación de técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo,

La utilización de las técnicas de cocción establecidas para cada producto,

El acabado y presentación del producto,

El almacenamiento,

La regeneración a temperatura de servicio,

El mantenimiento de las temperaturas requeridas,

La selección y aplicación de la técnica de decoración adecuada,

La utilización de los medios energéticos establecidos, evitando costes y desgastes innecesarios,

Ha sacado el máximo partido gastronómico y económico a los productos de temporada.

Ha elaborado los productos a partir de su propia investigación gastronómica con creatividad e imaginación.

Ha aplicado su cultura gastronómica y habilidades para responder a las necesidades de innovación de la oferta de productos de pastelería y repostería en función de los gustos de la clientela y de los objetivos gastronómicos y económicos del establecimiento.

Ha sido capaz de sustituir ingredientes de un determinado producto por imposibilidad de aprovisionamiento, satisfaciendo no obstante al cliente.

Se ha adaptado plenamente a las peticiones y gustos del cliente.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:	Mobiliario específico de pastelería y repostería. Almacenes. Equipos generadores de calor y de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares. Utensilios de pastelería. Menaje de pastelería.
Materiales empleados:	Materias primas propias de la pastelería. Elaboraciones básicas de pastelería. Materiales de acondicionamiento. Productos para la limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.
Productos o resultados del trabajo:	Pastelería en general (tartas y pasteles). Helados. Postres de cocina. Turrónes y mazapanes. Bombones. Confités. Caramelos. Presentación de los diferentes productos de pastelería y repostería.
Procesos, métodos y procedimientos:	Procedimientos normalizados de operación para el acabado y presentación de productos de pastelería y repostería: Manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo. Técnicas de heladería. Técnicas básicas de cocción. Técnicas de bombonería y caramelería. Sistemas de almacenamiento. Métodos de regeneración. Técnicas de limpieza y desinfección de útiles y equipos. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias aplicadas.
Información:	Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas y escalas "Beaumé" apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.
Personal y/u organizaciones destinatarias:	Alojamientos, establecimientos de restauración comercial y colectiva, empresas, grandes superficies comerciales, industrias agroalimentarias. Clientes.

Unidad de Competencia 6:

Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

REALIZACIONES

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

6.1. Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.

Se ha seleccionado la forma jurídica de empresa más adecuada a los recursos disponibles, a los objetivos y a las características de la actividad.

Se ha realizado el análisis previo a la implantación, valorando:

La estructura organizativa adecuada a los objetivos.

La ubicación física y ámbito de actuación (distancia clientes/proveedores, canales de distribución, precios del sector inmobiliario de zona, elementos de prospectiva).

La previsión de recursos humanos.

La demanda potencial, previsión de gastos e ingresos.

La estructura y composición del inmovilizado.

La necesidades de financiación y forma más rentable de la misma.

La rentabilidad del proyecto.

La posibilidad de subvenciones y/o ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas.

Se ha determinado adecuadamente la composición de los recursos humanos necesarios, según las funciones y procesos propios de la actividad de la empresa y de los objetivos establecidos, atendiendo a formación, experiencia y condiciones actitudinales, si proceden.

6.2. Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.

Se han identificado las formas de contratación vigentes, determinando sus ventajas e inconvenientes y estableciendo los más habituales en el sector.

Se han seleccionado las formas de contrato óptimas, según los objetivos y las características de la actividad de la empresa.

6.3. Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.

Se ha establecido un sistema de organización de la información adecuado que proporcione información actualizada sobre la situación económico-financiera de la empresa.

Se ha realizado la tramitación oportuna ante los organismos públicos para la iniciación de la actividad de acuerdo a los registros legales.

Los documentos generados: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y recibos, han sido elaborados en el formato establecido por la empresa con los datos necesarios en cada caso y de acuerdo a la legislación vigente.

Se ha identificado la documentación necesaria para la constitución de la empresa (escritura, registros, impuesto actividades económicas y otra).

6.4. Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.

En el plan de promoción, se ha tenido en cuenta la capacidad productiva de la empresa y el tipo de clientela potencial de sus productos y servicios.

Se ha seleccionado el tipo de promoción que hace óptima la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la promoción.

La participación en ferias y exposiciones ha permitido establecer los cauces de distribución de los diversos productos o servicios.

6.5. Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.

Se han tenido en cuenta, en la negociación con los proveedores:

Precios del mercado

Plazos de entrega

Calidades

Condiciones de pago

Transportes, si procede

Descuentos

Volumen de pedido

Liquidez actual de la empresa

Servicio post-venta del proveedor

En las condiciones de venta propuestas a los clientes se han tenido en

cuenta:

Márgenes de beneficios
Precio de coste
Tipos de clientes
Volumen de venta
Condiciones de cobro
Descuentos
Plazos de entrega
Transporte si procede
Garantía
Atención post-venta

6.6. Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales.

Se ha transmitido en todo momento la imagen deseada de la empresa.

Los clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto.

Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, resolviendo sus reclamaciones con diligencia y prontitud y promoviendo las futuras relaciones.

Se ha comunicado a los clientes cualquier modificación o innovación de la empresa, que pueda interesarles.

6.7. Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.

Se ha identificado la documentación exigida por la normativa vigente.

Se ha identificado el calendario fiscal correspondiente a la actividad económica desarrollada.

Se ha identificado en tiempo y forma las obligaciones legales laborales.

Altas y bajas laborales
Nóminas
Seguros sociales

DOMINIO PROFESIONAL

Información que maneja:

Documentación administrativa: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques.

Documentación con los distintos organismos oficiales:

Permisos de apertura del local, permiso de obras, etc... Nóminas TC1, TC2, Alta en IAE. Libros contables oficiales y libros auxiliares. Archivos de clientes y proveedores.

Tratamiento de la información:

Tendrá que conocer los trámites administrativos y las obligaciones con los distintos organismos oficiales, ya sea para realizarlos el propio interesado o para contratar su realización a personas o empresas especializadas.

El soporte de la información puede estar informatizado utilizando paquetes de gestión muy básicos existentes en el mercado.

Personas con las que se relaciona:

Proveedores y clientes. al ser una pequeña empresa o taller, en general, tratará con clientes cuyos pedidos o servicios darían lugar a pequeñas o medianas operaciones comerciales. Gestorías.

1.2. EVOLUCIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LA FIGURA PROFESIONAL

1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos

Se detecta una mayor flexibilidad entre los distintos puestos de trabajo en la actividad de restauración. Las empresas demandan, de forma creciente, profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones y con gran capacidad de adaptación a situaciones cambiantes. Esta polivalencia redundará en una mayor productividad a través de la disminución de los tiempos muertos que caracterizan los procesos en este campo.

Las nuevas tecnologías aplicadas a los diferentes procesos de producción en restauración se han introducido en el sector en los últimos años. Se prevé que la incorporación de dichas tecnologías alcance a un número de empresas cada vez mayor, principalmente a aquellas relacionadas con la conservación y regeneración de productos y con los sistemas de información basados en soportes informáticos. Esto significa la reducción de los procesos manuales y la mejora de los niveles de higiene en la manipulación y conservación de alimentos y bebidas.

Es razonable pensar que la evolución del empleo estará en función del desarrollo del sector. Se observa un aumento de la variedad de productos ofertados en función de los gustos y nueva sensibilidad dietética de los consumidores. Por otro lado el gran desarrollo de la pastelería industrial abre un nuevo campo a estos profesionales y determina nuevos métodos de trabajo.

Se prevén cambios organizativos en las empresas del sector debido no sólo a la introducción de nuevas tecnologías, sino también a la competencia a la que da lugar la integración europea. Existe una tendencia creciente a la concentración empresarial, que permite unificar esfuerzos y mantener una postura más competitiva en el mercado.

1.2.2. Cambios en las actividades profesionales

El técnico en pastelería y panadería tiene dos grandes áreas de desarrollo de su labor profesional: la restauración comercial y la restauración colectiva.

Las actividades en ambos campos tienden a la reducción progresiva de las operaciones manuales debido al mayor grado de automatización de los procesos, incrementándose la responsabilidad en las funciones de control.

Existen además múltiples operaciones que tradicionalmente se realizaban en los obradores, principalmente las de preelaboración de productos, que hoy vienen resueltas por las industrias del sector agroalimentario.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que el Técnico en pastelería y panadería pueda asumir varias competencias propias de la producción.

1.2.3. Cambios en la formación

Este técnico necesita mantenerse actualizado en el conocimiento y manejo de nuevas tecnologías de los equipos de producción y de aplicaciones informáticas de control de procesos.

La introducción de nuevos productos alimentarios, llamados de cuarta y quinta gama, hace necesario que este profesional conozca las técnicas específicas para su manipulación.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición y dietética, de higiene y de seguridad laboral.

1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO

1.3.1. Entorno profesional y de trabajo

Esta figura ejercerá su actividad, principalmente, en el área de elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas del sector “Hotelería y Restauración” y “Pastelería Artesanal”, aunque también podrá incorporarse al sector de industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

Restauración comercial:

Tradicional: Incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa y que, además, utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

Restauración evolutiva: Caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimientos como “snacks”, pizzerías, hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

Restauración colectiva, concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte (“catering”).

Pastelerías.

Boutiques del pan.

Tiendas especializadas en comidas preparadas.

Empresas dedicadas al almacenamiento y distribución de productos alimenticios.

Industrias agroalimentarias.

En general, desarrollará esta figura su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados a la elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, prestaciones que pueden formar parte de una oferta más amplia.

Previsiblemente este técnico se integrará en un equipo de trabajo generalmente numeroso, por lo que deberá tener también un alto sentido de la cooperación con sus compañeros de trabajo. La interacción constante con ellos le impondrá saber conducirse en los procesos de comunicaciones internas y tener el dominio básico en las técnicas de relaciones humanas, aplicables también a su posible relación con los clientes.

Así mismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo la posibilidad de crear su propia pastelería, pizzería o establecimiento de comida rápida.

Las difíciles condiciones de trabajo que en muchas ocasiones se dan en los obradores y cocinas (calor sofocante, tareas realizadas de pie en su mayor parte, quemaduras, etc.) y la necesidad de atención constante para obtener elaboraciones de pastelería y repostería óptimas, imponen a este técnico la necesidad de actuar con calma y de adaptarse a esas difíciles circunstancias.

1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

Esta figura profesional se ubica, fundamentalmente, en las funciones/subfunciones de compras/contratación, elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan:

Elaboración de la oferta de productos de pastelería y repostería.
Aprovisionamiento y control de consumos.
Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y pastelería.
Conocimiento de materias primas, equipos y maquinaria.
En su caso, atención al cliente.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes:

Con fines de orientación, se enumeran a continuación ocupaciones y puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título.

Pastelero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.
Jefe de partida.
Empleado de departamento de economato o almacén.
Maestro obrador.

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas en general y de productos de pastelería y panadería en particular, para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.

Analizar y poner a punto los procesos de producción y, en su caso, de servicio de elaboraciones de pastelería, repostería y panadería, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases y procesos básicos, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.

Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la realización de elaboraciones de pastelería y panadería, así como de su acabado y decoración, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel los equipos, maquinaria y utensilios de cocina en general y de panadería/pastelería en particular.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de géneros y elaboraciones de panadería, pastelería y repostería.

Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o producto de las materias primas propias de la pastelería y panadería.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje y prestación de servicios tipo “buffet”, barras de degustación, “self-service” o análogos.

Utilizar la informática de usuario aplicada a la actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de producción y de Economato-Bodega o almacén.

Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de Hostelería y de industrias de panadería y pastelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.

Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones que, en su caso, se puedan desarrollar con potenciales clientes.

Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y de la evolución del sector de Hostelería y Turismo y de industrias de Panadería y Pastelería, con el fin de adaptarse a los cambios tecnológicos y organizativos que se produzcan.

2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Módulo profesional 1:

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

Asociado a la Unidad de Competencia 1: Confeccionar la oferta de productos de pastelería y repostería, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

CAPACIDADES TERMINALES

1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

1.3. Definir características de los alimentos y bebidas, teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:

Características fundamentales.

Procesos básicos.

Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.

Tipologías de clientela.

Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.

Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.

Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.

Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

Describir ofertas gastronómicas, indicando elementos que las componen, características y categoría.

Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.

En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo, de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas, y utilizando eficazmente el material de oficina disponible para su composición.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y de los datos que fueran necesarios:

Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.

Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, categoría de la oferta, tipo de servicio, objetivos económicos, proveedores y, en su caso, tipo de industria de pastelería/panadería.

Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente el material de oficina disponible para la formalización de las fichas.

1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.

Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:

Determinar las necesidades de suministro de géneros, indicando cantidades. Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.

Utilizar eficazmente el material de oficina disponible para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.

1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

Describir métodos de control, para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.

Efectuar operaciones de control utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos y proponiendo medidas para su resolución.

Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

Describir diversos sistemas de almacenamiento, indicando: necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.

Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.

Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

Enumerar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

Obtener costes de platos y materias primas, indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.

Cumplimentar la documentación específica.

Fijar precios de la oferta gastronómica.

Utilizar eficazmente el material de oficina disponible.

CONTENIDOS

(Duración 95 horas)

Las empresas de restauración

Aspectos económicos.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración.

	<p>Áreas o departamentos básicos. Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
La industria de panadería y pastelería artesanal	<p>Aspectos económicos. Tipos de establecimientos. Oferta básica de productos. Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración. Áreas o departamentos básicos. Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
Ofertas gastronómicas	<p>Definición y clases. Elementos y variables de la oferta gastronómica. Estudio de las ofertas básicas: Menú y carta. Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.</p>
Nutrición y Dietética	<p>Principios inmediatos. Conceptos. Clases. Clasificación de dietas. Necesidades nutricionales. Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.</p>
Economato y bodega	<p>Procedimiento de solicitud y recepción de géneros. Almacenamiento. Controles: métodos y documentos. Gestión y valoración de inventarios.</p>
Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería	<p>Definición y clases de costes que se generan. Componentes del precio.</p>

Módulo profesional 2:

Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios

Asociado a la Unidad de Competencia 2: Diseñar decoraciones para pastelería y montar expositores, escaparates y servicios tipo «buffet».

CAPACIDADES TERMINALES

2.1. Diseñar decoraciones para pastelería/panadería aplicando las técnicas de expresión gráfica y/o de decoración adecuadas.

2.2. Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores, escaparates, barras de degustación, servicios tipo “buffet” o análogos, aplicando técnicas decorativas adecuadas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

2.3. Analizar y aplicar diferentes técnicas de servicio relacionadas con la oferta de productos pastelero-repostereros.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A partir de productos de pastelería/panadería determinados:

Elegir o idear formas y/o motivos de decoración.
 Seleccionar técnicas de expresión gráfica adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.
 Deducir variaciones en el diseño realizado, según criterios como el tamaño, las materias primas, la forma, el color, etc.
 Realizar los bocetos o modelos gráficos.

En supuestos prácticos, y a partir de información suministrada sobre características del local, tipo de establecimiento y tipo de productos:

Deducir necesidades de mobiliario, equipos y utensilios para el montaje de servicios de pastelería/panadería.
 Representar sobre un plano la distribución en planta del mobiliario y/o equipos, justificándola debidamente.
 Describir el proceso de puesta a punto de dichos servicios.
 Clasificar los productos que se vayan a exponer de acuerdo con variables tales como sabor, color, tamaño, asociación, temperatura adecuada de conservación, época de año, etc.
 Justificar la/s técnica/s y/o elementos decorativos que mejor se adecuen.
 Deducir variaciones o combinaciones diversas de los servicios, justificándolas adecuadamente.
 Identificar la normativa higiénica sanitaria aplicable.

Aplicar diferentes técnicas de servicio, describiendo las características más destacadas de cada una de ellas.

Describir procesos de creación de los diferentes servicios, indicando las fases más importantes.

Deducir necesidades de utensilios, tiempo y personal en relación con las técnicas de servicio aplicables.

Aplicar técnicas de asistencia y servicio en aquellas ofertas gastronómicas tipo “buffet”, “self-service”, barras de degustación o análogas que precisen la actuación del pastelero-repostero.

CONTENIDOS

(Duración 95 horas)

Decoración de productos de pastelería y de panadería

Diseño de bocetos o modelos gráficos.
 Teoría del color en gastronomía.
 Casos prácticos.

Escaparates y expositores

Mobiliario y equipos.
 Materiales y técnicas de decoración.
 Prácticas de montaje de expositores y escaparates.

Equipamiento de sala-comedor

Mobiliario y equipos:
 Clases y funciones
 Utilización y mantenimiento básico
 Vajilla y utensilios:
 Clases y características
 Utilización y aplicaciones

El servicio

Conceptos.
Clases y características.

**Barras de degustación,
“buffet”, “self-service” y
servicios análogos**

Concepto y clases.
Operaciones de montaje.
Servicio al comensal.
Distribución de productos de pastelería y panadería.
Modelos decorativos.
Prácticas de montaje de expositores y escaparates.

Módulo profesional 3:

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos

Asociado a la Unidad de Competencia 3: Preparar elaboraciones básicas y bebidas no alcohólicas y conservar todo tipo de preparaciones de pastelería y repostería.

CAPACIDADES TERMINALES

3.1. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en pastelería, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

3.3. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria de los obradores de pastelería y panadería, o del subdepartamento de repostería, explicando:

Funciones.
Normas de utilización.
Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
Riesgos asociados a su manipulación.
Mantenimiento de uso necesario.

Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, información recibidas y volumen de producción.

Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante las pruebas oportunas.

Identificar y describir diversas materias primas alimentarias indicando:

Características físicas (forma, color, tamaño, etc.).
Cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas).
Necesidades de preelaboración básica.
Necesidades de conservación.
Clases y variedades.

Clasificar materias primas alimentarias, atendiendo a su estado de presentación (congelado, liofilizado, etc.), indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización, e indicando técnicas pasteleras necesarias para cada una de ellas.

Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de pastelería/panadería o de planes de trabajo determinados.

Deducir las operaciones básicas de puesta a punto del lugar de trabajo y las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería/panadería.

Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos, aplicando las técnicas adecuadas y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones recibidas.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad predeterminados.

Justificar los métodos y/o lugares de conservación de los productos obtenidos, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

3.4. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación de bebidas no alcohólicas para su servicio al cliente o para su utilización en elaboraciones de pastelería.

Identificar las diferentes bebidas no alcohólicas que habitualmente son ofertadas, o utilizadas en elaboraciones de pastelería, describiendo su proceso de elaboración.

Explicar las cualidades de las variedades de las materias primas base para la realización de las bebidas no alcohólicas.

Realizar las operaciones necesarias para obtener diferentes bebidas no alcohólicas, incorporando posibles modificaciones en función de los gustos, expectativas o necesidades de la demanda supuesta o real.

3.5. Analizar y aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

Diferenciar y describir los diferentes métodos y equipos de conservación y envasado.

Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino/consumo asignado.

Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de todo tipo de géneros.

Aplicar normas de control establecidas para evaluar resultados intermedios y finales de cada operación a fin de obtener un producto final de acuerdo con el nivel de calidad predeterminado.

Justificar el lugar de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las características derivadas del sistema adoptado y la normativa higiénico-sanitaria.

3.6. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios.

Relacionar las características de las unidades de producción y/o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

Clasificar (interpretando su etiquetado) productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.

Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.

CONTENIDOS (Duración 230 horas)

Terminología utilizada en la producción culinaria y de obradores de pastelería y panadería

Maquinaria, equipos y utensilios para la producción en cocina y obradores de pastelería y panadería

Maquinaria básica

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Procedimientos de operación y control.

Mantenimiento de uso.

Ubicación y distribución.

Batería y utillaje

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Modos de operar.

Mantenimiento de uso.

Materias primas

Descripción: variedades y características.

Cualidades y aplicaciones gastronómicas.

Presentación comercial

Necesidades de conservación y regeneración.

Esencias, colorantes, gasificantes, conservantes, aditivos y coadyuvantes.

