



ANNEX II

I. IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Operacions bàsiques de restaurant i bar

Codi: HOTR0208

Família professional: Hoteleria i turisme

Nivell de qualificació professional: 1

Qualificació professional de referència:

HOT092_1 Operacions bàsiques de restaurant i bar (RD 295/2004 de 20 de febrer)

Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC0257_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes.

UC0258_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

Competència general:

Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional, com a auxiliar o ajudant, tant en grans com en mitjanes i petites empreses de restauració, bars i cafeteries. En els petits establiments pot desenvolupar la seva activitat amb certa autonomia.

Sectors productius:

Aquesta qualificació se situa, principalment, en sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i servei d'aliments i begudes, com ara el sector d'hoteleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva).

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

Ajudant/a de cambrer/a.

Ajudant/a de bar.

Ajudant/a de rebost.

Auxiliar de col·lectivitats.

Empleat/ada de petit establiment de restauració.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Carnet de manipulació d'aliments exigint per l'Administració competent.

Durada de la formació associada: 290 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0257_1: Servei bàsic de restaurant bar. (120 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei. (30 hores)
- UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant. (60 hores)

MF0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids. (120 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar. (30 hores)
- UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar. (60 hores)

MP0015: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de restaurant i bar. (80 hores)

II. PERFIL PROFESSIONAL DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Unitat de competència 1

Denominació: ASSISTIR EN EL SERVEI D'ALIMENTS I BEGUDES

Nivell: 1

Codi: UC0257_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar les diferents operacions de neteja, posada a punt d'equips, estris i material de treball propis del restaurant, respectant les normes higienicosanitàries i les instruccions rebudes.

CR1.1 Les superfícies, els equips i utilitatges es netegen i es posen a punt, i es fa servir la roba de treball establerta.

CR1.2 Les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt es compleixen, tenint-ne en compte la possible toxicitat i contaminació mediambiental.

CR1.3 Les instruccions relatives al manteniment s'interpreten i s'apliquen correctament, amb la qual cosa es permet la conservació i cura dels equips i estris.

CR1.4 Les disfuncions i anomalies observades es comuniquen amb promptitud a la persona adequada.

RP2: col·laborar en el muntatge de taules i elements de suport, així com en la decoració i ambientació de la zona de consum d'aliments i begudes, d'acord amb les normes bàsiques de l'establiment i instruccions rebudes.

CR2.1 Es col·labora en el muntatge de les diferents zones de consum d'aliments i begudes, seguint ordres de servei del dia o procediments que les substitueixin, i executant:

- L'alineament i l'equilibratge de taules.
- El repàs del material per al muntatge.
- El muntatge de taules.
- El muntatge de bufets.
- La revisió i posada en marxa d'equips.
- La preparació del petit material.
- La revisió de cartes i menús.

CR2.2 Es col·labora en la decoració i l'ambientació de les zones del consum d'aliments i begudes, seguint instruccions precises del responsable, en:

- La col·locació d'elements decoratius als llocs indicats.
- El manteniment de plantes i flors.
- L'encesa i el manteniment de la il·luminació idònia.
- La selecció de l'ambientació musical.
- El control de volum de la música.
- El control de l'ambient tèrmic previst.

RP3: col·laborar en el servei d'aliments i begudes d'acord amb instruccions rebudes i realitzar aquest servei amb autonomia en determinades fórmules de restauració.

CR3.1 En la verificació de la comanda abans de servir, es comprova que els productes preparats es corresponen amb la sol·licitud dels clients.

CR3.2 Es duu a terme el desenvolupament del servei d'aliments i begudes, o s'hi col·labora, tenint en compte:

- Les instruccions rebudes.
- Les normes operatives de l'establiment.
- La fórmula de restauració.
- Els mitjans de treball definits en les normes bàsiques de servei.
- El tipus de servei.
- El desenvolupament lògic del servei.
- Les normes elementals de protocol en el servei.