Técnicas básicas de pastelería y panadería	Características. Procesos de ejecución. Resultados y controles. Tratamiento de las materias primas.
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería	Definición, clasificación y aplicaciones. Procedimientos y técnicas de elaboración de: Jarabes Gelatinas y jaleas Confituras Masas Pastas dulces Cremas y rellenos dulces Control de resultados
Bebidas no alcohólicas	Clases, variedades y características. Elaboración de las diferentes bebidas no alcohólicas.
Conservación, envasado, rotulación y etiquetado	Sistemas y métodos. Equipos asociados a cada sistema/método. Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos. Control de resultados.
Regeneración de productos	Definición. Procedimientos. Control de resultados.
Seguridad y prevención en las zonas de producción de alimentos y bebidas	Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Prohibiciones. Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (preelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Riesgos e intoxicaciones alimentarias: Identificación. Causas más comunes y prevención. Sistemas y métodos de limpieza. Materiales. Procedimientos de ejecución y/o control de los resultados. Normas que debe cumplir un manipulador de alimentos. Reglamento.

Módulo profesional 4:

Panificadora y pastelería salada

Asociado a la Unidad de Competencia 4: Elaborar y presentar panes y productos de pastelería salada.

CAPACIDADES TERMINALES

4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, de acuerdo con ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada o planes de trabajo determinados.

4.2. Realizar las operaciones necesarias para la elaboración y decoración de piezas de panadería en general.

4.3. Identificar, determinar y realizar las operaciones de preelaboración de los diferentes géneros necesarios para la elaboración de rellenos salados.

4.4. Analizar, poner a punto el proceso de ejecución y/o, en su caso, de conservación de elaboraciones básicas, de múltiples aplicaciones para rellenos salados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas de productos de panadería y/o pastelería salada, o de planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

Cumplimentar la documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

Realizar el aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada.

Justificar el lugar de depósito de los géneros y elaboraciones básicas, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

A partir de planes de trabajo determinados:

Seleccionar el tipo de masa adecuada para la clase de pan que se vaya a elaborar.

Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas y masas ya elaboradas.

Describir el proceso de elaboración (artesanal o industrial) de las piezas de panadería en cuestión.

Reconocer el estado de la masa para su utilización.

Aplicar las técnicas de panadería adecuadas.

Realizar operaciones de decoración de forma que se obtenga un producto de panadería acabado que cumpla su definición, instrucciones recibidas y características para su comercialización, alcanzando el estándar de calidad predeterminado justificando su idoneidad.

Clasificar y describir cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizados en rellenos salados para pastelería salada.

Efectuar las operaciones de regeneración que precisen las materias primas de acuerdo con su estado congelado, al vacío, etc. para su posterior preelaboración.

Deducir necesidades de preelaboración de cualquier género, de acuerdo con su posterior aplicación para pastelería salada.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo, de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar.

Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

Describir el procedimiento de control.

Describir elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, de acuerdo con sus aplicaciones más usuales en pastelería salada o procesos de realización.

Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados, derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.

Deducir necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados.

Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para rellenos salados según el procedimiento requerido.

4.5. Describir, organizar la distribución de géneros y aplicar las técnicas de cocina necesarias para obtener rellenos salados.

Describir las técnicas culinarias necesarias para la elaboración de rellenos salados, indicando:

Fases de aplicación/procesos.
Procedimientos y modos operativos.
Instrumentos base que se deben utilizar.
Resultados que se obtienen.

Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión, a partir del aprovisionamiento interno.

Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de rellenos salados, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan.

Describir el procedimiento de control.

4.6. Analizar, desarrollar el proceso y elaborar y presentar productos de pastelería salada.

Explicar las técnicas de elaboración de productos de pastelería salada indicando:

Fases de aplicación/procesos.
Procedimientos y modos operativos.
Instrumentos base que se deben utilizar.
Resultados que se obtienen.

Identificar necesidades de elaboraciones básicas y de rellenos salados derivadas de ofertas de productos de pastelería o planes de trabajo determinados.

Deducir y solicitar aprovisionamiento interno de materias primas, elaboraciones básicas y rellenos salados necesarios para la realización de productos de pastelería salada.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de productos de pastelería salada.

Describir el procedimiento de control.

4.7. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones y productos de pastelería salada.

Identificar estados en que se encuentran los productos de pastelería salada utilizados.

Deducir necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

Realizar operaciones de regeneración que precisen las elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales/información generadas durante el proceso.

Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales/información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

4.8. Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos de pastelería salada de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Describir y justificar necesidades de acabado, decoración y presentación de acuerdo con la definición del producto de pastelería salada, tipo de servicio, instrucciones recibidas o, en su caso, de la modalidad de comercialización.

Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias, de forma que se obtenga un producto que cumpla con el estándar de calidad predeterminado.

CONTENIDOS
(Duración 190 horas)

El pan y la panadería	Breve historia. Tipos y fórmulas de elaboración. Técnicas de panadería. Características. Proceso de ejecución.
Preelaboración de productos para elaboraciones de pastelería salada	Tratamiento básico de las diversas materias primas. Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia: Descripción y clasificación Aplicaciones culinarias más usuales a la pastelería salada. Procedimientos y técnicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.
Técnicas básicas de cocina y charcutería para la elaboración de rellenos salados	Proceso de ejecución de las técnicas básicas para la elaboración de rellenos salados. Resultados y controles. Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.
Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la preparación de rellenos salados	Definición y aplicaciones. Clasificación, elaboración y resultados.
Productos de pastelería salada	Tipos de productos y de rellenos. Normas y técnicas de elaboración
Decoración y presentación de panes y productos de pastelería salada	Normas y combinaciones organolépticas básicas. Aplicación y ensayos prácticos.

Módulo profesional 5:

Productos de pastelería y repostería

Asociado a la Unidad de Competencia 5: Preparar y presentar productos de pastelería y repostería a partir de elaboraciones básicas.

CAPACIDADES TERMINALES

5.1. Analizar productos de pastelería y repostería, describiendo sus procesos de ejecución.

5.2. Realizar, poner a punto y conservar, productos de pastelería y repostería, generalmente complejos y representativos por sus valores gastronómicos tipo: territoriales (pastelería/repostería regional, internacional, etc.), de autoría o temporales (pastelería/repostería moderna, nueva pastelería/repostería, clásica, etc.).

5.3. Practicar posibles variaciones en los productos de pastelería y repostería, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación.

5.4. Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de fabricación, complementadas, en su caso, por las explicaciones pertinentes:

Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.

Deducir necesidades de útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.

Explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, necesidades de tiempo y géneros y orden de trabajo que precisan.

Explicar los resultados esperados.

Distribuir útiles y herramientas, así como géneros y elaboraciones básicas, en forma y lugares apropiados, para la realización de productos de pastelería y repostería acabados.

Realizar las operaciones de elaboración de productos de pastelería y repostería, de acuerdo con las recetas bases o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos, con un buen uso de los equipos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

Realizar los motivos de decoración, utilizando las técnicas y materiales adecuados, y siguiendo los bocetos o diseños gráficos predeterminados.

Realizar las operaciones de acabado, decoración y presentación necesarias que se deriven de la definición del producto, boceto o diseño gráfico de decoración, tipo de servicio, nuevas fórmulas de creación y, en su caso, modalidad de comercialización.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados, teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a los productos, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en los productos de pastelería y repostería.

Explicar las técnicas novedosas de pastelería y repostería, describiendo sus principios, aplicaciones y resultados que se obtienen.

Identificar posibles alternativas o modificaciones en la técnica, forma y corte de los géneros, motivo de decoración, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación.

Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a otras elaboraciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones de pastelería y repostería originales.

Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

Estimar la información que sobre cambios en los productos de pastelería y repostería se genera a partir de gustos, expectativas o necesidades de potenciales comensales.

A partir de supuestas elaboraciones, y ofrecidos los datos sobre gustos, expectativas o necesidades demandadas por una potencial clientela:

el proceso de elaboración de productos de pastelería y repostería para realizar las adaptaciones oportunas.

Explicar el proceso de adaptación de las elaboraciones, indicando los cambios que en su ejecución se derivan de la supuesta demanda. Deducir posibles alternativas de preparación con respecto a las elaboraciones originales que puedan responder satisfactoriamente a la supuesta demanda. Preparar productos de pastelería y repostería incorporando las modificaciones y obteniendo resultados finales que satisfagan a la supuesta demanda, alcancen los niveles de calidad predeterminados y cumplan con los objetivos del establecimiento.

CONTENIDOS (Duración 190 horas)

Análisis de los productos de pastelería dulce y repostería

Estudio de las cualidades organolépticas.
Estudio de formas y colores en las elaboraciones:
La técnica del color en pastelería.
Formas básicas de las elaboraciones en su presentación.

Experimentación y evaluación de resultados en relación con la elaboración de:

- Tartas
- Pasteles
- Helados
- Postres de cocina
- Mazapanes
- Turrone
- Bombones
- Confites
- Postres de nueva creación
- Otros

Análisis de las aplicaciones decorativas.
Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
Bibliografía sobre pastelería y repostería.
La pastelería de autor.
La pastelería/repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos.

Pastelería y repostería regional

Características generales. Tradiciones.
Descripción de elaboraciones significativas.
Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
Análisis comparativos.

Elaboraciones de pastelería y repostería

Características generales, tradiciones.
Descripción de elaboraciones significativas.
Técnicas de elaboración. Aplicaciones prácticas.
Análisis comparativos.

Tendencias de la pastelería actual

Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar.
Pastelería industrial.
Pastelería y nuevas fórmulas de producción:
Boutiques del pan
"Croissanterías"
Pastelería de colectividades
Otras.

Módulo profesional 6:

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

Asociado a la Unidad de Competencia 6: Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

CAPACIDADES TERMINALES

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.

Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.

Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.

Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.

Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.

A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.

6.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.

Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.

A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:

Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.

Cumplimentar una modalidad de contrato.

6.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.

Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.

A partir de unos datos supuestos,

Cumplimentar los siguientes documentos:

Factura
Albarán
Nota de pedido
Letra de cambio
Cheque
Recibo

Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.

Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.

6.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.

Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.

Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.

A partir de unos datos supuestos cumplimentar:

Alta y baja laboral
Nómina
Liquidación de la Seguridad Social

Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.

6.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.

Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.

A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado:

Determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:

Precios del mercado
Plazos de entrega
Calidades
Transportes
Descuentos
Volumen de pedido
Condiciones de pago
Garantía
Atención post-venta

6.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.

Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.

Explicar los principios básicos del merchandising.

6.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.

El proyecto deberá incluir:

Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
Justificación de la localización de la empresa.
Análisis de la normativa legal aplicable.
Plan de inversiones.
Plan de financiación.
Plan de comercialización.
Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

La empresa y su entorno

Concepto jurídico-económico de empresa.
Definición de la actividad.
Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.

Formas jurídicas de las empresas

El empresario individual.
Sociedades.
Análisis comparativo de los distintos tipos de empresas.

Gestión de constitución de una empresa

Relación con organismos oficiales.
Trámites de constitución.
Ayudas y subvenciones al empresario.
Fuentes de financiación.

Gestión de personal

Convenio del sector.
Diferentes tipos de contratos laborales.
Nómina.
Seguros Sociales.

Gestión administrativa

Documentación administrativa.
Contabilidad y libros contables.
Inventario y valoración de existencias.
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

Gestión comercial

Elementos básicos de la comercialización.
Técnicas de venta y negociación.
Atención al cliente.

Obligaciones fiscales

Calendario fiscal.
Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa
Liquidación de IVA e IRPF.

Proyecto empresarial

2.3. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

CAPACIDADES TERMINALES

Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.

Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, atendiendo a los procedimientos establecidos.

Realizar elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, y operaciones para el servicio, controlando resultados intermedios y finales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.

Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.

Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:

De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.

Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.

Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.

Manipulando adecuadamente los equipos disponibles.

Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo, realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.

Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.

Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen.

Comprobar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción.

Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.

Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas del almacenamiento.

Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa para obtener información de costes.

Aplicar correctamente las técnicas para la conservación de géneros, o elaboraciones de panadería, pastelería y repostería, utilizando los medios disponibles.

Solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de elaboraciones auxiliares necesarias para afrontar el plan de producción asignado.

Preparar y utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener las elaboraciones, o resultados esperados en el servicio, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.

Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones, con la decoración establecida y/o realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.

Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen postres a su vista:

Desarrollar las operaciones con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.

Satisfacer su curiosidad acerca del postre en cuestión.
Preguntar al cliente sobre gustos de cocción y condimentación.

Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.

Aportar iniciativa, creatividad y conocimientos técnicos en la colaboración para la definición de nuevos productos de panadería, pastelería y repostería o formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de servicios tipo "buffet", barras de degustación, "self-service" o análogos, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas.

Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.

En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.

Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Coordinar la actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de la permanencia en el puesto de trabajo al sustituto.

Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.

Demostrar un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando el trabajo en un tiempo límite razonable.

Analizar las repercusiones de la actividad propia en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones de panadería, pastelería y repostería y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.

CONTENIDOS (Duración 440 horas)

Realización de operaciones de aprovisionamiento

Formalización de documentación.
Verificación del estado de equipos, cámaras y almacenes.
Aplicación de métodos de solicitud, recepción y almacenaje de mercancías.
Aplicación de técnicas de conservación y envasado.

Producción de elaboraciones de pastelería y repostería

Utilización de partes de trabajo diarios y desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control.
Comprobación del funcionamiento de los equipos y puesta a punto de los equipos y del lugar de trabajo.
Aplicación de técnicas de regeneración de productos.
Aplicación de las técnicas, normas y procedimientos para la producción de: jarabes, confituras y gelatinas, masas de pastelería, pastas dulces, cremas y rellenos dulces y bebidas no alcohólicas.
Ejecución de operaciones de acabado.

Producción de elaboraciones de panadería

Producción de elaboraciones de panadería mediante la aplicación de las técnicas, normas y procedimientos propios.
Ejecución de operaciones de acabado.

Montaje de expositores y escaparates y servicios tipo "buffet"

Preparación, limpieza y orden de equipos, instrumentos, lugares de trabajo, cámaras y expositores. Comprobación del funcionamiento de los equipos.

2.4. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACION LABORAL

CAPACIDADES TERMINALES

Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a su salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.

Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.

Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.

Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.

Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.

Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.

Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.

Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.

Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.

Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente para constituirse en trabajador por cuenta propia.

Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.

Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.

Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".

En un supuesto de negociación colectiva tipo:

Describir el proceso de negociación.

Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas...) objeto de negociación.

Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.

Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS

(Duración 65 horas)

Salud laboral

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida.

Factores de riesgo: Físicos, químicos, biológicos, organizativos.

Medidas de prevención y protección.

Casos prácticos.

Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios:

Consciencia/inconsciencia

Reanimación cardiopulmonar

Traumatismos

Salvamento y transporte de accidentados

Legislación y relaciones laborales

Derecho laboral: Normas fundamentales.

La relación laboral. Modalidades de contratación. Suspensión y extinción.

Seguridad Social y otras prestaciones.

Órganos de representación.

Convenio colectivo. Negociación colectiva.

Orientación e inserción socio-laboral

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.

El proceso de búsqueda de empleo. Fuentes de información; mecanismos de oferta-demanda y selección.

Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. La empresa. Tipos de empresa. Trámites de constitución de pequeñas empresas.

Recursos de auto-orientación. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. Elaboración de itinerarios formativos profesionalizadores. La toma de decisiones.

3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

3.1. PROFESORADO

3.1.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de “Pastelería y Panadería”

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios	Cocina y Pastelería	Profesor Técnico de FP
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos	Cocina y Pastelería	Profesor Técnico de FP
Panificación y pastelería salada	Profesor Especialista	Profesor Especialista
Productos de pastelería y repostería	Profesor Especialista	Profesor Especialista
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa	Formación y Orientación Laboral Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria

3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Hostelería y Turismo.
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Formación y Orientación Laboral
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Diplomado en Ciencias Empresariales
Diplomado en Relaciones Laborales
Diplomado en Trabajo Social
Diplomado en Educación Social
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Cocina y Pastelería
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Técnico Especialista en Hostelería
Técnico Superior en Restauración
con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

3.2. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

De conformidad con el art. 34 del R.D. 1004/1991 de 14 de junio, el Ciclo formativo de Formación Profesional de Grado Medio: PASTELERÍA Y PANADERÍA, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente R.D., los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1.a del citado R.D. 1004/1991 de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie	Grado de utilización
Taller de cocina	210 m ²	25 %
Taller de pastelería y panadería	60 m ²	50 %
Aula Polivalente	60 m ²	25 %

El “grado de utilización” expresa en % la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas.

En el margen permitido por el “grado de utilización”, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS

3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso

Ciencias de la Naturaleza y de la Salud
Humanidades y Ciencias Sociales

3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos
Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios
Panificación y pastelería salada
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa
o taller

3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos
Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios
Panificación y pastelería salada
Formación en Centros de trabajo
Formación y Orientación Laboral



Servicios de Restaurante y Bar

Denominación: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

Nivel: FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO
MEDIO

Duración del ciclo formativo: 1.400 HORAS

REALES DECRETOS: 2221/1993 (B.O.E. 10/03/1994)
148/1994 (B.O.E. 15/03/1994)

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

1.1.1. Competencia general

1.1.2. Capacidades profesionales

1.1.3. Unidades de competencia

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

1.2. EVOLUCIÓN DE LA COMPETENCIA PROFESIONAL

- 1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos
- 1.2.2. Cambios en las actividades profesionales
- 1.2.3. Cambios en la formación
- 1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO
- 1.3.1. Entorno profesional y de trabajo
- 1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

- 2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO
- 2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

Bebidas.

Técnicas elementales de cocina.

Técnicas de servicio y de atención al cliente.

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

- 2.3. MÓDULOS PROFESIONALES TRANSVERSALES:

Lengua extranjera

Segunda lengua extranjera

- 2.4. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- 2.5. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

- 3.1. PROFESORADO
- 3.1.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo
- 3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia
- 3.2. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS E INSTALACIONES PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

- 3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS
 - 3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso
 - 3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional
 - 3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

1. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

1.1. PERFIL PROFESIONAL

1.1.1. Competencia general

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

1.1.2. Capacidades profesionales

Servir todo tipo de alimentos y bebidas en distintos tipos de establecimientos de restauración y elaborar determinados platos a la vista del cliente, adaptándose a las diferentes circunstancias.

Atender e informar a los clientes con amabilidad, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en materia de comidas y bebidas, resolviendo con simpatía y discreción sus quejas, y potenciando las ventas del establecimiento.

Montar servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos.

Facturar los servicios prestados con precisión y eficacia.

Colaborar con el personal de cocina en la confección de las ofertas gastronómicas.

Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas de su área de actividad con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica.

Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene.

El técnico en Servicios de Restaurante y Bar debe realizar sus funciones con elegancia y pulcritud. Asimismo, en todo momento, deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector.

Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos cumpliendo las obligaciones legales que le afectan.

Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado.

Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos de restaurante y bar y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados.

Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión, bajo métodos establecidos.

Responsabilidad y autonomía

En establecimientos de mediano y gran tamaño actuará, normalmente, bajo la dependencia de un mando intermedio superior (Jefe de comedor o de mostrador). En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero, y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento.

El técnico en Servicios de Restaurante y Bar mantendrá una interacción constante con los compañeros de su misma unidad de prestación de servicios, por lo que deberá cooperar con ellos y saber conducirse en los procesos de comunicación interna.

Este técnico es autónomo en las siguientes actividades:

- Puesta a punto y cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas.
- Información al cliente.
- Preparación de comidas rápidas, platos a la vista del cliente y bebidas.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de servicios sencillos tipo “buffet”, “self-service” o análogos.

Puede ser asistido en:

- Control de aprovisionamiento y consumos.
- Banquetes y otros servicios gastronómicos especiales, concretamente en restaurantes de alta gastronomía y en grandes eventos.
- Asesoramiento especial sobre comidas y bebidas

Debe ser asistido en:

- Cambios y variantes importantes en los sistemas de trabajo ordinarios.
- Desviaciones inusuales que se puedan producir en el servicio o en el trato con los clientes, tales como quejas de importancia, clientes especiales, incidencias en el cobro, etc.
- Circunstancias que supongan riesgos importantes de seguridad e higiene, tanto para los trabajadores como para los clientes.

1.1.3. Unidades de competencia

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

Unidad de Competencia 1:

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

REALIZACIONES

1.1. Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, carta o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas o adecuadas para los clientes.

1.2. Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.

1.3. Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.

1.4. Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.

1.5. Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Ha tenido en cuenta:

- Las necesidades y gustos de los clientes potenciales.
- El suministro de las materias primas.
- Los medios físicos, humanos y económicos.
- El tipo de servicio que se va a realizar.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad de los productos.
- El tipo de local y su ubicación.

Ha comprobado que la rueda de menús y las sugerencias se realizan teniendo en cuenta la rotación de artículos y/o productos de temporada.

Ha establecido un sistema de rotación de las ofertas gastronómicas, que permite cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de la clientela.

Ha aplicado las normas de dietética y nutrición cuando ha sido necesario.

En la formalización escrita de las ofertas gastronómicas ha tenido en cuenta:

- La categoría del establecimiento.
- Los objetivos económicos.
- La imagen corporativa.

Ha determinado la calidad de las materias primas teniendo en cuenta los gustos y necesidades de los clientes y los objetivos económicos del establecimiento.

Ha identificado las características cuantitativas y cualitativas de cada uno de los artículos utilizados, elaborando las fichas de especificación técnica.

Ha actualizado las fichas de especificación técnica de acuerdo con los cambios habidos en el mercado y en las ofertas gastronómicas.

Ha tenido en cuenta en la solicitud de compra las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de "stocks" previamente determinados.

A través de la hoja de solicitud de mercancías ha trasladado, en su caso, la petición al departamento correspondiente, utilizando el procedimiento establecido.

Ha comprobado que las materias primas recibidas son las correspondientes al pedido realizado con anterioridad y que además cumplen con:

- Unidades y pesos netos solicitados y establecidos.
- Nivel de calidad definido.
- Fecha de caducidad.
- Embalaje en perfecto estado.
- Temperatura adecuada.
- Registros sanitarios.

Ha diferenciado las fases de solicitud, compra y recepción de mercancías a fin de conseguir un correcto proceso de control administrativo y de calidad.

Ha almacenado las mercancías teniendo en cuenta:

- Sus características organolépticas.
- Temperatura y grado de humedad de conservación.
- Normas básicas de almacenamiento.
- Factores de riesgo.

Ha cumplimentado la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Ha almacenado los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución.

Ha notificado las bajas que por mal estado o rotura deben contemplarse en los inventarios.

Ha comprobado las buenas condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de los almacenes que impiden el desarrollo bacteriológico y aseguran una buena calidad de conservación.

1.6. Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados.

Ha realizado los vales de pedido de acuerdo con las normas establecidas, recabando, en su caso, la supervisión y aprobación del responsable del departamento.

Ha realizado, en su caso, los vales de transferencia de productos cedidos a otros departamentos, quedando correctamente determinados los costes reales de cada uno.

Ha comprobado y registrado todos los datos correspondientes a la recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes de registro y con los procedimientos y códigos establecidos.

A partir de las fichas de consumo ha conseguido estimar el coste de los productos elaborados.

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Equipos e instrumentos de medida. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina.

Materiales y productos intermedios:

Materiales de oficina. Materias primas. Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). Sistema de rotación de la oferta gastronómica establecido. Fichas de especificación técnica de materias primas que se vayan a emplear formalizadas. Registro de los datos correspondientes a recepción, almacenamiento, distribución y consumo en los soportes establecidos cumplimentado.

Productos o resultados del trabajo:

Programa de ventas (carta, menú, sugerencias, menús especiales, etc.). Gestión de aprovisionamiento y almacenamiento. Control de consumos.

Procesos, métodos y procedimientos:

Encuestas. Observación directa del grado de satisfacción del cliente. Procedimientos normalizados de operación (recepción y almacenamiento de materias primas). Métodos de muestreo para control de calidad de materias primas.

Información:

Estadísticas y estudios de mercado. Plan de comercialización. Normativa higiénico-sanitaria. Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, comandas, facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, fichas de control de consumos, etc.).

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Otras secciones del área de elaboración de alimentos y bebidas en alojamientos y restaurantes. Clientes.

Unidad de Competencia 2: Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

REALIZACIONES

2.1. Asesorar sobre todo tipo de bebidas de modo que el producto ofrecido se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.

2.2. Preparar y presentar bebidas de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Ha realizado la sugerencia de bebidas de acuerdo con el programa de ventas del establecimiento y teniendo en cuenta:

El tipo de clientes.
Los objetivos de ventas.
El momento del día.
La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.

La correcta apariencia personal ha permitido dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

Al sugerir el consumo ha procurado informar sobre el precio de las bebidas verbalmente o a través de la carta.

Ha concretado la venta tomando la “comanda” de acuerdo con los procedimientos establecidos y procurando:

Escribir de manera clara.
Respetar las normas de protocolo.
Confirmar el pedido de los clientes.

Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

A partir de la comanda ha realizado el aprovisionamiento de productos y ha preparado los útiles y equipos necesarios.

Ha preparado las bebidas:

Utilizando los métodos establecidos.
Respetando las normas básicas de manipulación.
Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.
Utilizando correctamente el equipamiento para racionalizar y mantener la calidad del producto que se va a preparar.
Utilizando el recipiente adecuado.

Ha comprobado en la preparación que las bebidas están a la temperatura de servicio y que, además, no han sufrido ningún tipo de alteración o deterioro.

Ha comprobado que la bebida preparada se ajusta totalmente a la petición del cliente.

Ha realizado las operaciones de acabado y presentación de la bebida respetando:

La decoración propia del producto.
El tipo de servicio que debe realizar.

Ha realizado, en su caso, el servicio en barra.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:

Equipos de frío. Maquinaria propia de un bar. Utensilios varios para preparación de bebidas. Utensilios propios de bodega. Mobiliario auxiliar.

Materiales empleados:

Materias primas. Material de oficina. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.

Productos o resultados del trabajo:

Aprovisionamiento. Asesoramiento sobre bebidas. Venta de bebidas.

Elaboración y presentación de todo tipo de bebidas. Servicio de bebidas en barra.

Procesos, métodos y procedimientos:

“Merchandising”. Aprovechamiento. Métodos de muestreo de control de calidad, envejecimiento y conservación de vinos. Limpieza y desinfección de útiles y equipos. Fichas de fabricación. Tablas de temperaturas. Fichas de cata. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Información:

Cartas de bebidas. Manuales de proceso. Manuales de proceso. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Departamentos interrelacionados. Clientes. Personal de servicio.

Unidad de Competencia 3:

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

REALIZACIONES

3.1. Preparar y presentar aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la elaboración de aperitivos sencillos:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación de los aperitivos sencillos de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado su almacenamiento:

Teniendo en cuenta las características del aperitivo en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

En la regeneración a temperatura de servicio ha utilizado los métodos y equipos establecidos.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha mantenido los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

3.2. Preparar y presentar canapés y bocadillos de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la elaboración de canapés y bocadillos:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación de los aperitivos sencillos de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado su almacenamiento:

Teniendo en cuenta las características del canapé o bocadillo en cuestión.

Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha mantenido los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

3.3. Preparar y presentar platos combinados de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

A partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya, ha realizado el aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos.

Ha ejecutado la elaboración de platos combinados:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Finalizado el proceso de elaboración ha realizado el acabado y presentación de los platos combinados de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado su almacenamiento:

Teniendo en cuenta las características del plato combinado en cuestión. Siguiendo los procedimientos establecidos.

En los recipientes, envases y equipos asignados.

A las temperaturas adecuadas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha mantenido los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso evitando costes y desgastes innecesarios.

3.4. Preparar y presentar platos a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

A partir de la recepción de “la comanda” ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.

Ha ejecutado la elaboración de platos a la vista del cliente:

Aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo.

Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.

Preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.

Al utilizar instrumentos adecuados ha elaborado el plato de forma correcta y elegante y sin molestar al cliente.

Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

Ha mantenido los equipos de calor y frío durante todo el servicio en las condiciones de temperatura requeridas por los procesos, por medio de operaciones manuales sobre los reguladores y/o medios de control.

En todo momento ha utilizado los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

3.5. Manipular (pelar, desespinar, trincar y “emplatar”) toda clase de viandas ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su manipulación.

A partir de la recepción de la comanda, ha realizado el aprovisionamiento de productos y la preparación de útiles y equipos de acuerdo con la ficha técnica de preparación.

Ha manipulado las viandas ante el cliente, aplicando las técnicas básicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo o cocidos.

Ha elaborado el plato de forma correcta y elegante, utilizando instrumentos adecuados y sin molestar al cliente.

Finalizado el proceso de elaboración, ha realizado el acabado y decoración del producto de acuerdo con las normas definidas.

Ha realizado las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

DOMINIO PROFESIONAL

Equipos e instalaciones:

Equipos de frío positivo y negativo. Equipos de cocción Maquinaria propia de un cuarto frío.

Materiales empleados:

Materias primas. Material de oficina. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías.

Productos o resultados del trabajo:

Aprovisionamiento. Elaboración de: Aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente. Flambeado. Manipulación de alimentos a la vista del cliente (pelar, desespinar, trincar y “emplatar”).

Procesos, métodos y procedimientos:

Procesos normalizados de aprovisionamiento. Técnicas culinarias básicas. Técnicas de servicio ante el comensal. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias aplicadas.

Información:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Fichas técnicas de fabricación. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores. Departamentos interrelacionados. Clientes. Personal de servicio.

Unidad de Competencia 4:

Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

REALIZACIONES

4.1. Poner a punto la zona de consumo de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de servicio.

4.2. Ejecutar el montaje de mesas y elementos de apoyo, y decorar y ambientar la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento.

4.3. Acoger a los clientes de modo que se sientan bien recibidos y atendidos, y de acuerdo con las normas de protocolo.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

En el proceso de apertura del local ha realizado las siguientes acciones:

Recogida de llaves.
Supervisión general del local para detectar posibles anomalías.
Notificación de las averías o desperfectos detectados, con el correspondiente vale, al departamento de mantenimiento o entidad equivalente.
Ventilación del local.

Ha confeccionado los diferentes vales de aprovisionamiento para los departamentos de lavandería, cocina y economato y bodega, o entidades equivalentes, y los ha entregado a su superior para controlar y confirmar los pedidos.

Ha realizado la puesta a punto del local, mobiliario y equipos de acuerdo con las normas de establecidas.

Las situaciones imprevistas durante el proceso han sido comunicadas y se han tomado las acciones correctoras posibles y necesarias.

A partir de las órdenes de servicio del día, o procedimiento que las sustituya, ha realizado el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas desarrollando las siguientes fases operacionales:

Equilibrado de mesas.
Repaso del material para el montaje.
Montaje de mesas.
Montaje de aparadores.
Revisión y puesta en marcha de los equipos.
Preparación del pequeño material.
Revisión de las cartas y menús.

En el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas ha tenido en cuenta:

La fórmula de restauración y/o tipo de servicio.
La superficie y características del local.
El número de comensales.
El menú.

Los medios humanos y técnicos disponibles.
Las expectativas de la clientela.

En las formulas de restauración tipo "buffet", "self-service" o análogos ha tenido en cuenta, además, la naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas ofertadas, a efectos de establecer su orden de colocación.

Ha realizado el mantenimiento de los elementos decorativos y, en su caso, ha realizado la reposición de las decoraciones florales.

Se ha informado de los platos del menú y las sugerencias del día, así como de sus ingredientes y proceso de elaboración.

Ha colocado ordenadamente los productos y elementos de servicio no utilizados en el montaje, en las áreas de almacenamiento asignadas.

Ha recibido a los clientes para atenderlos y, en su caso, acomodarlos.

Una vez conocidas las intenciones y deseos de los clientes ha procurado satisfacer sus demandas prestándoles información y, en su caso:

Acomodándolos en la mesa que más se ajusta a sus peticiones.
Ofreciendo el servicio de guardarropas, si lo hubiera.
Asistiendo a la colocación de acuerdo con las normas de protocolo.

Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

4.4. Informar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento y su oferta de alimentos y bebidas, de modo que se satisfagan sus deseos y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.

Ha informado sobre la oferta gastronómica del establecimiento de acuerdo con su programa de ventas y teniendo en cuenta:

El tipo de clientes.
Los objetivos de ventas.
El momento del día.
La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.

La correcta apariencia personal ha permitido dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

Al informar ha comprobado que los clientes se han cerciorado del precio de las ofertas gastronómicas a través de la carta.

Ha concretado la venta tomando la "comanda" de acuerdo con los procedimientos establecidos y procurando:

Escribir de manera clara.
Respetar las normas de protocolo.
Asegurarse verbalmente de los pedidos de los clientes.

Ha procurado vender productos periféricos, tales como aperitivos, de acuerdo con los objetivos de ventas.

4.5. Servir los alimentos y bebidas de acuerdo con los tipos y normas de servicio.

Al verificar la comanda antes de servir, ha comprobado que los productos preparados se corresponden con la solicitud de los clientes.

Ha desarrollado el servicio teniendo en cuenta:

Las normas operativas del establecimiento.
La fórmula de restauración.
Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.
El tipo de servicio.
El desarrollo lógico del servicio.
Las normas de protocolo.

Ha realizado el servicio con la máxima rapidez y eficacia.

Ha procurado en todo momento:

Asegurarse de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.

Mostrar una correcta actitud de servicio.

Ha comunicado imprevistos en el proceso, tomando las medidas correctoras necesarias.

Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

4.6. Confeccionar facturas, cobrar y despedir a los clientes según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.

Ha confeccionado la factura cuando los clientes la han solicitado, y teniendo en cuenta:

Las normas y procedimientos del establecimiento.
Los vales de comanda de comida, bebidas, postres y cafés.

Ha informado al cliente de las tarjetas de crédito que el establecimiento acepta, comprobando, en caso de pago con tarjeta:

La fecha de caducidad de la misma.
La firma del cliente.
La recepción del comprobante de pago por parte del cliente.

Ha verificado que la factura está conforme.

Ha despedido cortésmente a los clientes, comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la consumición de futuros servicios.

Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

4.7. Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos, de modo que se pueda controlar y analizar el resultado económico del establecimiento.

Al final del día ha confeccionado el diario de producción, comprobando:

La concordancia entre la producción del día y la suma de las facturas.
El desglose de alimentos y bebidas.

Los ingresos atípicos.

Los datos de la operación tales como número de clientes, cartas, menús, servicios especiales, costes estándar de la producción, etc.

Ha realizado el arqueo y la liquidación de caja controlando los pagos y depósitos realizados.

Ha utilizado los soportes físicos disponibles, aplicando las normas y procedimientos administrativos establecidos.

Ha informado documentalmente sobre las desviaciones y anomalías detectadas en todo el proceso administrativo.

4.8. Atender en todo momento las peticiones de los clientes para satisfacer sus deseos, necesidades y expectativas.

Ha procurado en todo momento atender las peticiones de los clientes.

Ha comprobado que el servicio solicitado por los clientes se corresponde con sus deseos y expectativas iniciales, corrigiendo, en su caso, los posibles errores y tomando las medidas correctoras necesarias.

En caso de no poder ofrecer el servicio solicitado por el cliente, ha presentado una o varias alternativas intentando que se adapten a los gustos del mismo.

Ha procurado transmitir la imagen de la empresa realizando todas las operaciones de acuerdo con las normas establecidas.

Ha utilizado, al menos, dos idiomas distintos al español para comunicarse con clientes que desconocen esta lengua.

4.9. Cerrar la zona de consumo de alimentos y bebidas de forma que se prevengan posibles riesgos, y se mantengan y adecuen instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.

Ha realizado las siguientes operaciones a fin de preparar la zona de alimentos y bebidas para el siguiente servicio:

Colocación de la zona según las reservas de la noche.

Ventilación del local.

Repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas.

Cambio de mantelería.

Montaje de mesas.

Reposición de aparadores.

Supervisión y desconexión de los equipos de servicio.

Cierre del local.

Una vez cerrado el establecimiento ha realizado las siguientes operaciones:

Desmontaje de mesas.

Almacenamiento del material en secciones interiores.

Desmontaje de aparadores.

Almacenamiento en cámaras de los productos perecederos.

Desconexión de las máquinas y mantenimiento preventivo de las mismas.

Supervisión del equipamiento.

Cierre físico del local

DOMINIO PROFESIONAL

Medios de producción y/o de tratamiento de la información:

Equipos de frío. Equipos de calor. Mobiliario. Utensilios propios de un restaurante y bar. Medios y equipos de oficina. Extintores y sistemas de seguridad.

Materiales y productos intermedios:

Elaboraciones culinarias y bebidas. Material para decoración de servicios tipo "buffet" u ofertas análogas. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Material de oficina. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados. Asesoramiento sobre comidas y bebidas.

Productos o resultados del trabajo:

Asesoramiento y atención a clientes. Venta de alimentos y bebidas. Servicio de alimentos y bebidas (A la carta, menú, "buffet", "self-service", banquetes, "lunch", etc.). Cobro a clientes. Control de instalaciones, equipos y géneros.

Procesos, métodos y procedimientos:

Procesos normalizados de operación. Normas de servicio. Técnicas de decoración aplicadas. Métodos de limpieza y desinfección de útiles y equipos.

Información:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Ordenes de trabajo. Documentos normalizados como vales interdepartamentales, facturas, albaranes, etc. Tablas de temperaturas apropiadas. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicada.

Personal y/u organizaciones destinatarias:

Proveedores y acreedores. Departamentos interrelacionados. Clientes. Personal de servicio.

Unidad de Competencia 5:

Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

REALIZACIONES

5.1. Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.

5.2. Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.

5.3. Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.

5.4. Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.

5.5. Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.

CRITERIOS DE REALIZACIÓN

Se ha seleccionado la forma jurídica de empresa más adecuada a los recursos disponibles, a los objetivos y a las características de la actividad.

Se ha realizado el análisis previo a la implantación, valorando:

La estructura organizativa adecuada a los objetivos.

La ubicación física y ámbito de actuación (distancia clientes/proveedores, canales de distribución, precios del sector inmobiliario de zona, elementos de prospectiva).

La previsión de recursos humanos.

La demanda potencial, previsión de gastos e ingresos.

La estructura y composición del inmovilizado.

La necesidades de financiación y forma más rentable de la misma.

La rentabilidad del proyecto.

La posibilidad de subvenciones y/o ayudas a la empresa o a la actividad, ofrecidas por las diferentes Administraciones Públicas.

Se ha determinado adecuadamente la composición de los recursos humanos necesarios, según las funciones y procesos propios de la actividad de la empresa y de los objetivos establecidos, atendiendo a formación, experiencia y condiciones actitudinales, si proceden.

Se han identificado las formas de contratación vigentes, determinando sus ventajas e inconvenientes y estableciendo los más habituales en el sector.

Se han seleccionado las formas de contrato óptimas, según los objetivos y las características de la actividad de la empresa.

Se ha establecido un sistema de organización de la información adecuado que proporcione información actualizada sobre la situación económico-financiera de la empresa.

Se ha realizado la tramitación oportuna ante los organismos públicos para la iniciación de la actividad de acuerdo a los registros legales.

Los documentos generados: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y recibos, han sido elaborados en el formato establecido por la empresa con los datos necesarios en cada caso y de acuerdo con la legislación vigente.

Se ha identificado la documentación necesaria para la constitución de la empresa (escritura, registros, impuesto actividades económicas y otra).

En el plan de promoción, se ha tenido en cuenta la capacidad productiva de la empresa y el tipo de clientela potencial de sus productos y servicios.

Se ha seleccionado el tipo de promoción que hace óptima la relación entre el incremento de las ventas y el coste de la promoción.

La participación en ferias y exposiciones ha permitido establecer los cauces de distribución de los diversos productos o servicios.

Se han tenido en cuenta, en la negociación con los proveedores:

Precios del mercado

Plazos de entrega

Calidades

Condiciones de pago

Transportes, si procede

Descuentos

Volumen de pedido

Liquidez actual de la empresa

Servicio post-venta del proveedor

En las condiciones de venta propuestas a los clientes se han tenido en cuenta:

Márgenes de beneficios
 Precio de coste
 Tipos de clientes
 Volumen de venta
 Condiciones de cobro
 Descuentos
 Plazos de entrega
 Transporte si procede
 Garantía
 Atención post-venta

5.6. Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales.

Se ha transmitido en todo momento la imagen deseada de la empresa.

Los clientes son atendidos con un trato diligente y cortés, y en el margen de tiempo previsto.

Se ha respondido satisfactoriamente a su demanda, resolviendo sus reclamaciones con diligencia y prontitud y promoviendo las futuras relaciones.

Se ha comunicado a los clientes cualquier modificación o innovación de la empresa, que pueda interesarles.

5.7. Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.

Se ha identificado la documentación exigida por la normativa vigente.

Se ha identificado el calendario fiscal correspondiente a la actividad económica desarrollada.

Se ha identificado en tiempo y forma las obligaciones legales laborales.

Altas y bajas laborales
 Nóminas
 Seguros sociales

DOMINIO PROFESIONAL

Información que maneja:

Documentación administrativa: facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques.