CR3.3 Es duu a terme el servei d'aliments i begudes, o s'hi col·labora:

- Procurant en tot moment la seva realització amb la màxima rapidesa i eficàcia.
- Tramitant les comandes a partir de les instruccions rebudes.
- Assegurant-se que els aliments i les begudes servits es corresponen amb la sol·licitud del client.
- Mostrant una actitud de servei correcta.
- Aplicant tècniques simples de servei emplatat i servei de plata a plat.
- Transportant els aliments de la cuina al menjador en la forma i moment adequats.
- Transportant el material "desembarassat" a l'office amb rapidesa i eficàcia.

CR3.4 Les contingències no previstes en el procés es comuniquen immediatament al superior jeràrquic i, en cas que no hi sigui, s'adopten mesures correctores senzilles.

CR3.5 S'actua, davant ruptures i anomalies generades durant el procés, en el marc de la seva responsabilitat, en el termini de temps mínim; s'informa d'aquest fet els superiors i, en la mesura que sigui possible, es minimitzen els costos i perjudicis que en derivin.

CR3.6 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP4: realitzar operacions de postservei d'acord amb les instruccions rebudes.

CR4.1 L'emmagatzematge i la reposició d'aliments i begudes per al següent servei es realitza segons instruccions i tenint en compte:

- Les normes operatives de l'establiment.
- El tipus d'envasament.
- Les característiques de conservació.
- Les necessitats del servei.
- El moment d'utilització.

CR4.2 L'adequació i la reposició de material per al següent servei es realitza segons instruccions i tenint en compte:

- Les normes operatives de l'establiment.
- La distribució de la zona segons previsions i reserves.
- La ventilació del local.
- El repàs de les instal·lacions, especialment terres i cadires.
- El canvi del joc de taula.
- La supervisió i desconexió dels equips de servei.
- El tancament del local.

CR4.3 Les operacions de finalització de servei es realitzen segons les normes operatives de l'establiment, tenint en compte:

- La neteja i desinfecció d'estrís i equips.
- Els desembarassaments.
- El trasllat de material.
- La recollida de llenceria.
- La ventilació del local.
- La desconexió de màquines i el manteniment preventiu.
- El tancament de la instal·lació.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Equips de fred. Mobiliari de bar restaurant. Mobiliari auxiliar. Maquinària i utensilis propis de restaurant bar. Extintors i sistemes de seguretat. Elaboracions culinàries i begudes. Material per a



decoració. Vaixelles, coberteries, cristalleries i jocs de taula. Productes de neteja. Combustible. Uniformes i llenceria apropiats.

Productes o resultat del treball

Posada a punt d'equips, estris i parament de treball a l'àrea de consum d'aliments i begudes efectuada. Assistència en el muntatge de taules i elements de suport, així com en la decoració i ambientació de la zona de consum d'aliments i begudes, prestada. Assistència en el servei d'aliments i begudes prestada. Realització de serveis senzills en determinades fórmules de restauració. Operacions de postservei efectuades.

Informació utilitzada o generada

Manuais de processos i operatius normalitzats. Manuais de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Documents normalitzats (vals interdepartamentals, factures, albarans, etc.). Menús i cartes. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

Unitat de competència 2

Denominació: EXECUTAR OPERACIONS BÀSIQUES D'APROVISIONAMENT, I PREPARAR I PRESENTAR BEGUES SENZILLES I MENJARS RÀPIDS

Nivell: 1

Codi: UC0258_1

Realitzacions professionals i criteris de realització

RP1: realitzar la recepció, distribució i l'emmagatzematge de les mercaderies, per fer-les servir posteriorment, d'acord amb criteris de qualitat i instruccions prefixades.

CR1.1 La neteja de superfícies, equips i utilatge es fa emprant els productes adequats, utilitzant la roba de treball establerta i aplicant-hi les normes de seguretat i higiene.

CR1.2 Les instruccions de seguretat, ús i manipulació de productes utilitzats en la neteja i posada a punt es compleixen, tenint-ne en compte la possible toxicitat i la possibilitat de contaminació mediambiental.

CR1.3 Les instruccions relatives al manteniment d'equips, màquines i estris s'interpreten i s'apliquen per tal de conservar-los correctament.