Documentación con los distintos organismos oficiales:

Permisos de apertura del local, permiso de obras, etc... Nóminas TC1, TC2, Alta en IAE. Libros contables oficiales y libros auxiliares. Archivos de clientes y proveedores.

Tratamiento de la información:

Tendrá que conocer los trámites administrativos y las obligaciones con los distintos organismos oficiales, ya sea para realizarlos el propio interesado o para contratar su realización a personas o empresas especializadas.

El soporte de la información puede estar informatizado utilizando paquetes de gestión muy básicos existentes en el mercado.

Personas con las que se relaciona:

Proveedores y clientes. al ser una pequeña empresa o taller, en general, tratará con clientes cuyos pedidos o servicios darían lugar a pequeñas o medianas operaciones comerciales. Gestorías.

1.2. EVOLUCIÓN DE LAS COMPETENCIAS DE LA FIGURA PROFESIONAL

1.2.1. Cambios en los factores tecnológicos, organizativos y económicos

Se detecta una mayor flexibilidad entre los distintos puestos de trabajo en la actividad de restauración. Las empresas demandan, de forma creciente, profesionales que puedan desarrollar diferentes funciones y con gran capacidad de adaptación a situaciones cambiantes. Esta polivalencia redundará en una mayor productividad a través de la disminución de los tiempos muertos que caracterizan los procesos en este campo.

Las nuevas tecnologías aplicadas a los diferentes procesos de producción y servicio en restauración se han introducido en el sector en los últimos años. Se prevé que la incorporación de dichas tecnologías alcance a un número de empresas cada vez mayor, principalmente aquellas relacionadas con la conservación y la regeneración de productos y los sistemas de información basados en soportes informáticos. Esto significa la reducción de los procesos manuales y la mejora de los niveles de higiene en la manipulación, conservación y servicio de alimentos y bebidas.

Es razonable pensar que la evolución del empleo estará en función del desarrollo del sector. Se observa que el parámetro “comidas fuera del hogar” así como el “número de viajes” se incrementan, por lo tanto, el empleo mantendrá los niveles de crecimiento actuales.

Se prevén cambios organizativos en las empresas debido no sólo a la introducción de nuevas tecnologías, sino también a la competencia a la que da lugar la integración europea. Existe una tendencia creciente a la concentración empresarial que permite unificar esfuerzos y mantener una postura más competitiva en el mercado.

1.2.2. Cambios en las actividades profesionales

El técnico en restaurante y bar tiene dos grandes áreas de desarrollo de la actividad: la restauración comercial y la restauración colectiva. En ambos campos sus funciones giran en torno a la atención al cliente.

Los cambios en los hábitos de los consumidores configuran una clientela más exigente que reclama calidad, asesoramiento y personalización en los servicios de restauración. Los profesionales en contacto con el público incrementan por tanto el grado de responsabilidad en la operación de servicio y asumen actividades de relaciones públicas y venta mientras que se tiende a la reducción progresiva de las operaciones manuales.

La mayor flexibilidad en la organización del trabajo hará que esta figura pueda asumir varias competencias propias del servicio.

1.2.3. Cambios en la formación

Este técnico debe conocer y mantenerse actualizado acerca de las nuevas tecnologías aplicadas a los procesos de producción y servicio en restauración, y su formación en informática le ha de permitir utilizar programas aplicados al servicio de alimentos y bebidas.

De la información y atención más personalizada que reclaman los consumidores se deriva la importancia que para esta figura adquieren los siguientes conocimientos y habilidades: conocimientos técnicos acerca de la composición de la oferta gastronómica, conocimientos de enología que le permiten informar acerca de los vinos que ofrece, habilidad social para el trato con el cliente y conocimientos comerciales que le permitan aplicar técnicas de venta.

Es importante señalar también la necesidad de mejorar su nivel de idiomas de modo que pueda establecer en todo momento una comunicación fluida con los clientes.

Además se detecta una necesidad creciente de conocimientos de nutrición y dietética, de higiene y seguridad laboral.

1.3. POSICIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO

1.3.1. Entorno profesional y de trabajo

Esta figura ejercerá su actividad, principalmente, en el área de servicio de alimentos y bebidas del sector “Hostelería y Restauración”. En algunos casos también podrá elaborar alimentos, siempre que se trate de comidas rápidas, con utilización de técnicas básicas, o preparar platos a la vista del cliente.

Los principales subsectores en los que se ubica son:

Restauración comercial:

Tradicional: Incluye aquellos restaurantes en los que se siguen las normas clásicas de servicio a mesa, y que además utilizan productos frescos que normalmente no han sufrido ningún tipo de manipulación antes de ser recibidos. Por ejemplo, restaurantes de lujo, de mercado, de cocina tradicional o internacional, etc.

Evolutiva: Caracterizada por un servicio rápido, por la utilización de productos semielaborados o intermedios y nueva tecnología. Incluye establecimiento como “snacks”, pizzerías, hamburgueserías, comidas preparadas, etc.

Bares y cafeterías.

Restauración colectiva, concentrada básicamente en el servicio de alimentos y bebidas a empresas, colegios, hospitales y medios de transporte (“Catering”).

Este técnico se integrará en un equipo de trabajo cuyos miembros, previsiblemente, tendrán su mismo nivel de cualificación.

En general, desarrollará su actividad en pequeños, medianos y grandes establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas, servicio que puede formar parte de una oferta más amplia: alojamientos turísticos y no turísticos, salas de fiesta, discotecas, establecimientos para juegos de azar o envite, otras instalaciones recreativas o de esparcimiento, etc.

Así mismo, es una figura idónea para el autoempleo, teniendo posibilidad de crear su propios bar o cafetería.

1.3.2. Entorno funcional y tecnológico

Esta figura profesional se ubica fundamentalmente en las funciones/subfunciones de compras/contratación, elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, y control de consumos.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan: Elaboración de la oferta gastronómica. Aprovisionamiento y control de consumos. Manipulación y transformación de alimentos y bebidas, utilizando equipos propios de restaurante y bar. Conocimiento de las materias primas, equipos y maquinaria. Servicio y atención al cliente.

Ocupaciones, puestos de trabajo tipo más relevantes

A título de ejemplo y especialmente con fines de orientación profesional, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título: Camarero de bar o restaurante, o jefe de rango. Jefe de sector. “Barman”. “Sommelier”. Cafetero. Cocinero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimientos de restauración evolutiva. Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc. Tripulante de cabina de pasajeros (auxiliar de vuelo).

Así mismo es una figura idónea para el autoempleo, teniendo posibilidad de crear su propio bar o cafetería.

Posibles especializaciones:

La figura profesional descrita, al insertarse laboralmente en un puesto de trabajo concreto de los relacionados anteriormente, puede conseguir diferentes especializaciones, para lo cual necesitará un período de adiestramiento y adaptación en ese puesto de trabajo. La especialización de esta figura derivará del tipo de establecimiento, departamento o área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas en los que pueda desarrollar su actividad profesional.

2. ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO

2.1. OBJETIVOS GENERALES DEL CICLO FORMATIVO

Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.

Analizar y poner a punto el proceso de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.

Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas y para la prestación de los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas; identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel, los equipos, maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de alimentos, bebidas y otros materiales que se precisan para el servicio de restaurante y bar.

Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o productos, de las materias primas básicas.

Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo “buffet”, “self-service” o análogos.

Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de Restaurante y Bar y Economato-Bodega.

Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias.

Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de Hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.

Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes.

Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de Hostelería y Turismo, y la evolución y adaptación de las capacidades profesionales propias a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda la vida activa.

2.2. MÓDULOS PROFESIONALES ASOCIADOS A UNA UNIDAD DE COMPETENCIA

Módulo profesional 1:

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

Asociado a la Unidad de Competencia 1: Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

CAPACIDADES TERMINALES

1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.

1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.

1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:

Características fundamentales.
Procesos básicos.
Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.
Tipologías de clientela.
Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.

Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.

Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.

Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.

Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.

Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.

En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracterizado, y ofrecidos los datos necesarios:

Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas presentándolas de acuerdo con su categoría, tipo de establecimiento, tipo de servicio e instrucciones recibidas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para su composición.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:

Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.

Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.

Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.

1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.

Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:

Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades. Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.

Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.

1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

Describir métodos de control, para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identificando instrumentos y medios necesarios.

Efectuar operaciones de control utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.

Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.

Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.

Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.

Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.

Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.

1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.

Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.

Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:

Obtener costes de platos y materias primas indicando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.

Cumplimentar la documentación específica.

Fijar precios de la oferta gastronómica.

Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

Las empresas de restauración

Aspectos económicos.

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración.

	<p>Áreas o departamentos básicos. Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
La industria de panadería y pastelería artesanal	<p>Aspectos económicos. Tipos de establecimientos. Oferta básica de productos. Estructuras organizativas y funcionales más características en los establecimientos o áreas de restauración. Áreas o departamentos básicos. Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Circuitos y tipos de información/documentos internos y externos. Instalaciones necesarias.</p>
Ofertas gastronómicas	<p>Definición y clases. Elementos y variables de la oferta gastronómica. Estudio de las ofertas básicas: Menú y carta. Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.</p>
Nutrición y Dietética	<p>Principios inmediatos. Conceptos. Clases. Clasificación de dietas. Necesidades nutricionales. Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.</p>
Economato y bodega	<p>Métodos para solicitud y recepción de géneros. Almacenamiento. Controles: métodos y documentos. Gestión y valoración de inventarios.</p>
Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería	<p>Definición y clases de costes que se generan. Componentes del precio.</p>

Módulo profesional 2:

Bebidas

Asociado a la Unidad de Competencia 2: Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas

CAPACIDADES TERMINALES

2.1. Describir las características y analizar el proceso de elaboración, conservación de las bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, relacionando las operaciones con su influencia en las características.

2.2. Analizar el proceso creación, elaboración, conservación y aprovisionamiento de los vinos, relacionando los aspectos climatológicos, las diversas operaciones de control, conservación y aprovisionamiento con sus características.

2.3. Analizar el proceso de pre-servicio y asesoramiento sobre vinos.

2.4. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

2.5. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación, presentación y/o, en su caso, de conservación de los tipos de bebidas más significativas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir el proceso de elaboración de las bebidas no alcohólicas, cervezas, aguardientes y licores más importantes, así como su origen y características organolépticas.

Describir las operaciones de control de conservación y aprovisionamiento, indicando la forma correcta de aplicar los procesos específicos según características de las bebidas.

Explicar el proceso de elaboración de las bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores más importantes relacionando el proceso con las características de la bebida.

Describir las características organolépticas de las bebidas.

Explicar las operaciones de control de la conservación describiendo las fases, equipos útiles que intervienen en función del tipo de bebida.

Identificar los aspectos referentes a la creación de un viñedo, cultivo de la vid y climatología que pueden determinar la calidad de los vinos.

Describir el proceso de elaboración de los vinos blancos, rosados, tintos y de los diferentes vinos espumosos naturales.

Citar las características técnicas de las principales denominaciones de origen y zonas vinícolas de España, Europa y resto del mundo.

Describir las operaciones de control de conservación y aprovisionamiento, indicando la forma correcta de aplicar los procesos específicos según las características de cada tipo de vino.

Identificar, en función de los platos de un menú determinado, los vinos que por su afinidad o contraste combinan con dicho menú.

Identificar, por medio de la degustación, las diferentes características organolépticas básicas de los vinos blancos, rosados, tintos y vinos espumosos naturales en sus niveles de crianza.

Describir la puesta a punto necesaria de la maquinaria y utensilios que se precisan para el mantenimiento de los vinos antes de su servicio.

Describir las operaciones necesarias previas al servicio, de acuerdo con las normas específicas de cada vino y el protocolo vinícola.

Describir los equipos, útiles y herramientas, necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, explicando:

Funciones.

Aplicaciones específicas.

Normas de utilización.

Modos de operar característicos.

Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.

Riesgos asociados a su manipulación.

Mantenimiento de uso necesario.

Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de ingredientes, instrucciones recibidas y volumen de producción/servicio establecido.

Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

Clasificar las preparaciones de bebidas en función de diversos criterios:

Componente/s básico/s.

Técnica/s aplicable/s.

Tipo de servicio.

Otros.

Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas indicando:

Fases de aplicación/procesos.

Procedimientos y modos operativos.

Instrumentos base que se deben utilizar.

Resultados que se obtienen.

Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna en función de planes de trabajo determinados.

Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar la técnica de elaboración en cuestión.

Ejecutar las técnicas de elaboración de bebidas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

Efectuar las operaciones de decoración y presentación de las bebidas.

Controlar cada una de las fases de elaboración y proponer posibles medidas correctivas, de acuerdo con los resultados parciales y finales obtenidos, para alcanzar niveles de calidad predeterminados.

Identificar y describir, por medio de la degustación, las diferentes características básicas de los combinados preparados.

Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las preparaciones de bebidas, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

2.6. Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelera atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo.

Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes y/o formas de presentación/decoración.

Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevas preparaciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

Justificar la posible oferta comercial del nuevo producto, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

2.7. Analizar, evaluar y realizar el servicio de todo tipo de bebidas en el bar, aplicando las diferentes técnicas de servicio y los procedimientos de organización y control propios de esta zona de consumo de alimentos y bebidas.

Distinguir los diferentes modelos de organización de un bar, expresando ventajas e inconvenientes de cada uno.

Describir los procesos técnicos de servicio en barra de diferentes bebidas y las tareas tipo asociadas a cada uno de estos procesos.

Proponer modificaciones en las técnicas y procesos de servicio, a partir de supuestos determinados, justificando ventajas económicas y/o de calidad.

Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra.

Realizar las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.

Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra de acuerdo con normas de servicio predeterminadas y/o instrucciones definidas.

CONTENIDOS **(Duración 95 horas)**

Maquinaria y equipos para la preparación y conservación de bebidas

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Procedimientos y modos de operar.

Mantenimiento de uso.

	Control de la maquinaria. Ubicación y distribución. Prevención de accidentes.
Bebidas no alcohólicas	Clasificación, características y tipos. Elaboración y conservación. Servicio en barra.
Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores	Clasificación, características y tipos. Elaboración y conservación. Servicio en barra. Cata.
Vinos	Clasificación. Geografía vinícola. Procesos de elaboración, transporte y conservación. Adecuación entre platos y vinos. Servicio del vino. Cata.
Coctelería	Definición y características tipo de un cóctel. Series de coctelera. Normas generales de elaboración de cócteles. Preparación, decoración y servicio. Degustación. Conservación. Coctelería actual y hábitos del consumidor.

Módulo profesional 3:

Técnicas elementales de cocina

Asociado a la Unidad de Competencia 3: Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

CAPACIDADES TERMINALES

3.1. Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

3.3. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas, de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

3.4. Analizar, poner a punto y realizar operaciones de preelaboración de géneros culinarios y procesos de ejecución de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas, explicando:

Funciones.

Normas de utilización.

Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.

Riesgos asociados a su manipulación.

Mantenimiento de uso necesario.

Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

Identificar diversas materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.

Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de elaboraciones culinarias rápidas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.

Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

Realizar aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.

Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias rápidas.

Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

Describir y clasificar cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizables en elaboraciones culinarias rápidas.

Describir las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones más utilizadas en las preparaciones culinarias rápidas, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

Deducir necesidades de preelaboración de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de preparaciones rápidas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones y las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que se vayan a efectuar.

Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones.

Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.

3.5. Aplicar correctamente métodos sencillos de conservación y regeneración de géneros y elaboraciones crudas, semielaboradas y terminadas.

Justificar el método o lugar de conservación de los distintos tipos de productos y géneros teniendo en cuenta el destino/consumo que se le asigna, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.

Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de géneros de acuerdo con el método/equipo seleccionado, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado (congelado al vacío, etc.) para su posterior preelaboración.

3.6. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias rápidas tales como aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.

Identificar y clasificar las elaboraciones culinarias rápidas más ofertadas en establecimientos de restauración.

Describir las técnicas culinarias aplicables a elaboraciones culinarias rápidas indicando:

Fases de aplicación/procesos.
Procedimientos y modos operativos.
Instrumentos base que se deben utilizar.
Resultados que se obtienen.

Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.

Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.

Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias rápidas siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.

Describir tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones culinarias rápidas que acompañan y/o clases de servicio.

Justificar necesidades de acabado, que exigen las elaboraciones culinarias rápidas, teniendo en cuenta su definición, instrucciones recibidas, tipo de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

3.7. Practicar variaciones en las elaboraciones culinarias rápidas ensayando modificaciones.

Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias rápidas.

Identificar posibles alternativas o modificaciones en la forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración.

Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevas elaboraciones.

Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc.), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias rápidas originales.

Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

3.8. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

Deducir necesidades de géneros y guarnición/ decoración que precisan las elaboraciones para desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.

Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.

Sintetizar la posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

Maquinaria y equipos de cocina

Maquinaria básica:
Clasificación por sus funciones y aplicaciones. Partes más importantes y descripción.
Procedimientos y técnicas de operación y/o control de la maquinaria.
Prevención de accidentes y mantenimiento de uso.
Batería y utillaje:
Clasificación por sus funciones o aplicaciones. Características.
Procedimientos, modos de operar y aplicaciones más usuales.
Prevención de accidentes y mantenimiento de uso.

Materias primas

Clasificación gastronómica y descripción de las materias primas:
Características.
Variedades.
Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
Presentación comercial de las materias primas:
Tipos de ofertas.
Tratamiento.
Necesidades de conservación y regeneración.

Preelaboración de productos para elaboraciones culinarias rápidas

Tratamiento básico de las diversas materias primas.
Cortes y piezas de los diferentes géneros con denominación propia:
Descripción, características.
Clasificación.
Aplicaciones más usuales en elaboraciones culinarias rápidas.
Procedimientos y técnicas básicas de preelaboración. Identificación de utillaje. Fases y control de resultados.

Sistemas y métodos de refrigeración y congelación

Clases y características.
Equipos asociados a cada sistema/método:
Descripción
Proceso de conservación
Resultados: ventajas y cualidades
Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
Necesidades de conservación de los diferentes géneros.

Regeneración de productos

Definición
Procedimientos
Control de resultados

Terminología y técnicas básicas de cocina para elaboraciones culinarias rápidas

Concepto y clases
Características. Procesos de ejecución de las técnicas básicas.
Resultados y controles.
Tratamiento de las materias primas durante los procesos de ejecución.

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias rápidas.

Definición y aplicaciones.
Clasificación, elaboración y resultados.

Elaboraciones culinarias

Esquemas de elaboración y ejecución de elaboraciones tipo:
Aperitivos sencillos.
Canapés.
Bocadillos.
Platos combinados.
Otras.
Guarniciones:
Clases y aplicaciones.
Elaboración y ejecución de las guarniciones.
Decoración y presentación:
La técnica del color en gastronomía.
Normas y combinaciones organolépticas básicas.
Aplicaciones y ensayos prácticos.

Elaboraciones ante el comensal

Equipamiento básico.
Fases del servicio.
Aplicaciones prácticas:
Elaborar.
Decorar.
Trinchar.

Módulo profesional 4:

Técnicas de servicio y de atención al cliente

Asociado a la Unidad de Competencia 4: Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

CAPACIDADES TERMINALES

4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y material de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas.

4.2. Organizar la puesta a punto de instalaciones y equipos, así como el montaje de mesas y elementos de apoyo, y realizar las operaciones de preservicio reales o simuladas.

4.3. Analizar y efectuar el proceso de servicio de alimentos y bebidas utilizando las técnicas de servicio más apropiadas a cada fórmula de restauración.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A partir de órdenes de servicio o planes de trabajo determinados:

Deducir las necesidades de mobiliario, enseres útiles precisos para realizar el servicio y bebidas, complementos y, en su caso, de entrantes y postres. Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros y material de los departamentos que procedan. Realizar aprovisionamiento interno de géneros y material en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria. Elegir y justificar el lugar de depósito/conservación de los géneros.

Explicar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio, subrayando sus características y posibles aplicaciones.

Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio.

Describir los principales medios utilizados para la decoración de zonas de consumo de alimentos y bebidas, describiendo sus características, y seleccionar y aplicar los medios idóneos según el tipo de servicio y fórmula de restauración en cuestión.

Organizar las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y/o instrumentos de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar el servicio.

Ejecutar la terminación del montaje de los servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.

Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, elementos decorativos, utensilios y, en su caso, elaboraciones culinarias, justificando y proponiendo su ejecución.

Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa algún desajuste o queja por parte del comensal real o simulado. Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

Identificar las diferentes técnicas de servicio describiendo las características de cada una, sus ventajas e inconvenientes y su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.

Describir los principales platos de la cocina regional e internacional.

De acuerdo con planes de trabajo y fórmulas de restauración determinados:

Describir y simular el proceso de acogida y atención al cliente, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción.

Describir y simular el proceso de venta de alimentos y bebidas, explicando las fases de la venta y las diferentes maneras que existen para concretar/formalizar la venta.

Describir la composición de una oferta gastronómica determinada de forma que resulte atractiva, sugiriendo un vino que combine con el menú propuesto o solicitado.

Explicar la relación que mantiene el personal de restaurante con otros departamentos durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en el supuesto práctico.

Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

Realizar el servicio de comidas y bebidas:

De acuerdo con las instrucciones definidas.

Con la máxima rapidez y eficacia.

Con el estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.

Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa algún desajuste o queja por parte del comensal real o simulado.

Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

4.4. Analizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas y aplicar las instrucciones definidas y normas de seguridad en el desarrollo de este proceso.

Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada.

Deducir necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas, complementos y, en algunos casos, entrantes y postres.

Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

Identificar las operaciones habituales de supervisión y mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.

Desarrollar correctamente los procesos de trabajo en supuestos prácticos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

4.5. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios y bebidas.

Identificar productos y útiles autorizados para la limpieza, interpretando su etiquetado.

Clasificar productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.

Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.

Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

4.6. Utilizar equipos, máquinas y útiles necesarios para el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con sus aplicaciones.

Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos necesarios para el servicio de alimentos y bebidas, explicando:

Funciones.

Aplicaciones específicas.

Modos de operar característicos.

Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.

Riesgos asociados a su manipulación.

Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de comidas y bebidas, tipo de servicio, fórmula de restauración, instrucciones recibidas y volumen de servicio establecido.

Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.

Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

4.7. Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.

Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante, expresando las tareas que se deben realizar en cada una de las fases del proceso.

Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus características, ventajas e inconvenientes.

Explicar el control administrativo del proceso de facturación y cobro,

identificado en cada fase las medidas que se deben tomar en caso de desviaciones.

A partir de unos datos supuestos:

Realizar la facturación, diario de producción y cierre de caja, en sus diferentes modalidades.

4.8. Analizar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información y reclamaciones y quejas.

Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

Proponer menús que se ajusten a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.

Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección del consumidor.

Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

En supuestos prácticos de demanda de información y/o presentación de reclamaciones:

Identificar y seleccionar la información según la situación planteada. Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.

Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

Determinar cuándo procede el registro de la consulta y/o reclamación presentada.

CONTENIDOS (Duración 325 horas)

Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas

Descripción.
Modos de operar.
Mantenimiento de uso.

El servicio de alimentos y bebidas

Tipos de servicio
Preservicio:
Preparación del mobiliario, la maquinaria y los equipos.
Montaje de mesas y de elementos de apoyo.
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
Postservicio.
Servicios complementarios: guardarropía, atención infantil, animación, etc.

Información gastronómica

Terminología.
Tendencias en la restauración.
Cocina regional.
Cocina internacional.

Atención al cliente y venta de servicios de restauración

La comunicación y sus procesos.
Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas.
Técnicas de protocolo e imagen personal.
Proceso y técnicas de venta.
Acogida.
Programa de venta.
Sugerencias y recomendaciones.

Seguimiento.
Despedida.
La protección de consumidores y usuarios en España y en la Comunidad Económica Europea.
Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración.
Tipos de clientes y su tratamiento.
“Merchandising”.

Facturación y cobro

Procesos de facturación.
Tipos de facturación y características: manual, mecanizada, informatizada.
Sistemas de cobro: contados, créditos.
Diario de producción.
Cierre de caja.
Aplicaciones informáticas.

Decoración y ambientación de áreas de consumo de alimentos y bebidas

Recursos y tipos.

Seguridad y prevención en las zonas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas

Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Prohibiciones.
Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (preelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad.
Riesgos e intoxicaciones alimentarias: Identificación. Causas más comunes y prevención.
Sistemas y métodos de limpieza. Materiales. Procedimientos de ejecución y/o control de los resultados.
Normas que debe cumplir un manipulador de alimentos. Reglamento.

Módulo profesional 5:

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

Asociado a la Unidad de Competencia 5: Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

CAPACIDADES TERMINALES

5.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

5.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.

5.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.

5.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.

Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.

Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.

Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.

Esquematar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.

A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.

Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.

A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:

Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.

Cumplimentar una modalidad de contrato.

Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.

A partir de unos datos supuestos,

Cumplimentar los siguientes documentos:

Factura
Albarán
Nota de pedido
Letra de cambio
Cheque
Recibo

Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.

Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.

Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.

Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.

A partir de unos datos supuestos cumplimentar:

Alta y baja laboral
Nómina
Liquidación de la Seguridad Social

Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.

5.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.

Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.

A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado:

Determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:

Precios del mercado
Plazos de entrega
Calidades
Transportes
Descuentos
Volumen de pedido
Condiciones de pago
Garantía
Atención post-venta

5.6. Analizar las formas mas usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.

Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.

Explicar los principios básicos del merchandising.

5.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.

El proyecto deberá incluir:

Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
Justificación de la localización de la empresa.
Análisis de la normativa legal aplicable.
Plan de inversiones.
Plan de financiación.
Plan de comercialización.
Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS

(Duración 95 horas)

La empresa y su entorno

Concepto jurídico-económico de empresa.
Definición de la actividad.
Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.

Formas jurídicas de las empresas

El empresario individual.
Sociedades.
Análisis comparativo de los distintos tipos de empresas.

Gestión de constitución de una empresa

Relación con organismos oficiales.
Trámites de constitución.
Ayudas y subvenciones al empresario.
Fuentes de financiación.

Gestión de personal

Convenio del sector.
Diferentes tipos de contratos laborales.
Nómina.
Seguros Sociales.

Gestión administrativa

Documentación administrativa.
Contabilidad y libros contables.
Inventario y valoración de existencias.
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

Gestión comercial

Elementos básicos de la comercialización.
Técnicas de venta y negociación.
Atención al cliente.
Calendario fiscal.
Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa

Obligaciones fiscales

Liquidación de IVA e IRPF.

Proyecto empresarial

2.3. MÓDULOS PROFESIONALES TRANSVERSALES

Módulo profesional 6: Lengua Extranjera

CAPACIDADES TERMINALES

6.1. Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.

6.2. Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.

6.3. Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.

6.4. Elaborar y cumplimentar documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera:

Captar el significado del mensaje.
Responder a una lista de preguntas cerradas.
Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.

A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera:

Identificar el mensaje principal/real.
Detectar la terminología publicitaria.
Destacar los elementos gramaticales característicos.

Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera:

Captar el contenido global.
Distinguir el objetivo de la conversación.
Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.

Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera:

Contestar identificando al interlocutor.
Averiguar el motivo de la llamada.
Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda.
Dar respuesta a una pregunta de fácil solución.

Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes.

Simulando una conversación en una visita o entrevista:

Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo.
Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita...).

Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico.

Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.

Dados unos datos generales, cumplimentar y/o completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc...).

A partir de un documento escrito, oral o visual:

Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema.
Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla.

Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada:

Escribir un fax, telex, telegrama...
Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo.
Elaborar un breve informe en lengua extranjera.

6.5. Valorar y aplicar los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.

A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc...) señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio.

Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

CONTENIDOS **(Duración 95 horas)**

Uso de la lengua oral

Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.
Glosario de términos socioprofesionales.
Aspectos formales (actitud adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).
Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.
Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

Uso de la lengua escrita

Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana introduciendo la dimensión profesional.
Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.
Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos...).

Aspectos socioculturales

Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.
Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

Módulo profesional 7: Segunda Lengua Extranjera

CAPACIDADES TERMINALES

7.1. Desarrollarse eficazmente en situaciones habituales de comunicación oral en lengua extranjera y en las que previsiblemente puedan encontrarse en la vida profesional.

7.2. Comprender la información global y los detalles más relevantes de mensajes orales en lengua extranjera emitidos por los medios de comunicación y/o producidos en situaciones presenciales, referentes al campo profesional.

7.3. Leer de forma comprensiva y continúa textos en lengua extranjera cercanos a las necesidades e intereses del alumno con distintos fines: adquisición de conocimiento e información en el sector profesional.

7.4. Producir textos escritos elementales en lengua extranjera de utilidad en la vida cotidiana y profesional.

7.5. Conocer los aspectos fundamentales del medio sociocultural propio de los países de la lengua extranjera, valorando críticamente otros modos de organizar las relaciones personales y profesionales.

CONTENIDOS (Duración 95 horas)

Uso de la lengua oral

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Participar con cierta fluidez en conversaciones sencillas, incorporando las expresiones más usuales de relación social y profesional.

A partir de un mensaje oral breve con apoyo audiovisual sobre un tema conocido por el alumno:

Extraer la información global.
Identificar datos previamente requeridos.
Expresar con frases sencillas el objeto del mensaje.

A partir de un anuncio publicitario emitido por televisión referido al sector profesional de interés para el alumno:

Reconocer palabras del léxico profesional estudiados previamente en el aula.
Formular con frases sencillas la idea general del mensaje publicitario.

Simular una situación de presentación personal en un entorno profesional.

Ante un supuesto diálogo sencillo relacionado con la profesión cursada por el alumno:

Captar el sentido global de la conversación.
Formular preguntas de estructura muy sencilla para precisar la información de utilidad.

Una vez leído un texto, con la ayuda del diccionario, responder a sencillos y concretos cuestionarios, marcando con una cruz las respuestas que procedan, demostrando su comprensión.

A partir de la lectura de un texto adaptado al nivel del alumno:

Expresar en el idioma materno el argumento.
Responder a preguntas básicas formuladas por el profesor en la lengua extranjera.

Elaborar el texto de un telegrama, fax, telex, etc., utilizando el léxico profesional adecuado, solicitando información sobre una determinada actividad del sector.

Cumplimentar una ficha, recibí cheque, etc. con los datos pertinentes que exija el caso.

Completar un formulario y un texto, seleccionando de entre una lista de términos las apropiadas al contexto.

Elaborar en el formato adecuado según las normas establecidas una breve carta tipo, dadas unas instrucciones concretas.

A partir de unos documentos visuales o escritos que reflejen las costumbres y hábitos de uno de los países de la lengua extranjera:

Destacar aquellos elementos que difieran de los del país del alumno y compararlos para valorar mejor distintas formas de vida y comportamiento.

A partir de un documento visual de varias escenas breves sacadas de películas, televisión, etc, referentes a comportamientos, a símbolos y/o a situaciones estereotipadas, saber discernir los correspondientes a uno de los países de la lengua extranjera.

Utilización sistemática de la lengua extranjera en actividades simuladas de situaciones habituales de la vida cotidiana y profesional.
Utilización de estrategias en la conversación: atraer la atención, empezar y terminar la conversación, incorporarse a la conversación...

Incorporación al repertorio productivo de nuevas funciones comunicativas: expresar sentimientos, deseos, etc. solicitar información, pedir datos, etc...

Utilización de un vocabulario básico profesional.

Incorporación de las estructuras sintácticas y su comparación con las existentes en otras lenguas conocidas.

Uso de la lengua escrita

Comprensión de textos escritos breves:

Comprensión global y específica de cartas, fichas, notas y otros textos auténticos relacionados con la actividad profesional.

Semejanzas ortográficas y semánticas entre palabras afines de la lengua materna, la primera lengua extranjera y la segunda.

Distinción entre datos/opiniones y entre idea principal/secundaria.

Comprensión de textos escritos extensos, adaptados al nivel del alumno, con la ayuda del diccionario.

Comprensión de la línea argumental y la información relevante de textos de interés para el alumno referentes tanto a su vida profesional como personal.

Producción de textos escritos relacionados con sus necesidades profesionales o intereses.

Organización y presentación adecuada al tipo de texto y a su propósito comunicativo

Aspectos socioculturales

Identificación y análisis de las reglas y hábitos básicos que rigen las relaciones humanas y rasgos socioprofesionales de la lengua extranjera que aparecen en los textos orales, escritos y visuales de la lengua extranjera trabajados en clase.

Aspectos multiculturales presentes en las sociedades de los países de la lengua extranjera.

Curiosidad, respeto y actitud abierta hacia otras formas de cultura y a las personas pertenecientes a ellas.

Utilización de las reglas básicas que rigen los ámbitos socioculturales en las relaciones socioprofesionales.

2.4. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO

CAPACIDADES TERMINALES

Actuar conforme a criterios de seguridad e higiene en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Poner a punto y mantener los equipos disponibles y el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo y/o de servicio.

Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, control de consumos y conservación de géneros y elaboraciones culinarios.

Realizar las operaciones necesarias para el servicio al cliente de alimentos y bebidas, y para la preparación de comidas rápidas y todo tipo de bebidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aplicar en todo momento las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica en vigor como las particulares establecidas por la empresa o entidad.

Usar prendas y equipos de protección individual y de garantía higiénico-sanitaria, necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso productivo o de servicio en el que se participe.

Responder adecuadamente en condiciones de emergencia reales o simuladas:

De acuerdo con los planes y procedimientos para situaciones de emergencia establecidos.

Desempeñando el cometido asignado al puesto de trabajo.

Desarrollando una actuación adecuada a la situación cuando la emergencia no se encuentre prevista en los planes o procedimientos.

Manipulando adecuadamente los equipos disponibles para el ataque a la emergencia.

Identificar las distintas zonas o departamentos que integran el establecimiento, relacionándolos con los equipos que se utilizan en los mismos y con los procedimientos de mantenimiento, limpieza y ordenación para el normal desarrollo de los procesos.

Preparar, limpiar y ordenar equipos, instrumentos y lugar de trabajo realizando las operaciones necesarias para obtener un óptimo mantenimiento de uso, aplicando los procedimientos de limpieza generales y específicos de la empresa, y siguiendo las instrucciones del supervisor.

Realizar la puesta a punto, mantenimiento y orden del lugar de trabajo, para el inicio o continuación del proceso productivo y/o de servicio, mediante pruebas en los equipos y/o comprobación ocular.

Formalizar solicitudes de aprovisionamiento que se autoricen de acuerdo con los procedimientos establecidos y/o las instrucciones recibidas.

Identificar la concordancia entre producto/mercancía recibido, documentación correspondiente y pedido formalizado.

Utilizar los equipos e instrumentos de control de recepción de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

Comunicar las desviaciones detectadas en el proceso de control.

Ejecutar las operaciones de entradas y salidas de géneros, así como las derivadas en general del correcto almacenamiento, de acuerdo con las instrucciones y/o procedimientos establecidos.

Cumplimentar hojas de costes, "relevés", estadillos u otros documentos definidos por la empresa para obtener información de costes de acuerdo con los métodos implantados por la misma.

Aplicar correctamente las técnicas para la refrigeración, congelación y regeneración de alimentos y bebidas, utilizando los medios disponibles y de acuerdo con los métodos establecidos.

Interpretar los procesos peculiares de la empresa para la prestación del servicio de alimentos y bebidas, así como para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas.

Identificar los productos y tipos de servicio que conforman la oferta básica gastronómica del establecimiento.

Deducir y solicitar las necesidades de aprovisionamiento interno y de distribución de géneros y de materiales, géneros y elaboraciones auxiliares necesarios para afrontar el servicio o plan de producción asignado.

Utilizar los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.

Aplicar correctamente las técnicas, normas y procedimientos de trabajo establecidos para obtener los resultados esperados en el servicio, y/o las preparaciones culinarias rápidas y bebidas, de acuerdo con los parámetros de calidad previamente fijados.

Ejecutar operaciones de acabado de las elaboraciones culinarias y de las bebidas con la guarnición/decoración establecida, realizando las operaciones de servicio o distribución a la vista del cliente cuando la definición del servicio o instrucciones recibidas así lo requieran.

Cuando se atienda directamente al cliente o se preparen platos a su vista:

Informar y asesorar debidamente al cliente acerca de la oferta gastronómica del establecimiento, si es preciso utilizando una lengua extranjera.

Desarrollar las operaciones de servicio y preparación de platos y bebidas con pulcritud, elegancia y precisión, sin molestar al comensal.

Adecuar la preparación a los gustos del cliente.

Aplicar correctamente los procedimientos de facturación y cobro que tenga establecidos la empresa.

Controlar resultados intermedios y finales en el proceso productivo y/o de servicio, proponiendo medidas correctivas ante posibles desviaciones.

Aportar iniciativa, creatividad y conocimiento técnico en la colaboración para la definición de nuevas preparaciones culinarias rápidas y bebidas, o de sus formas de elaboración, y de nuevas formas de ejecución de los distintos tipos de servicio, de manera que se contribuya a la confección de nuevas ofertas gastronómicas.

Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa.

En todo momento mostrar una actitud de respeto a los procedimientos y normas de la empresa.

Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados.

Interpretar y ejecutar con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Coordinar su actividad con el resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo al que lo sustituye.

Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.

Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

Analizar las repercusiones de su actividad en los procesos productivos y/o de servicio de elaboraciones culinarias y en el sistema específico de producción del centro de trabajo.

CONTENIDOS **(Duración 440 horas)**

Realización de operaciones de aprovisionamiento

Formalización de documentación.
Verificación del estado de equipos, cámaras y almacenes.
Aplicación de métodos de solicitud, recepción y almacenaje de mercancías.
Aplicación de sistemas y métodos de conservación.

Preparación de elaboraciones culinarias rápidas y de bebidas

Regeneración de productos.
Preparación de elaboraciones culinarias rápidas mediante la aplicación de técnicas elementales de cocina.

Preparación de todo tipo de bebidas mediante la aplicación de las técnicas, normas y procedimientos adecuados.

Realización de operaciones de servicio

Utilización de partes de trabajo diarios y desglose en operaciones elementales y en procedimientos de operación y control.

Comprobación del funcionamiento de los equipos.

Puesta a punto del lugar de trabajo y del área de consumo de alimentos y bebidas.

Realización de operaciones de montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.

Realización del preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, mediante la aplicación de las técnicas, normas y procedimientos adecuados.

Preparación de platos a la vista del cliente mediante la aplicación de técnicas, normas y procedimientos propios.

Aplicación de procedimientos de facturación y cobro.

Aplicación de técnicas de atención al cliente y de venta de servicios en restauración.

Aplicación de la normativa vigente de control de calidad en los alimentos y de las normas de seguridad e higiene en todas las fases de los procesos.

2.5. MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

CAPACIDADES TERMINALES

Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a su salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.

Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.

Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.

Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.

Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

CONTENIDOS (Duración 65 horas)

Salud laboral

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.

Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.

Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.

Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.

Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.

Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado...), aplicando los protocolos establecidos.

Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.

Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.

Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente para constituirse en trabajador por cuenta propia.

Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.

Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.

Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.

Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo...) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".

En un supuesto de negociación colectiva tipo:

Describir el proceso de negociación.

Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad tecnológicas...) objeto de negociación.

Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.

Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida.
Factores de riesgo: Físicos, químicos, biológicos, organizativos.
Medidas de prevención y protección.
Casos prácticos.
Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios:
Consciencia/inconsciencia
Reanimación cardiopulmonar
Traumatismos
Salvamento y transporte de accidentados

Legislación y relaciones laborales

Derecho laboral: Normas fundamentales.
La relación laboral. Modalidades de contratación. Suspensión y extinción.
Seguridad Social y otras prestaciones.
Órganos de representación.
Convenio colectivo. Negociación colectiva.

Orientación e inserción socio-laboral

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.
El proceso de búsqueda de empleo. Fuentes de información;
Mecanismos de oferta-demanda y selección.
Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. La empresa. Tipos de empresa. Trámites de constitución de pequeñas empresas.
Recursos de auto-orientación. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. Elaboración de itinerarios formativos profesionalizadores. La toma de decisiones.

3. ORDENACIÓN ACADÉMICA E IMPARTICIÓN

3.1. PROFESORADO

3.1.1. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de “Servicios de Restaurante y Bar”

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria
Bebidas	Servicios de Restauración	Profesor Técnico de FP
Técnicas básicas de servicio y atención al cliente	Servicios de Restauración	Profesor Técnico de FP
Elaboraciones y productos culinarios.	Profesor Especialista	Profesor Especialista
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller	Formación y Orientación Laboral Hostelería y Turismo	Profesor de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria
Lengua Extranjera	(1)	Profesor de Enseñanza Secundaria
Segunda lengua extranjera	(1)	Profesor de Enseñanza Secundaria
Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Profesor de Enseñanza Secundaria

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.