CR1.4 En rebre les mercaderies sol·licitades es comprova que compleixen:

- Les unitats i, si s'escau, els pesos nets establerts.
- La qualitat definida.
- La data de caducitat.
- L'embalatge adequat.
- La temperatura de conservació idònia.
- Els registres sanitaris.

CR1.5 Les mercaderies s'emmagatzemen tenint en compte:

- Les seves característiques organolèptiques.
- Temperatura i grau d'humitat de conservació.
- Normes bàsiques d'emmagatzematge.
- Indicacions del producte.
- Factors de risc.
- Criteris de racionalització que en faciliten l'aprovisionament i la distribució.

CR1.6 Es formalitzen les fitxes de magatzem i es compleixen els procediments establerts.

CR1.7 Les disfuncions o anomalies observades es comuniquen amb promptitud a la persona adequada, i se li notifiquen les baixes per mal estat o trencament.

CR1.8 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP2: realitzar l'aprovisionament intern de gèneres i utensilis, per tal d'utilitzar-los posteriorment en la preparació i presentació de begudes senzilles i menjars ràpids, en funció de les necessitats del servei.

CR2.1 L'aprovisionament intern de matèries primeres i utensilis es duu a terme seguint el pla de treball establert o les necessitats de servei.

CR2.2 Els vals o documents similars per a l'aprovisionament intern es formalitzen seguint instruccions prèvies.



CR2.3 Els gèneres necessaris per preparar begudes senzilles i menjars ràpids es disposen en els llocs previstos.

CR2.4 La provisió d'utensilis es realitza tenint en compte les necessitats establertes en el pla de treball o necessitats de servei.

CR2.5 Les existències mínimes de matèries primeres es comproven i se'n comunica la quantitat a la persona o departament adequats.

CR2.7 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

RP3: preparar, presentar i servir begudes senzilles d'acord amb el tipus de servei, la definició del producte o les normes bàsiques de la seva elaboració.

CR3.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació dels estris i equips necessaris es realitzen a partir de la fitxa tècnica de preparació o procediment que la substitueixi.

CR3.2 Els estris, equips i el parament se seleccionen en funció de la preparació i servei que cal realitzar.

CR3.3 La preparació de la beguda senzilla es fa:

- Utilitzant els recipients adequats.
- Aplicant-hi tècniques bàsiques.
- Aplicant en tot moment les normes de seguretat i higiene en la manipulació d'aliments i begudes.
- Actuant dins de les seves responsabilitats de manera correcta i en el mínim termini de temps.
- Ajustant les quantitats a la fitxa tècnica de producció.
- Seguint seqüències ordenades i utilitzant els recursos necessaris en el mínim temps possible.
- Procurant en tot moment la màxima rapidesa i eficàcia.

CR3.4 En presentar la beguda preparada es comprova que aquesta s'ajusta plenament a la petició del client.

CR3.5 Es fan les operacions d'acabat, guarnició i decoració de la beguda, i s'ajusten al tipus de servei, definició del producte o normes preestablertes.

CR3.6 Es manté la temperatura idònia de servei de les begudes i es comprova que no pateixen cap tipus d'alteració o deterioració.

CR3.7 Es manté el perfecte estat d'ordre i neteja de l'àrea de treball on ha preparat les begudes.

CR3.8 El servei de les begudes a la barra o taula es fa, si s'escau, seguint instruccions o normes de servei i atenció al client, segons el protocol establert.

CR3.9 Els mitjans establerts per a tot el procés de preparació de begudes senzilles s'utilitzen de manera que s'evitin costos i desgastos innecessaris.

CR3.10 La qualitat dels resultats obtinguts es controla de conformitat amb el seu nivell de responsabilitat.

RP4: preparar i presentar menjars ràpids d'acord amb la definició del producte i les normes bàsiques de la seva elaboració.

CR4.1 L'aprovisionament de matèries primeres i la preparació dels estris i equips que calen es realitzen a partir de la fitxa tècnica de preparació o procediment que la substitueixi.