3.1.2. Equivalencias de titulaciones a efectos de docencia

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Hostelería y Turismo.
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, del/los título/s de:
Técnico en Empresas y Actividades Turísticas.
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.
Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:
Formación y Orientación Laboral.
se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:
Diplomado en Ciencias Empresariales.
Diplomado en Relaciones Laborales.
Diplomado en Trabajo Social.
Diplomado en Educación Social.
con los de Doctor, Ingeniero, Arquitecto o Licenciado.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Servicios de Restauración.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:

Técnico Especialista en Hostelería.

Técnico Superior en Restauración.

con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

Para la impartición de los módulos profesionales correspondientes a la especialidad de:

Cocina y pastelería.

se establece la equivalencia, a efectos de docencia, de los títulos de:

Técnico Especialista en Hostelería.

Técnico Superior en Restauración.

con los de Arquitecto Técnico, Diplomado o Ingeniero Técnico.

3.2. REQUISITOS MÍNIMOS PARA IMPARTIR ESTAS ENSEÑANZAS

De conformidad con el art. 34 del R.D. 1004/1991 de 14 de junio, el Ciclo formativo de Formación Profesional de Grado Medio: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR, requiere, para la impartición de las enseñanzas definidas en el presente R.D., los siguientes espacios mínimos que incluyen los establecidos en el artículo 32.1.a del citado R.D. 1004/1991 de 14 de junio.

Espacio formativo	Superficie	Grado de utilización
Taller de cocina	210 m ²	45 %
Taller de Aplicaciones de Hostelería y Turismo	90 m ²	60 %
Aula Polivalente	60 m ²	25 %

El “grado de utilización” expresa en % la ocupación en horas del espacio prevista para la impartición de las enseñanzas mínimas, por un grupo de alumnos, respecto de la duración total de estas enseñanzas.

En el margen permitido por el “grado de utilización”, los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por otros grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, u otras etapas educativas.

En todo caso, las actividades de aprendizaje asociadas a los espacios formativos (con la ocupación expresada por el grado de utilización) podrán realizarse en superficies utilizadas también para otras actividades formativas afines.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

3.3. ACCESO AL BACHILLERATO, CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS

3.3.1. Modalidades del bachillerato a las que da acceso

Humanidades y Ciencias Sociales
Ciencias de la Naturaleza y la Salud

3.3.2. Módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la formación profesional ocupacional

Técnicas de servicio y atención al cliente.
Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa.

3.3.3. Módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral

Bebidas
Técnicas elementales de cocina
Técnicas de servicio y atención al cliente.
Formación en centro de trabajo.
Formación y orientación laboral.

Anexo I

1. REAL DECRETO 676/1993

2. PREAMBULO DE UN REAL DECRETO TIPO

13322 REAL DECRETO 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, atribuye como finalidad a la formación profesional, en el ámbito del sistema educativo, la preparación de los alumnos para la actividad en un campo profesional y su capacitación para el desempeño cualificado de las distintas profesiones, proporcionándoles una formación polivalente que les permita adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Este objetivo constituye un eje obligado de la reforma de la formación profesional, tras la caracterización que el propio preámbulo de la Ley realiza sobre la formación profesional vigente, considerada como vía demasiado académica y excesivamente alejada y desvinculada del mundo productivo.

Por otro lado, el capítulo IV del Título I de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo define la configuración de la nueva ordenación académica de la formación profesional, de la que cabe destacar el establecimiento de la formación profesional específica de grado medio, que se cursa tras la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria, y de la de grado superior, que se cursa tras la obtención del título de Bachiller, cuya superación da derecho a los títulos de Técnico y Técnico Superior respectivamente.

Ambos objetivos, la necesidad de aproximar la formación profesional a las necesidades reales de cualificación del mundo productivo y el desarrollo de su nueva ordenación académica, plantean como tarea inexcusable la reforma de las enseñanzas y de los títulos profesionales. En consonancia con ello, el artículo 35 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo remite al Gobierno el establecimiento, previa consulta a las Comunidades Autónomas, de los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional y de las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Ahora bien, tan importante es el establecimiento de las titulaciones y de sus correspondientes enseñanzas mínimas como, ante el cambio y la rápida evolución de las cualificaciones profesionales, el procedimiento de su diseño y elaboración.

En relación con el diseño de la nueva formación profesional, el artículo 34 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo promueve la participación de los agentes sociales, que deben contribuir a identificar las cualificaciones reales que demanda el sistema productivo y el mercado de trabajo. Esta contribución es particularmente importante en una doble dirección: En primer lugar, en el proceso de identificación de los perfiles profesionales que precisa el mundo productivo y que constituyen el punto de partida para el establecimiento de los diferentes niveles de cualificación académico-profesional. En dicha identificación se tendrán en consideración los sistemas de cualificación europeos. En segundo lugar, en la definición de los contenidos formativos que deben configurar las enseñanzas de formación profesional.

Al mismo tiempo, resulta no menos importante que el procedimiento aplicado a la reforma de las enseñanzas profesionales asegure la actualización permanente de las titulaciones, de forma que la oferta formativa se adapte a la evolución de las tecnologías, de la economía y de la organización del trabajo y, como consecuencia, a la emergencia de nuevas cualificaciones.

Finalmente, el diseño de las nuevas enseñanzas de formación profesional debe hacer compatible la necesaria homogeneidad de ordenación de estas enseñanzas con los requerimientos específicos y singulares de cada

titulación. Por ello, parece oportuno definir una estructura común de la ordenación académica de las enseñanzas profesionales, que tengan la suficiente flexibilidad para que en el establecimiento de cada uno de los títulos profesionales puedan desarrollarse sus propias especificidades.

El objeto del presente Real Decreto es precisamente el de establecer esa estructura común de la ordenación académica de los títulos profesionales y de sus correspondientes enseñanzas mínimas, tareas que, como antes se ha señalado, corresponde realizar al Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas con competencias en materia educativa.

De acuerdo con el mandato de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo de aproximar la formación profesional al mundo productivo, las enseñanzas profesionales se deberán configurar con referencia a las necesidades de cualificación del sistema productivo. Por ello, el objetivo de la nueva formación profesional se orienta, no sólo a la adquisición de conocimientos, sino sobre todo a la adquisición de competencias profesionales. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como sus criterios de evaluación, son enfocados, en la ordenación de la nueva formación profesional, desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

La competencia profesional característica de cada título se expresará a través de su perfil profesional asociado. De esta forma será posible definir la formación que constituye cada título en directa relación con las necesidades de cualificación del sistema productivo. El concepto de competencia profesional, a efectos de lo dispuesto en este Real Decreto, debe entenderse como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo.

El perfil profesional asociado a cada título se organizará en unidades de competencia, que, a efectos de lo dispuesto en este Real Decreto, deben entenderse como un conjunto de capacidades profesionales. Las capacidades profesionales se expresan a través de una serie de acciones o realizaciones profesionales con valor y significado en el empleo, que se esperan de aquellos que obtengan el título profesional. Esta organización permitirá, en cumplimiento de lo dispuesto en la disposición adicional cuarta, apartado 6, de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, establecer un sistema de correspondencias y convalidaciones con la formación profesional ocupacional y con la práctica laboral.

Las capacidades profesionales a las que se refiere el párrafo anterior comprenderán las propiamente técnicas, las de cooperación y relación con el entorno, las de organización de las actividades de trabajo, las de comprensión de los aspectos económicos, así como las de adaptación a los cambios que se producen en el trabajo.

El perfil profesional, las unidades de competencia y las realizaciones y capacidades profesionales constituyen el marco para el análisis del sistema productivo y son al mismo tiempo el referente para la definición, en el ámbito del sistema educativo, de los títulos profesionales y de las correspondientes enseñanzas mínimas de la formación profesional.

De esta forma, las enseñanzas profesionales tienen por finalidad, además de dotar a los alumnos de la formación necesaria para alcanzar determinadas competencias profesionales, proporcionarles una formación polivalente funcional y técnica que posibilite su adaptación a los cambios tecnológicos y organizativos relativos a la profesión y la necesaria visión integradora y global del saber profesional.

El presente Real Decreto ha sido consultado con las Comunidades Autónomas, en el seno de la Conferencia Sectorial de Educación, así como con los distintos sectores de la comunidad educativa, recogiendo el espíritu de cooperación que en la propia Ley Orgánica 1/1990, de Ordenación General del Sistema Educativo, se enuncia como principio que debe presidir el desarrollo pleno de la reforma emprendida.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, con los informes del Consejo General de Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 7 de mayo de 1993,

DISPONGO:

Capítulo I

La formación profesional: Finalidad, componentes y ordenación

Artículo 1.

Las enseñanzas de formación profesional conducentes a títulos con validez académica y profesional en todo el territorio nacional tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- Adquirir la competencia profesional característica de cada título.
- Comprender la organización y características del sector correspondiente, así como los mecanismos de la inserción profesional; conocer la legislación laboral básica y los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquirir los conocimientos y habilidades necesarios para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir los posibles riesgos derivados de las situaciones de trabajo.
- Adquirir una identidad y madurez profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones.

Artículo 2.

Las enseñanzas de formación profesional incluirán la formación profesional de base y la formación profesional específica.

La formación profesional de base, incluida en la educación secundaria obligatoria y en el bachillerato, estará constituida por un conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas comunes a un número amplio de técnicas o perfiles profesionales, que son garantía de una formación polivalente y preparan para cursar la formación profesional específica.

La formación profesional específica estará constituida por el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes particularmente vinculados a la competencia profesional característica de cada título, que culminan la preparación para el ejercicio profesional. Las enseñanzas de formación profesional específica se ordenarán en ciclos formativos de grado medio y de grado superior, que conducen a la obtención de títulos profesionales.

Capítulo II

Los ciclos formativos de formación profesional específica: Organización y requisitos de acceso

Artículo 3.

Los ciclos formativos de formación profesional específica se organizarán en módulos profesionales de formación teórico-práctica y su duración estará en función de la naturaleza de la competencia profesional característica del título correspondiente.

A los efectos de lo dispuesto en este Real Decreto, se entiende por módulo profesional una unidad coherente de formación profesional específica, que está asociada a una o varias unidades de competencia, o bien a las finalidades a las que se refiere el párrafo b) del artículo 1 del presente Real Decreto.

A los efectos de lo dispuesto en este Real Decreto, el término «módulo profesional» se considerará equivalente a los términos «materia» y «área» a los que se refieren los artículos 30.4 y 33 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo.

Artículo 4.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 34.2 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, el currículo de los ciclos formativos incluirá un módulo de formación práctica en centros de trabajo, del cual podrán quedar total o parcialmente exentos quienes acrediten una experiencia laboral que se corresponda con los estudios profesionales que se deseen cursar.

El módulo de formación práctica en centros de trabajo tendrá por finalidades:

- a) Complementar la adquisición por los alumnos de la competencia profesional conseguida en el centro educativo, mediante la realización de un conjunto de actividades de formación identificadas entre las actividades productivas del centro de trabajo.
- b) Contribuir al logro por los alumnos de las demás finalidades a las que hace referencia el artículo 1 del presente Real Decreto.
- c) Evaluar los aspectos más relevantes de la competencia profesional adquirida por el alumnado.

Artículo 5.

Para cursar los ciclos formativos de grado medio se requerirá estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria y para cursar los ciclos formativos de grado superior será necesario estar en posesión del título de Bachiller.

Artículo 6.

No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 32.1 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, se podrá acceder a la formación profesional específica tras la superación de una prueba regulada por las Administraciones educativas. Para acceder por esta vía a ciclos formativos de grado superior se requerirá además tener cumplidos los veinte años de edad.

A través de la prueba a que se refiere el párrafo anterior el aspirante deberá acreditar:

- a) Para el acceso a los ciclos formativos de grado medio, los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento dichas enseñanzas.
- b) Para el acceso a los ciclos formativos de grado superior, la madurez en relación con los objetivos del bachillerato y las capacidades correspondientes al campo profesional de que se trate que se expresarán en el Real Decreto que regule el título correspondiente.

De esta última parte podrán quedar exentos quienes acrediten una experiencia laboral que se corresponda con los estudios profesionales que se desee cursar.

Capítulo III

Títulos y enseñanzas mínimas de formación profesional

Artículo 7.

Los títulos profesionales serán establecidos por el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas,

determinándose en el Real Decreto correspondiente sus competencias profesionales características, expresadas en términos de perfiles profesionales, necesarias para el desempeño cualificado de las profesiones correspondientes; los aspectos básicos del currículo de los ciclos formativos, que constituirán las enseñanzas mínimas, y la duración de estos últimos.

Artículo 8.

En el Real Decreto correspondiente de cada título profesional se establecerán, de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, los requisitos mínimos sobre espacios e instalaciones necesarios para la impartición del correspondiente ciclo formativo.

Artículo 9.

De acuerdo con lo dispuesto por el artículo 30.4 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo y para posibilitar el cumplimiento de la disposición adicional cuarta, apartada 6, de dicha Ley, las enseñanzas mínimas de la formación profesional establecerán los módulos profesionales que necesariamente deberán formar parte de cada ciclo formativo.

Artículo 10.

Las enseñanzas mínimas de la formación profesional de grado medio y de grado superior incluirán, para cada ciclo formativo, los siguientes aspectos básicos del currículo:

- a) Los objetivos generales del ciclo formativo.
- b) Los módulos profesionales necesarios para cada ciclo, de acuerdo con lo establecido en el anterior artículo 9.
- c) La duración total del ciclo formativo.
- d) Los objetivos, expresados en términos de capacidades, y los criterios de evaluación básicos de los módulos profesionales del ciclo formativo.
- e) Los contenidos básicos de los módulos profesionales asociados a una unidad de competencia, de los módulos profesionales de base o transversales y del módulo profesional de formación y orientación laboral, que en ningún caso requerirán más del 55 o del 65 por 100 del horario total previsto para el ciclo formativo, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4.2 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo. Por su propia naturaleza, que requiere su adaptación y ajuste a las necesidades y disponibilidades del entorno socioeconómico, los contenidos del módulo de formación práctica en centros de trabajo serán establecidos en su totalidad por las Administraciones educativas.

Artículo 11.

Las enseñanzas mínimas de la formación profesional de grado superior podrán incluir, de acuerdo con las Comunidades Autónomas, la obligación de haber cursado determinadas materias del bachillerato en concordancia con los estudios profesionales a los que se quiere acceder.

Capítulo IV

El establecimiento del currículo de los ciclos formativos de formación profesional específica

Artículo 12.

Las Administraciones educativas competentes establecerán el currículo de los ciclos formativos de formación profesional correspondientes a cada título, del que formarán parte, en todo caso, las enseñanzas mínimas.

Artículo 13.

1. Al establecer el currículo de los ciclos formativos, las Administraciones educativas tendrán en cuenta las necesidades de desarrollo económico y social y de recursos humanos de la estructura productiva del territorio de su competencia educativa y la adaptación al entorno de los centros docentes que impartan enseñanzas profesionales, y fomentarán la participación de los agentes sociales.

2. Al establecer el currículo de los ciclos formativos, las Administraciones educativas fomentarán la autonomía pedagógica y organizativa de los centros, favorecerán el trabajo en equipo de los profesores en orden a alcanzar la integración necesaria de la actividad docente que facilite al alumnado la adquisición de la competencia profesional característica de los títulos correspondientes, así como las demás finalidades a las que se refiere el artículo 1 del presente Real Decreto, y estimularán la actividad investigadora del profesorado sobre los contenidos, métodos y medios didáctico-tecnológicos más idóneos para alcanzarla.

3. Además de establecer el currículo de los ciclos formativos, las Administraciones educativas definirán los equipamientos de medios didácticos y tecnológicos mínimos para la impartición de la formación asociada a los diferentes títulos de formación profesional.

Artículo 14.

Los centros docentes desarrollarán el currículo de las enseñanzas profesionales mediante la elaboración de proyectos y programaciones curriculares cuyos objetivos, contenidos, criterios de evaluación, secuenciación y metodología deberán responder a las características del alumnado y a las posibilidades formativas que ofrece su entorno.

Artículo 15.

La metodología didáctica de la formación profesional promoverá en el alumnado, mediante la necesaria integración de los contenidos científicos, tecnológicos y organizativos de esta enseñanza, una visión global y coordinada de los procesos productivos en los que debe intervenir.

Artículo 16.

Las Administraciones educativas competentes establecerán para aquel alumnado con necesidades educativas especiales el marco que regule las posibles adaptaciones curriculares que les faciliten el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 de este Real Decreto.

Capítulo V **La evaluación**

Artículo 17.

La evaluación del aprendizaje del alumnado en los ciclos formativos será continua, se realizará por módulos profesionales y en ella los profesores considerarán el conjunto de los módulos correspondientes a cada ciclo formativo.

Artículo 18.

Los criterios y los procedimientos de evaluación aplicados por los profesores tendrán en cuenta la competencia profesional característica del título, que constituye la referencia para definir los objetivos generales del ciclo formativo y los objetivos, expresados en términos de capacidades, de los módulos profesionales que lo conforman, así como la madurez del alumnado en relación con las restantes finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Real Decreto.

Artículo 19.

En la evaluación del módulo de formación práctica en centros de trabajo colaborará el responsable de la formación del alumnado designado por el correspondiente centro de trabajo durante su periodo de estancia en el mismo.

Artículo 20.

Para cumplir las finalidades del módulo de formación práctica en centros de trabajo a las que alude el anterior artículo 4, singularmente el apartado c) de dicho artículo, las Administraciones educativas, de acuerdo con sus disponibilidades organizativas, definirán el momento de la impartición y evaluación de este módulo en función de las características propias de cada ciclo formativo.

Artículo 21.

La superación de un ciclo formativo requerirá la evaluación positiva en todos los módulos que lo componen.

Capítulo VI

Los títulos de formación profesional: Sus efectos académicos y profesionales

Artículo 22.

Los títulos de formación profesional que se regulan en el presente Real Decreto tendrán validez oficial académica y profesional en todo el territorio nacional y acreditarán la formación necesaria a la que se refiere el artículo 1 del presente Real Decreto y la capacitación para el desempeño cualificado de las distintas profesiones.

Artículo 23.

La superación de las enseñanzas de formación profesional específica de grado medio y de grado superior dará derecho a la obtención, respectivamente, del Título de Técnico y Técnico Superior, de la correspondiente profesión.

Artículo 24.

El Título de Técnico dará derecho, en el caso de alumnado que haya cursado la formación profesional específica de grado medio según lo dispuesto en el artículo 32.1 de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, al acceso a las modalidades de bachillerato que se determinen de acuerdo con su relación con los estudios de formación profesional cursados.

Artículo 25.

El Real Decreto aprobatorio del correspondiente Título profesional de Técnico establecerá, en su caso, las convalidaciones entre las enseñanzas profesionales y las de bachillerato.

Artículo 26.

El Título de Técnico Superior dará derecho al acceso directo a los estudios universitarios que se determinen teniendo en cuenta su relación con los estudios de formación profesional cursados, de acuerdo con la normativa en vigor sobre los procedimientos de ingreso en la Universidad.

Disposición adicional primera.

En cumplimiento de lo dispuesto en la disposición adicional cuarta, apartado 6, de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, el Real Decreto correspondiente a cada título determinará qué módulos pro-

fesionales del currículo de los ciclos formativos son susceptibles de correspondencia y convalidación con la formación profesional ocupacional y con la práctica laboral.

La convalidación efectiva de estos módulos mediante la correspondiente acreditación de la formación profesional ocupacional y/o de práctica laboral se realizará de acuerdo con las condiciones que reglamentariamente se establezcan.

Disposición adicional segunda.

1. La competencia docente del profesorado perteneciente a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Técnicos de Formación Profesional que imparta la formación profesional quedará definida por su pertenencia a una especialidad.

En el Real Decreto correspondiente a cada título profesional se establecerá a qué especialidad o especialidades se atribuye la impartición de las diferentes áreas de la educación secundaria obligatoria, materias del bachillerato o módulos de la formación profesional específica.

2. El establecimiento de las especialidades de formación profesional al que se refiere el apartado anterior se realizará, previa consulta a las Comunidades Autónomas, atendiendo a la naturaleza de la formación requerida por el profesorado para el desempeño adecuado de su labor docente en las enseñanzas correspondientes.

3. La adscripción del profesorado de los actuales Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Técnicos de Formación Profesional a las nuevas especialidades de formación profesional se realizará de acuerdo con las condiciones que establezca el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas. En tanto no se produzca esta adscripción a las nuevas especialidades, las Administraciones educativas competentes determinarán a qué especialidad o especialidades a las que actualmente está adscrito el profesorado de dichos Cuerpos corresponde la impartición de los módulos de la formación profesional específica.

4. En todo caso, el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional desempeñará sus funciones docentes en la formación profesional específica, tanto de grado medio como de grado superior, sin perjuicio de que también las desempeñen, en las condiciones que se establezcan, en la educación secundaria obligatoria y en el bachillerato.

Disposición adicional tercera.

El Real Decreto correspondiente a cada título profesional definirá, previo acuerdo con las Comunidades Autónomas, para qué áreas, materias o módulos profesionales se establece la equivalencia, a efectos de docencia, entre los títulos de Ingeniero, Arquitecto o Licenciado y los títulos de Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o Diplomado Universitario.

Asimismo, el Real Decreto correspondiente a cada título profesional definirá, previo acuerdo con las Comunidades Autónomas, para qué áreas, materias o módulos profesionales se establece la equivalencia, a efectos de docencia, entre los títulos de Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o Diplomado Universitario y otras titulaciones.

Disposición adicional cuarta.

Las condiciones de la autorización, a la que se refiere la disposición adicional octava de la Ley de Ordenación General del Sistema Educativo, para impartir ciclos formativos de grado medio a centros docentes privados de formación profesional que tengan autorización o clasificación definitiva, se especificarán en el correspon-

diente Real Decreto de cada título profesional, teniendo en cuenta la relación y afinidad entre la familia profesional a la que pertenezca el ciclo formativo y las enseñanzas que vienen impartiendo dichos centros.

Disposición adicional quinta.

Las enseñanzas de artes plásticas y diseño se organizarán en ciclos formativos de acuerdo con lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición final primera.

1. El presente Real Decreto tiene carácter de norma básica en virtud de la habilitación que confiere al Gobierno el artículo 35.1, en relación con el artículo 4 y la disposición adicional cuarta, 6, de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, y de la competencia que al Estado corresponde sobre la ordenación general del sistema educativo, de acuerdo con lo establecido en la disposición adicional primera, 2, a), de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

2. Corresponde al Ministro de Educación y Ciencia y a los órganos competentes de las Comunidades Autónomas dictar, en el ámbito de sus respectivas competencias, cuantas disposiciones sean precisas para la ejecución y desarrollo de lo establecido en este Real Decreto.

Disposición final segunda.

Periódicamente y, en todo caso, en un plazo no superior a cinco años, el Gobierno, a instancia propia o a solicitud de las Administraciones educativas, del Consejo General de Formación Profesional o de los agentes sociales, procederá a revisar y, en su caso, actualizar los títulos profesionales o crear nuevos títulos, a fin de garantizar su permanente adaptación a la evolución de las cualificaciones profesionales.

Disposición final tercera.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 7 de mayo de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
ALFREDO PEREZ RUBALCABA

2. PREÁMBULO DEL REAL DECRETO /1994 DE DE POR EL QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN

El artículo 35 de la Ley Orgánica, de 3 de Octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, determina que corresponde al Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecer los títulos correspondientes a los estudios de formación profesional, así como las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos. Por otro lado y conforme al artículo 4 de la citada Ley Orgánica, corresponde también al Gobierno fijar los aspectos básicos del currículo o enseñanzas mínimas para todo el Estado, atribuyendo a las Administraciones Educativas competentes el establecimiento propiamente dicho del currículo.

En cumplimiento de estos preceptos, el Real Decreto 676/1993 de 7 de Mayo, ha establecido las directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, definiendo las características básicas de estas enseñanzas, sus objetivos generales, su organización en módulos profesionales, así como diversos aspectos básicos de su ordenación académica. A su vez, en el marco de las directrices establecidas por el citado Real Decreto, el Gobierno mediante los correspondientes Reales Decretos, está procediendo a establecer los títulos de formación profesional y sus respectivas enseñanzas mínimas.

A medida que se vaya produciendo el establecimiento de cada título de formación profesional y de sus correspondientes enseñanzas mínimas -lo que se ha llevado a efecto para el Título de Técnico Superior en Restauración por medio del Real Decreto /1994 de ,- procede que las Administraciones Educativas y, en su caso, el Gobierno, como ocurre en el presente Real Decreto, regulen y establezcan el currículo del correspondiente ciclo formativo en sus respectivos ámbitos de competencia.

De acuerdo con los principios generales que han de regir la actividad educativa, según el artículo 2 de la reiterada Ley Orgánica 1/1990, el currículo de los ciclos formativos ha de establecerse con carácter flexible y abierto, de modo que permita la autonomía docente de los centros, posibilitando a los profesores adecuar la docencia a las características de los alumnos y al entorno socio-cultural de los centros. Esta exigencia de flexibilidad es particularmente importante en los currículos de los ciclos formativos, que deben establecerse según prescribe el artículo 13 del Real Decreto 676/1993 teniendo en cuenta, además, las necesidades de desarrollo económico, social y de recursos humanos de la estructura productiva del entorno de los centros educativos.

El currículo establecido en el presente Real Decreto requiere, pues, un posterior desarrollo en las programaciones elaboradas por el equipo docente del ciclo formativo que concrete la referida adaptación, incorporando principalmente el diseño de actividades de aprendizaje, en particular las relativas al módulo de formación en centro de trabajo, que tengan en cuenta las posibilidades de formación que ofrecen los equipamientos y recursos del centro educativo y de los centros de producción, con los que se establezcan convenios de colaboración para realizar la formación en centro de trabajo.

La elaboración de estas programaciones se basará en las enseñanzas establecidas en el presente Real Decreto, tomando en todo caso como referencia la competencia profesional expresada en el correspondiente perfil profesional del título, en concordancia con la principal finalidad del currículo de la formación profesional específica, orientada a proporcionar a los alumnos la referida competencia y la cualificación profesional que les permita resolver satisfactoriamente las situaciones de trabajo relativas a la profesión.

Los objetivos de los distintos módulos profesionales, expresados en términos de capacidades terminales y definidos en el Real Decreto que en cada caso establece el título y sus respectivas enseñanzas mínimas, son una pieza clave del currículo. Definen el comportamiento del alumno en términos de los resultados evaluables que se requieren para alcanzar los aspectos básicos de la competencia profesional. Estos aspectos básicos aseguran una cualificación común del titulado, garantía de la validez del título en todo el territorio del Estado y de la correspondencia europea de las cualificaciones. El desarrollo de las referidas capacidades terminales permitirá a los alumnos alcanzar los logros profesionales identificados en las realizaciones y criterios de realización contenidos en cada unidad de competencia.

Los criterios de evaluación correspondientes a cada capacidad terminal permiten comprobar el nivel de adquisición de la misma y constituyen la guía y el soporte para definir las actividades propias del

proceso de evaluación.

Los contenidos del currículo establecidos en el presente Real Decreto son los indispensables para alcanzar las capacidades terminales y tienen por lo general un carácter interdisciplinar derivado de la naturaleza de la competencia profesional asociada al título. El valor y significado en el empleo de cada unidad de competencia y la necesidad creciente de polivalencia funcional y tecnológica del trabajo técnico determinan la inclusión en el currículo de contenidos pertenecientes a diversos campos del saber tecnológico, aglutinados por los procedimientos de producción subyacentes en cada perfil profesional.

Los elementos curriculares de cada módulo profesional incluyen por lo general conocimientos relativos a conceptos, procesos, situaciones y procedimientos que concretan el “saber hacer” técnico relativo a la profesión. Las capacidades actitudinales que pretenden conseguirse deben tomar como referencia fundamental las capacidades terminales del módulo de formación en centro de trabajo y las capacidades profesionales del perfil.

Por otro lado, los bloques de contenidos no han de interpretarse como una sucesión ordenada de unidades didácticas. Los profesores deberán desarrollarlas y organizarlas conforme a los criterios que, a su juicio, permitan que se adquiera mejor la competencia profesional. Para ello debe tenerse presente que las actividades productivas, requieren de la acción, es decir, del dominio de unos modos operativos, del “saber hacer”. Por esta razón, los aprendizajes de la formación profesional, y en particular de la específica, deben articularse fundamentalmente en torno a los procedimientos que tomen como referencia los procesos y métodos de producción o de prestación de servicios a los que remiten las realizaciones y el dominio profesional expresados en las unidades de competencia del perfil profesional.

Asimismo, para que el aprendizaje sea eficaz, debe establecerse también una secuencia precisa entre todos los contenidos que se incluyen en el período de aprendizaje del módulo profesional. Esta secuencia y organización de los demás tipos de contenido en torno a los procedimientos, deberá tener como referencia las capacidades terminales de cada módulo profesional.

Finalmente, la teoría y la práctica, como elementos inseparables del lenguaje tecnológico y del proceso de enseñanza - aprendizaje, que se integran en los elementos curriculares de cada módulo, según lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 676/1993, deben integrarse también en el desarrollo del currículo que realicen los Profesores y en la programación del proceso educativo adoptado en el aula.

Estas tres orientaciones sobre la forma de organizar el aprendizaje de los contenidos, resulta por lo general, la mejor estrategia metodológica para aprender y comprender significativamente los contenidos de la formación profesional específica.

Las competencias profesionales de los Títulos de Hostelería y Turismo se refieren al desarrollo y aplicación de las funciones de administración, marketing operacional, atención al cliente, compras y contratación y producción, preparación, intermediación, distribución y calidad de servicios de naturaleza turística.

El conjunto de los Títulos Profesionales de Hostelería y Turismo pretende cubrir las necesidades de formación correspondientes a niveles de cualificación profesionales de los campos de actividad productiva de alojamientos turísticos y no turísticos, establecimientos de restauración social y comercial, entidades de planificación y desarrollo turísticos, información, asistencia y guía turísticas, intermediación de servicios turísticos y viajes.

Las cualificaciones profesionales identificadas y expresadas en los perfiles de los títulos responden a las necesidades de cualificación en el segmento del trabajo técnico de los procesos tecnológicos de: Prestación de servicios de alojamiento, elaboración y distribución de alimentos y bebidas, prestación de servicios de entretenimiento y ocio, investigación y desarrollo de la oferta turística, promoción y comercialización de la oferta turística, información turística en destino, asistencia y guía turísticas, prestación de servicios de agencias de viajes y preparación y prestación de servicios en ferias, congresos y otros eventos.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día

Anexo II

- 1. PERSONAS QUE HAN INTERVENIDO EN LA ELABORACIÓN DE LOS TÍTULOS**
- 2. CARACTERIZACION DEL CAMPO DE OBSERVACIÓN**
- 3. DIAGRAMA(S) DE PROCESO(S) PRODUCTIVO(S)**
- 4. SUBPROCESOS TECNOLÓGICOS**
- 5. ÁREAS PROFESIONALES**

1. PERSONAS QUE HAN INTERVENIDO EN LA ELABORACIÓN DE LOS TÍTULOS

Dirección del Proyecto: D. Antonio Rueda Serón	
Supervisión:	Perfiles Profesionales: D. Ignacio Fernández Toca Formación: D. José Ramón Álvarez Fernández Área Profesional de Ciencias Sociales: Dña. Ana Martín García
Responsabilidad técnica y coordinación del Grupo:	Dña. M ^a Dolores de la Rosa Mesa D. Víctor González Fernández D. Jerónimo de Francisco Navarro
Coordinación entre el Ministerio de Educación y Ciencia y la Comunidad Autónoma:	Dña. Paula Greciet Paredes Dña. Blanca Eymar Alonso D. Angel Cenamor López

Expertos tecnológicos del sistema productivo	Expertos educativos
Experto en: Dirección, recepción, conserjería D. Jesús Gatell Pamies Hotel Husa Princesa (Madrid)	Experto en: Dirección, recepción y conserjería D. Pedro Jacinto García Artilles Consejería de Turismo y Transportes del Gobierno de Canarias (Las Palmas de Gran Canaria)
Experta en: Pisos, Áreas Públicas, lencería y lavandería Dña. Carmen Hernández Hernández Hotel Meliá Botánico (Puerto de la Cruz. Tenerife)	Experta en: Pisos, Áreas Públicas, lencería y lavandería Dña. Eriecer Sánchez Martínez IFP "S. Cristóbal" (Las Palmas de Gran Canaria)
Experto en: Cocina D. Juan Antonio Moncada Migallón Escuela Horizonte (Adaja. Tenerife)	Experto en: Cocina D. Francisco Javier Mardones Alonso IFP "Gamarra" (Vitoria)
Experto en: Pastelería D. Alfredo Torres Torres Torre La Paz (Tenerife)	Experto en: Pastelería D. Juan Pablo Humanes Carrasco Escuela Superior de Hostelería y Turismo (Madrid)
Experto en: Restauración D. Carlos Márchenas Puig T.H.R. (Barcelona)	Experto en: Restauración D. Miguel Angel García-Rama Sevilla IFP "Cruz de Arriaga" (Agüimes - Las Palmas de Gran Canaria)
Experto en: Agencias de Viajes D. Juan Antonio Gaze Quintana Viajes Iberia (Las Palmas de Gran Canaria)	Experta en: Agencias de Viajes Dña. Ana Blanco Castro IFP "S. Cristóbal" (Las Palmas de Gran Canaria)
Experta en: Guía de turismo Dña. Carmen Altés Machín T.H.R. (Barcelona)	Experta en: Guía turística Dña. Carlota Trujillo Martín Consejería de Educación, Cultura y Deportes (Las Palmas de Gran Canaria)

<p>Experto en: Planificación, promoción e información turísticas D. Francisco Javier Gallego Lorca EMER GFK (Valencia)</p>	<p>Experto en: Planificación, promoción e información turísticas D. Francisco Javier Gallego Lorca EMER GFK (Valencia)</p>
<p>Experto en: Animación turística D. Luis Miguel Elqué Carades Consulting 024. (Arona - Tenerife)</p>	<p>Experto en: Animación turística D. Ramiro Espinel Castañeda Hotel Escuela de la C.A. de Madrid (Madrid)</p>

Documentación y elementos transversales de los Títulos:

D. Antonio J. Gil Padilla
Dña. Isabel Alabau Balcells
Dña. Isabel Barrios Salinas

Composición y producción de documentos:

D. Agustín Miguel Muñoz
Dña. M^a Jesús Gómez Alvarez
Dña. Francisca Olivares Redondo

2. CARACTERIZACIÓN DEL CAMPO DE OBSERVACIÓN

El Grupo de Trabajo de Hostelería y Turismo ha delimitado el campo de observación, objeto de estudio, mediante un conjunto de actividades económicas y funciones que se exponen a continuación.

Actividades

- 1. ALOJAMIENTOS:**
 - 1.1. ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS:
 - 1.1.1. Hoteles.
 - 1.1.2. Apartamentos Turísticos.
 - 1.1.3. Apartamentos a tiempo compartido (Time-Sharing).
 - 1.1.4. Campamentos (Campings).
 - 1.2. OTROS ALOJAMIENTOS:
 - 1.2.1. Barcos de pasaje.
 - 1.2.2. Coches-cama.
 - 1.2.3. Colegios Mayores. Residencias de estudiantes y trabajadores.
 - 1.2.4. Residencias para 3ª edad.
 - 1.2.5. Hospitales.
 - 1.2.6. Balnearios.
 - 1.2.7. Alojamientos alternativos.
- 2. RESTAURACIÓN:**
 - 2.1. Bares y cafeterías.
 - 2.2. Restaurante.
 - 2.3. Pastelerías, Heladerías, Fabricación y venta de panes especiales.
 - 2.4. Servicios a colectividades:
 - 2.5. Catering.
 - 2.6. Comidas preparadas a domicilio.
- 3. OFERTA COMPLEMENTARIA:**
 - 3.1. Salas de Fiesta y discotecas.

- 3.2. Juegos de azar o envite.
- 3.3. Otras ofertas recreativas y de esparcimiento.
- 4. TURISMO ALTERNATIVO**
- 5. ORDENACIÓN TURÍSTICA:**
 - 5.1. Planificación.
 - 5.2. Promoción.
 - 5.3. Información.
- 6. GUÍAS**
- 7. AGENCIAS DE VIAJE.**
- 8. FERIAS. CONGRESOS Y OTROS EVENTOS.**

Funciones	Subfunciones
DIRECCIÓN	
ADMINISTRACIÓN	
RECURSOS HUMANOS	
COMERCIALIZACIÓN	Investigación de mercado. Diseño de producto/servicio. Promoción de ventas. Compras o aprovisionamiento.
PRODUCCIÓN	Alojamientos. Alimentos y Bebidas. Ocio. Información. Viajes.
DISTRIBUCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	Alojamientos. Alimentos y Bebidas. Ocio. Información. Viajes.
CONTROL DE CALIDAD	

CAMPO DE OBSERVACIÓN DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ACTIVIDADES		PROCESOS DE CREACION DE SERVICIOS										
		ALOJAMIENTO		RESTAURACION		ANIMACION	PLANIFICACION Y DESARROLLO DE LA OFERTA TURISTICA		GUIA TURISTICA	AGENCIA DE VIAJES	FERIAS, CONGRESOS Y EVENTOS	
FUNCIONES		Recepción/ Consejería	Pisos, Areas Pub. Lenc., Lavan.	Elaboración de alimentos	Distribución de alimentos	Animación	Investigación y desarrollo de la oferta turística	Promoción y comercialización de la oferta turística	Información Turística en destino	Guía Turística	Agencia de Viajes	Ferias, Congresos y Eventos
GERENCIA												
M O A P R E K E A T. C.	Estratégico											
	Comercialización											
	Promoción											
COMPRAS/ CONTRATACION												
P R O D U C C I O N	Alojamiento											
	Alimentos y bebidas											
	Ocio											
	Información											
	Viajes											
MEDIACION												
D I S T R I B U C I O N	Alojamiento											
	Alimentos y bebidas											
	Ocio											
	Información											
	Viajes											
ADMINISTRACION												
SEGURIDAD												

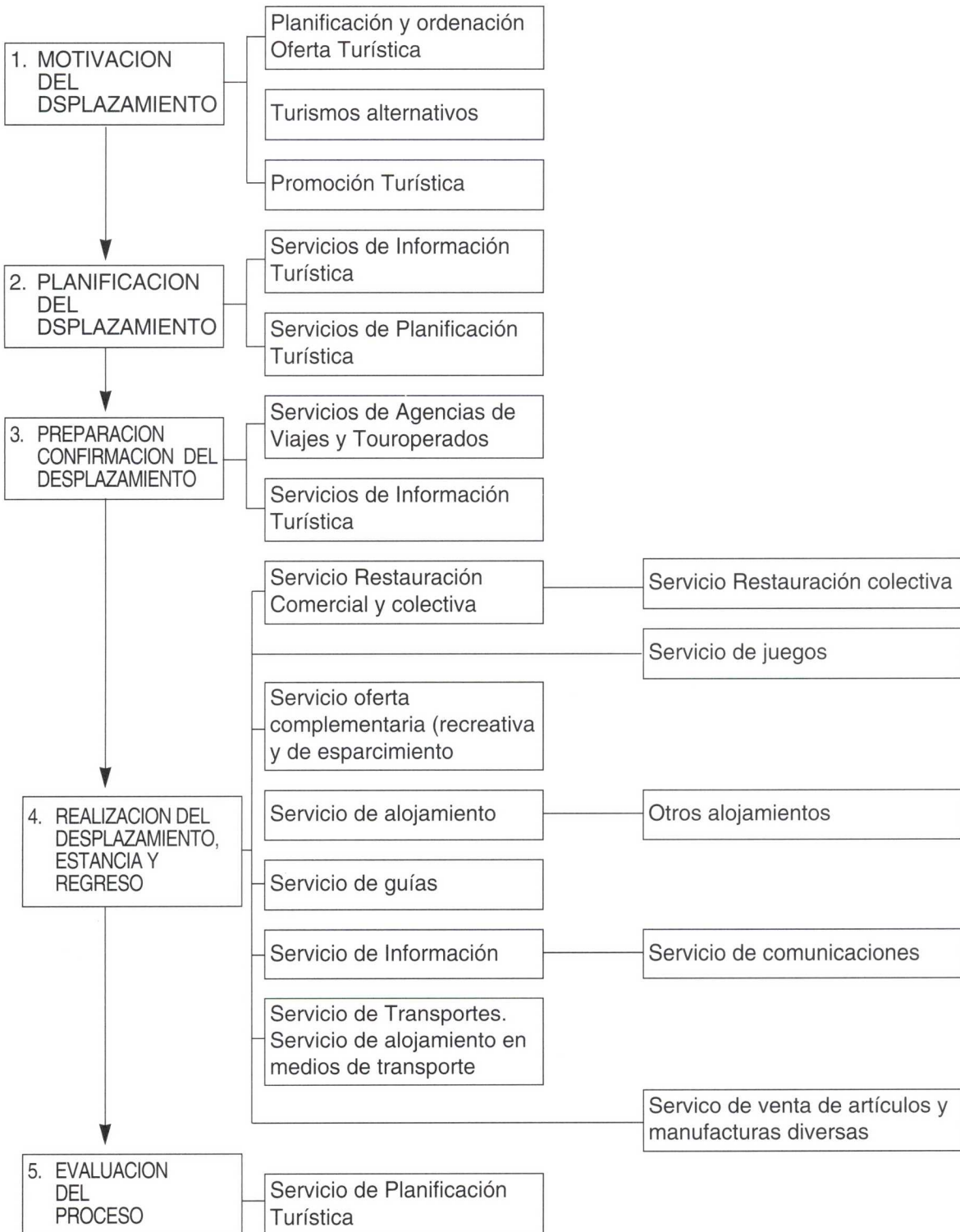
3. DIAGRAMA DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

PROCESO

SERVICIOS GENERADOS

De naturaleza turística

De naturaleza no turística



4. SUBPROCESOS TECNOLÓGICOS

Analizados los procesos productivos y de servicio de Hostelería y Turismo, se han agrupado en conjuntos de trabajos que están ligados entre sí por la utilización de una tecnología y unos modos operativos característicos y cuyos medios de producción, materiales, información y resultados del trabajo son homogéneos. A dichos conjuntos, que se relacionan a continuación, se les ha denominado subprocesos tecnológicos:

Recepción-Conserjería.
Pisos. Áreas Públicas y Lencería-Lavandería.
Elaboración de Alimentos.
Distribución de Alimentos y Bebidas.
Animación.
Investigación y Desarrollo de la Oferta Turística.
Promoción y Comercialización de la Oferta Turística.
Información Turística en Destino.
Asistencia Turística.
Agencia de Viajes.
Ferias, Congresos y otros Eventos.