CR4.2 L'elaboració d'aperitius, canapès, entrepans, sandvitxos i plats combinats es realitza aplicant-hi tècniques bàsiques d'elaboració, i respon a característiques de presentació com ara:

- La temperatura (calents o freds).
- El sabor (dolços o salats).
- La complexitat (senzills o múltiples).
- La naturalesa del suport i tipus de pa utilitzat, si s'escau.

CR4.3 L'acabat i la presentació dels menjars ràpids es fa tenint en compte la seva tipologia, d'acord amb les normes definides a aquest efecte.

CR4.4 L'emmagatzematge dels menjars ràpids es fa seguint els procediments establerts i tenint en compte:

- Les característiques de cada tipus de menjar ràpid.
- Els recipients, envasos, expositors i equips assignats.
- Les temperatures i la humitat adequades.

CR4.5 Les tasques de neteja dels utensilis i equips utilitzats en el procés es duen a terme amb la freqüència, els productes i mètodes establerts.



CR4.6 Les normes de manipulació d'aliments es compleixen en tot moment, per evitar fonts de contaminació.

RP5: aplicar mètodes senzills de conservació, envasament i regeneració de menjars ràpids i gèneres per consumir-los o distribuir-los posteriorment, seguint instruccions o normes establertes.

CR5.1 La conservació, l'envasament i la regeneració dels menjars ràpids es realitzen per distribuir-los, seguint les instruccions rebudes i presentant el producte d'acord amb les normes definides, i tenint en compte:

- Les característiques del menjar en qüestió.
- Els procediments establerts.
- Els recipients, envasos i equips assignats.
- Les temperatures adequades.
- Si s'escau, les tècniques preestablertes d'envasament tradicional o al buit.

CR5.2 La regeneració de gèneres i determinades elaboracions es fan utilitzant mètodes senzills preestablerts.

CR5.3 Es manté la temperatura requerida durant el procés i s'actua sobre els reguladors dels equips de calor i de fred utilitzats.

CR5.4 Els utensilis i equips utilitzats en el procés es netegen, aplicant-hi els productes i mètodes determinats, amb la freqüència establerta.

CR5.5 Els equips i mitjans energètics establerts per a la realització dels processos s'utilitzen de forma racional, per evitar consums, costos i desgastos innecessaris.

CR5.6 La normativa de manipulació d'aliments s'aplica durant tot el procés.

CR5.7 Es participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

Context professional

Mitjans de producció i/o creació de serveis

Equips i instruments de mesura. Magatzems. Equips de refrigeració. Equips de fred. Equips generadors d'ozó. Maquinària pròpia de l'àrea de bar cafeteria. Màquines de buit. Planxa. Equips de cocció. Utensilis per preparar begudes i menjars ràpids. Utensilis propis de celler. Gèneres culinàries i begudes. Material de condicionament. Productes de neteja. Combustibles. Uniformes i llenceria apropiats. Extintors i sistemes de seguretat.

Productes o resultat del treball

Recepció, distribució i emmagatzematge de les mercaderies efectuats. Enregistrament de dades en els suports establerts emplenat. Preparació i presentació de begudes senzilles i menjars ràpids efectuats.

Informació utilitzada o generada

Documents normalitzats (inventaris, comunicats de consum, vals de comandes i transferències, comandes, factures, albarans, fitxes d'especificació tècnica, consums, etc.). Manuals de processos normalitzats. Manuals de funcionament d'equips, maquinària i instal·lacions. Ordres de treball. Fitxes tècniques de fabricació. Taules de temperatures apropiades. Normes de seguretat i higienicosanitàries i de manipulació d'aliments.

III. FORMACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

MÒDUL FORMATIU 1

Denominació: SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT BAR

Codi: MF0257_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC0257_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes

Durada: 120 hores



UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 pel que fa al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriure'n propietats, avantatges, modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comunes, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta d'aliments.
- Conceptes i tipus de malalties transmèses a través d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personals: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: ÚS DE LA DOTACIÓ BÀSICA DEL RESTAURANT I ASSISTÈNCIA EN EL PRESERVEI

Codi: UF0058

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries i amb l'RP2.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar eines, estris i parament, així com els elements que formen els equips i la maquinària del departament de restaurant, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitius i qualitius que s'obtenen.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, el parament, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i parament de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: assistir en el procés de preservei i realitzar les operacions senzilles pròpies d'aquest per adequar els locals i equips per al posterior servei d'aliments i begudes.

CE2.1 Identificar els utensilis i instruments comunament utilitzats en el servei.

CE2.2 Realitzar les diferents operacions de neteja, posada a punt i manteniment d'estrís, màquines, parament i mobiliari de la zona de consum d'aliments i begudes.

CE2.3 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, utensilis i instruments, de manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar-hi els diferents tipus de servei.

CE2.4 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs, i incorporar-hi les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per tal d'obtenir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.5 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar-ne amb promptitud la persona adequada.

Continguts

1. El restaurant tradicional com a establiment i com a departament

- Definició, caracterització i models d'organització dels seus diferents tipus.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

2. Els establiments de servei a col·lectivitats

- Definició, caracterització i models d'organització de les seves diferents classes.
- Competències bàsiques dels diferents tipus de professionals d'aquests establiments.

3. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.

4. Desenvolupament del servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes

- Procés i seqüència d'operacions més importants.
- Obertura del local: previsions i actuació en cas d'anomalies.
- Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern de gèneres i de reposició de material segons tipus de servei.
- Formalització de la documentació necessària.
- Posada a punt de l'àrea de servei i consum d'aliments i begudes:
 - o Repàs i preparació del material de servei.
 - o Muntatge de bufets i d'altres elements de suport.
 - o Muntatge i disposició de taules i d'elements decoratius i d'ambientació segons tipus i modalitat de servei.
 - o Muntatge de serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: SERVEI BÀSIC D'ALIMENTS I BEGUES I TASQUES DE POSTSERVEI AL RESTAURANT

Codi: UF0059

Durada: 60 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3 i amb l'RP4.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent el client degudament.

CE1.1 Identificar les diferents tècniques de servei i aplicar-hi les més senzilles i d'ús comú.

CE1.2 Seleccionar i usar els estris i instruments necessaris per al servei.

CE1.3 Executar operacions de servei de menjars i begudes:

- D'acord amb les instruccions definides.
- Amb rapidesa i eficàcia.
- Amb la netedat, l'estil i l'elegància requerits en el procés.

CE1.4 Interpretar i complir les instruccions de treball i responsabilitzar-se en les tasques encomanades.

CE1.5 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que siguin adequades.

CE1.6 Aplicar-hi, si s'escau, modalitats de facturació i cobrament senzilles.

CE1.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant-hi instruccions definides i normes de seguretat corresponents.

CE2.1 Diferenciar els tipus de postservei habituals i descriure'n les etapes bàsiques.



CE2.2 Identificar i col·laborar en les tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la preparació per a un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.

CE2.3 Identificar necessitats de gèneres que s'han de sol·licitar per reposar existències de begudes i de complements.

CE2.4 Identificar les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, utensilis i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.

CE2.5 Col·laborar en els processos de treball de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicar-hi les normes de seguretat.

CE2.6 Formalitzar i distribuir les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

Continguts

1. Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració

- Tipus de servei segons fórmula de restauració gastronòmica.
- Aplicació de tècniques senzilles de servei a taula d'esmorzars, dinars i sopars.
- El servei d'aliments i begudes a les habitacions.
- Característiques específiques dels serveis tipus bufet i serveis a col·lectivitats.
- Formalització de comandes senzilles.
- Aplicació de tècniques bàsiques d'atenció al client.
- Aplicació de modalitats senzilles de facturació i cobrament.

2. Realització de tasques posteriors al servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes

- Tipus i modalitats de postservei.
- Seqüència i execució d'operacions de postservei segons tipus i modalitat.