EJEMPLO DE CARACTERIZACIÓN DE SUBPROCESO TECNOLÓGICO DE RECEPCIÓN/CONSERJERÍA

INPUTS:

Información
Mano de obra cualificada
Materias primas
Clientes demandantes de servicios

SOPORTE FÍSICO:

Entorno:
Área de Recepción/Conserjería
Despacho
Interior y exterior del Alojamiento

Instrumentos:

Ofimática
Equipo de detección incendios
Equipo comunicaciones
Equipo control accesos
Música ambiental
Control ascensores
Sillas disminuidos físicos

Materiales:

Material oficina
Impresos oficiales
Impresos estadísticas
Folletos
Información turística
Guías turísticas y generales

INFORMACIÓN:

Soporte informático
Telecomunicación verbal y escrita a clientes
Comunicaciones verbales y escritas a otros departamentos.

RELACIONES INTERNAS:

Comunicación e interdependencia entre Recepción/Conserjería/Teléfonos

(1) La relación de subprocesos tecnológicos que se incluye resume la caracterización realizada por el Grupo de Trabajo. A título informativo, se adjunta al final de este punto el esquema resultante del análisis de los procesos productivos utilizado para caracterizar uno de ellos.

Recepción con otros departamentos productivos (Restaurante, Cocina y Pisos)

INTERACCIÓN ELEMENTOS:

Contacto directo entre empleados de Recepción/Conserjería y Teléfonos

Contacto directo cliente/personal

Contacto directo cliente/soporte físico

Contacto directo personal/entorno físico

RESULTADOS INTERMEDIOS:

Reservas

Acogida

Equipajes

Información

Llaves

Comunicaciones

Estadísticas

Facturación/Control

RESULTADOS FINALES:

Alojamiento

Servicios periféricos y derivados

Atención personalizada

Comunicaciones

Satisfacción cliente

Percepción económica del servicio prestado

CONOCIMIENTOS:

Idiomas

Ofimática aplicada

Legislación Turística, Laboral y Fiscal

Seguridad e Higiene

Estadística

TÉCNICAS:

Operador ofimático

Relaciones públicas/humanas

Procesos interdepartamentales

Seguridad y prevención incendios

Planificación tiempos

ACTITUDES:

Educación y urbanidad

Satisfacción en el trato al cliente

Seguridad en sí mismo y en su trabajo

Empatía

5. ÁREAS PROFESIONALES

Se entiende por Área Funcional el conjunto de actividades realizadas por las personas que tienen asignado un objetivo de la producción y explícita una función del sistema organizativo. El área funcional se deriva, en general, del organigrama de las empresas. Se establecen una serie de áreas funcionales genéricas de los procesos productivos cuyo peso específico varía según el tamaño de la empresa.

Se ha denominado Área Profesional a un conjunto de contenidos, técnicas, objetos físicos y simbólicos homogéneos, agrupados por la necesidad de afrontar problemas afines respecto de una doble lógica: la de los objetivos de producción (funciones y subfunciones) y de los conocimientos y habilidades necesarias para alcanzarlos (subprocesos tecnológicos). Las Áreas Profesionales se caracterizan por la relación entre las actividades profesionales, el uso de cierta tecnología y la circulación de información, el lenguaje específico, los tipos de producto y los conocimientos y habilidades.

Teniendo en cuenta los subprocesos tecnológicos identificados en el punto anterior, el campo queda estructurado como se indica en el cuadro adjunto, habiéndose llegado por agrupación de objetivos productivos a las siguientes áreas profesionales.

AP 1: ALOJAMIENTO:

Prestar el servicio de alojamiento, de tal forma que el cliente, básicamente, pueda descansar, dormir y atender sus necesidades fisiológicas y de aseo personal.

Prestar los servicios periféricos y derivados vinculados al servicio básico de alojamiento, como, por ejemplo, las comunicaciones telefónicas, el lavado y arreglo de ropa, el cambio de moneda, etc.

AP 2: RESTAURACIÓN

Elaborar alimentos a partir de distintas materias primas.

Preparar bebidas.

Servir alimentos y bebidas.

AP 3: PLANIFICACIÓN, DESARROLLO, INTERMEDIACIÓN, INFORMACIÓN Y ANIMACIÓN TURÍSTICAS:

Colaborar en la investigación sobre la demanda y sobre el producto turístico.

Colaborar en la ordenación de la oferta turística en el territorio.

Colaborar en la definición del producto turístico.

Colaborar en la promoción y comercialización del producto turístico.

Prestar información turística y guiar grupos en el ámbito local.

Desarrollar programas de animación turística.

Reservar y vender servicios turísticos, de transporte y hosteleros por intermediación.

Colaborar en la organización de Ferias, Congresos y otros Eventos.

CAMPO DE OBSERVACION DE HOSTELERÍA Y TURISMO: AREAS PROFESIONALES

ACTIVIDADES		PROCESOS DE CREACION DE SERVICIOS									
		ALOJAMIENTO		RESTAURACION		ANIMACION	PLANIFICACION Y DESARROLLO DE LA OFERTA TURISTICA		GUIA TURISTICA	AGENCIA DE VIAJES	Ferias, CONGRESOS Y EVENTOS
FUNCIONES	Recepción/ Consejería	Pisos, Areas Pub. Lenc., Lavan.	Elaboración de alimentos de alimentos	Distribución de alimentos	Animación	Investigación y desarrollo de la oferta turística	Promoción y comercialización de la oferta turística	Información Turística en destino	Guía Turística	Agencia de Viajes	Ferias, Congresos y Eventos
	GERENCIA	AP1	AP1	AP2	AP2	AP3	AP3	AP3	AP3	AP3	AP3
M O P	Estratégico										
A R E	Comercialización										
K R A	Promoción										
E T. C.											
COMPRAS/ CONTRATAACION											
P R O D U C C I O N	Alojamiento	AP1									
	Alimentos y bebidas		AP2								
	Ocio										
	Información	AP1						AP3			
	Viajes										
MEDIACION											
D I S T R I B U C I O N	Alojamiento	AP1									
	Alimentos y bebidas		AP2								
	Ocio										
	Información	AP1									
	Viajes							AP3			
ADMINISTRACION											
			AP2								
SEGURIDAD		AP1									

AREA PROFESIONAL Nº 1: ALOJAMIENTO

AREA PROFESIONAL Nº 2: RESTAURACION

AREA PROFESIONAL Nº 3: PLANIFICACION, INTERMEDIACION, INFORMACION Y ANIMACION TURISTICA

Anexo III

Organizaciones empresariales, sindicales y profesionales consultadas

• Organizaciones Empresariales

Federación Española de Hoteles. Madrid.
Federación Española de Restauración. Madrid.
Federación Española de Asociaciones de Cocina y Reposteros de España. Madrid.
Federación Española de Asociaciones de Agencias de Viajes (FEAAV).
Asociación Empresarial de Agencias de Viajes Españolas (AEDAVE).
Asociación Nacional de Organizaciones Profesionales de Congresos. Madrid.
Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería. Madrid.
Asociación Empresarial Hotelera y Extrahotelera. Tenerife. (ASHOTEL).
Asociación de Empresarios de Hostelería de Tenerife. (AEHT).
Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Las Palmas.
Asociación Provincial de Empresarios de Pastelería, Heladería y Panes Especiales de Santa Cruz de Tenerife.
Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Santa Cruz de Tenerife.
Asociación Provincial de Fabricantes y Expendedores de Pan de Las Palmas.
Asociación Provincial de Agencias de Viajes de Santa Cruz de Tenerife.
Asociación Provincial de Agencias de Viajes de Las Palmas.

Organizaciones Sindicales

Federación Hotelera de U.G.T. Madrid.
Federación Estatal de Hostelería y Turismo de CC.OO. Madrid.
Federación de Empleados, Técnicos y Alimentación de ELA-STV. Bilbao.

Federación de Hostelería y Turismo de CIGA. Pontevedra.
Federación Canaria de Hostelería de CC.OO.
Federación Insular de Hostelería de Tenerife de U.G.T.
Federación Insular de Hostelería de Gran Canaria de U.G.T.
Sindicato Insular de Hostelería de Gran Canaria de U.G.T.
Sindicato Insular de Tenerife de Transportes, Comunicaciones y Mar de CC.OO.
Sindicato Insular de Gran Canaria de Transportes, Comunicaciones y Mar de CC.OO.
Federación Insular de Transportes y Telecomunicaciones de Tenerife de U.G.T.
Federación Insular de Transportes y Telecomunicaciones de Gran Canaria de U.G.T.

Organizaciones profesionales

Asociación Española de Directores de Hotel. Madrid.
Asociación Española de Gobernantas. Madrid.
Asociación de Barman Españoles (ABE). Madrid.
Asociación Nacional de Maitres y Camareros. Madrid.
Club de Jefes de Cocina de la Comunidad de Madrid.

Organismos e Instituciones.

Secretaría General de Turismo. Madrid.

Anexo IV

TERMINOLOGÍA BÁSICA DEL CATÁLOGO DE TÍTULOS

1. Área funcional

Conjunto de actividades realizadas por las personas que tienen asignado un objetivo de la producción y explicitan una función del sistema organizativo.

Las Áreas funcionales se dividen en áreas staff (personal, administración...) y áreas “en línea” (diseño, producción...)

2. Área profesional

Conjunto de contenidos, técnicas, objetos físicos y símbolos, agrupados por la necesidad de afrontar problemas homogéneos respecto de los objetivos de producción (funciones y subfunciones) y de los conocimientos y habilidades necesarios para alcanzarlos (subprocesos).

3. Campo de observación

Subconjunto de actividades productivas, que tienen una cierta afinidad tecnológica y profesional, agrupadas para su estudio por el **Grupo de Trabajo Profesional**.

4. Capacidades profesionales:

Expresa las capacidades más características de la **profesión**, señalando especialmente las que no son directamente observables en la realización del trabajo, así como las que tienen que ver con la respuesta a las contingencias, la organización del trabajo, la cooperación y relación en el entorno y la responsabilidad/autonomía.

5. Capacidad terminal:

Expresa en forma de resultados que deben ser alcanzados por los alumnos, la **competencia profesional** que acredita el título.

El conjunto de capacidades terminales de cada título definen y expresan los **aspectos básicos** de la competencia profesional y del nivel de formación y constituyen la **competencia característica** de cada título.

Esta “competencia característica” permite la validez del título en todo el territorio del Estado. Determina la **cualificación** mínima del título que debe ser alcanzada por todas las administraciones educativas a fin de conseguir la preparación profesional básica que permite la

identificación estatal de la cualificación y el grado de homogeneidad necesario en la misma.

6. Ciclo formativo

Formación profesional específica asociada al **perfil profesional** del Título, delimitada por dos criterios básicos: su afinidad y su contribución para alcanzar la competencia profesional característica del título. Se compone de Módulos profesionales.

7. Competencia profesional:

Capacidades para realizar roles y situaciones de trabajo a los niveles requeridos en el empleo. Incluyen la anticipación de problemas, la evaluación de las consecuencias del trabajo y la facultad de participar activamente en la mejora de la producción.

La competencia **requerida en el empleo** se expresa mediante las realizaciones profesionales y el dominio profesional de las mismas contenidos en el perfil profesional de cada título.

La competencia básica, **característica de cada título**, se define y expresa mediante el conjunto de **capacidades terminales** del mismo.

Nivel determinado de formación.

8. Cualificación:

Debe precisarse “para qué”. Así “**Cualificación en la profesión**” (término introducido por la LOGSE al afirmar que la FP capacita para el “desempeño cualificado” en las distintas profesiones) debe entenderse como el nivel de formación profesional necesario para alcanzar la competencia profesional característica del título.

De esta forma, la **cualificación que acredita un título** tiene un doble alcance:

a) Para la población escolar, es la formación necesaria para alcanzar la competencia profesional y la derivada de los objetivos socioeducativos.

b) Para la población adulta, incluye además de la anterior un cierto nivel de conocimientos culturales, científicos y tecnológicos derivados de la incardinación del título de FP en el sistema educativo.

9. Currículo de la formación profesional asociada a cada título:

Conjunto de **capacidades terminales**, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación necesarios para alcanzar la **competencia profesional** característica de cada título y para alcanzar el nivel de formación establecido.

10. Documento base del título:

Determina la **competencia profesional** que debe conseguirse, las “enseñanzas mínimas”¹ necesarias para alcanzarla, la duración de las enseñanzas profesionales, las especialidades de profesorado que deben impartirlas, los requisitos necesarios de espacios e instalaciones y las convalidaciones y/o accesos a estudios superiores.

11. Dominio Profesional:

Es una descripción del campo de aplicación u objeto de las **realizaciones profesionales** de cada unidad de competencia. Expresa todos los elementos clave que deben considerarse para interpretar, en términos de la práctica actual (y previsiblemente futura), las realizaciones profesionales. Establece, pues, el contexto de las mismas y proporciona una guía para la evaluación de la competencia profesional.

¹Definidas en el Proyecto de Real Decreto por el que se establecen directrices generales sobre los títulos.

Una realización profesional será satisfactoria o “competente” cuando la persona obtiene los resultados esperados expresados en los criterios de realización, en la diversidad de **contextos, situaciones y condiciones** definidas en el dominio.

Se define por los siguientes elementos y tipos de los mismos:

información.

- . Medios de producción o tratamiento de la

servicios.

- . Materiales y productos intermedios.
- . Principales resultados del trabajo: productos y/o

servicio.

- . Procesos, métodos y procedimientos.
- . Información: naturaleza tipo y soportes.
- . Personal y/u organizaciones destinatarias de un

12. Elementos descriptivos de la profesionalidad

Conjunto de parámetros que tipificados convenientemente permiten discernir los dos niveles, medio y superior en los que se clasifican las actividades profesionales, al objeto de su ordenación en los dos niveles de formación profesional específica establecido en la LOGSE.

13. Figura profesional:

Conjunto de **realizaciones profesionales, criterios de realización y dominios**, estructurados en **unidades de competencia**, que expresan los logros, resultados, acciones o conocimientos esperados de las personas en las situaciones de trabajo.

Aunque las **realizaciones profesionales** (consideradas una a una), que se han identificado y definido por el Grupo de Expertos del sector para cada figura profesional, persiguen ajustarse a lo que se requiere de las personas en los diversos roles de trabajo, la agrupación de las mismas que se ha realizado para constituir una figura profesional, conjuga la doble óptica de las necesidades de cualificación del sector y la coherencia del programa formativo correspondiente.

14. Formación Asociada al Título (FAT)

Conjunto de **formación profesional de base y específica** necesario para la adquisición de la competencia profesional y el nivel de formación característicos del Título.

15. Formación Profesional de Base (FPB)

Conjunto de conocimientos y habilidades relativos a un grupo de **figuras profesionales** que constituyen un **Área Profesional**. Proporcionar la base científico-tecnológica y las destrezas comunes para la adaptación al cambio en las cualificaciones y a la movilidad profesional en el Área. Se cursa en el tronco de la enseñanza secundaria o debe ser acreditada para el acceso a la FPE de los ciclos formativos.

16. Formación Profesional Específica (FPE)

Conjunto de conocimientos y habilidades más profesionalizadoras que culminan la formación profesional. Se ordenan en ciclos formativos de grado medio y superior y estos, a su vez, en **módulos profesionales**.

Conjunto homogéneo de actividades de producción, dirigidas a conseguir un mismo objetivo. Las funciones pueden ser **explícitas** o **implícitas**. En el primer caso, en la estructura empresarial existen una o más personas encargadas de su desarrollo. Es implícita cuando el ejercicio de la función no está localizado en un punto de la estructura.

18. Módulo profesional

Bloque “coherente” de **FPE**. Es la unidad de oferta educativa y la parte más pequeña de FPE que puede acreditarse y capitalizarse para la obtención de un título profesional.

Pueden estar asociados a una o varias unidades de competencia, o bien a objetivos socio-educativos.

19. Profesión:

Competencia profesional **relativa a un título**. Se expresan por la competencia requerida en el empleo (perfil del título) y por la competencia característica del título.

20. Realizaciones profesionales**Realizaciones:****Criterios de realización:**

Describe lo que las personas deben ser capaces de realizar en las situaciones de trabajo. Expresa los logros o resultados esperados que la persona debe ser capaz de demostrar para conseguir el rol de la correspondiente unidad de competencia.

Son “especificaciones” que para cada **realización** persiguen determinar el comportamiento de las personas correspondiente a los niveles de profesionalidad requeridos para un área ocupacional dada.

Describen los resultados o “logros clave” que muestran la **competencia profesional**. Deben considerarse que son la respuesta encontrada por un grupo de expertos del sector a la pregunta ¿Cómo puede saberse si una persona es competente, o está cualificado, en la realización profesional correspondiente?.

Expresan, por tanto, el nivel aceptable de la **realización profesional** que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y deben permitir discernir la “realización profesional competente” de la que no lo es. Son, pues, una guía para la evaluación de la **competencia profesional**.

Cada criterio define una característica de la **realización profesional** bien hecha. La **realización profesional** “plenamente competente” o satisfactoria requiere satisfacer todos los “criterios de realización” de la misma.

21. Subproceso tecnológico

Conjunto de trabajos ligados entre sí por la utilización de una tecnología y unos modos operativos característicos.

Se caracterizan por los medios de producción, de tratamiento de la información, materiales y productos intermedios, información y resultados del trabajo.

22. Título Profesional:

Denominación de la **profesión**. Acredita con alcance y validez estatal:

a) La formación necesaria para alcanzar la “**cualificación en la profesión**”.

b) La formación necesaria para posibilitar una adecuada inserción profesional (organización y características del sector, mecanismos de la inserción profesional, legislación laboral básica, trabajo en condiciones de seguridad,...).

23. Unidad de Competencia:

Conjunto de realizaciones profesionales con valor y significado en el empleo. Se obtienen por división de la competencia general de la “**figura profesional**” y deben tener sentido para la mayoría de los empleadores del sector. El conjunto de **realizaciones profesionales** que engloba, debería ser susceptible de constituir un rol esencial de trabajo.

Ciclos Formativos de Formación Profesional

Números Publicados

1. Química
2. Edificación y Obra Civil
3. Hostelería y Turismo