3. Participació en la millora de la qualitat

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

| Unitats formatives | Nombre màxim d'hores per impartir a distància |
|---------------------------|--|
| Unitat formativa 1 | 20 |
| Unitat formativa 2 | 10 |
| Unitat formativa 3 | 20 |

Seqüència:

Per accedir a les unitats formatives 2 i 3, s'ha d'haver superat la unitat formativa 1.

MÒDUL FORMATIU 2

Denominació: APROVISIONAMENT, BEGUES I MENJARS RÀPIDS

Codi: MF0258_1

Nivell de qualificació professional: 1

Associat a la unitat de competència:

UC0258_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

Durada: 120 hores



UNITAT FORMATIVA 1

Denominació: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

Codi: UF0053

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb les RP1, RP2, RP3, RP4 i RP5 pel que fa a la neteja i al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriure'n propietats, avantatges, modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comunes, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

Continguts

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.
- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta d'aliments.
- Conceptes i tipus de malalties transmèses a través d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personals: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).



3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

UNITAT FORMATIVA 2

Denominació: APROVISIONAMENT I EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS I BEGUDES AL BAR

Codi: UF0060

Durada: 30 hores

Referent de competència: Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP2 excepte en el que fa referència a la neteja i al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.

CE1.1 Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanya els aliments i les begudes subministrats.

CE1.2 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE1.3 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.

CE1.4 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los d'acord amb el lloc, les dimensions, l'equipament i sistema establerts, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE1.5 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuant les operacions de retirada i indicant els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE1.6 Actuar amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C2: diferenciar les begudes i els aliments d'ús comú al bar, i descriure'n les aplicacions, varietats i qualitats.

CE2.1 Identificar les matèries primeres alimentàries i begudes d'ús comú al bar, i descriure'n les característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE2.2 Descriure'n les fórmules usuals de comercialització i diferenciar qualitats.

CE2.3 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació.

Continguts

1. Realització d'operacions senzilles de rebost i celler al restaurant bar

- Sol·licitud i recepció de gèneres culinàris i begudes: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
- Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
- Controls de magatzem.

2. Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú al bar

- Classificació: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions bàsiques.
- Classificació comercial: formes de comercialització i tractaments habituals que li són inherents; necessitats bàsiques de regeneració i conservació.

3. Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern al restaurant bar

- Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
- Execució d'operacions dins del termini i en la forma requerits.

UNITAT FORMATIVA 3

Denominació: PREPARACIÓ I SERVEI DE BEGUDES I MENJARS RÀPIDS AL BAR

Codi: UF0061

Durada: 60 hores

Referent de competència:

Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3, RP4 i RP5 RP2 excepte en el que es fa referència a la neteja i al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de bar, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar estris i eines, així com els elements que formen els equips i la maquinària del departament de restaurant, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitatius i qualitatius que s'obtenen.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere o beguda, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de bar seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatius, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

CE2.1 Classificar preparacions significatives a base de begudes en funció de diversos criteris:

- Components bàsics.
- Tècniques aplicables.
- Tipus de servei.
- Altres.

CE2.2 Descriure les tècniques bàsiques de preparació dels tipus de begudes més significatives, indicant-hi:

- Fases d'aplicació i processos.
- Procediments i modes operatius.
- Instruments base que s'han d'utilitzar.
- Resultats que s'obtenen.

CE2.3 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per a la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei.

CE2.4 Distribuir les begudes i els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.

CE2.5 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i el



temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.

CE2.6 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.

CE2.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació de menjars ràpids, aplicant-hi les tècniques culinàries corresponents.

CE3.1 Identificar i classificar els tipus d'aperitius, canapès, entrepans, sandvitxos i plats combinats més oferts en establiments de restauració.

CE3.2 Descriure les tècniques culinàries bàsiques aplicables a aquest tipus d'elaboracions, indicant-hi:

- Fases d'aplicació i processos.
- Procediments i modes operatius.
- Instruments base que s'han d'utilitzar.
- Resultats que s'obtenen.

CE3.3 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar les tècniques que calguin.

CE3.4 Distribuir els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.

CE3.5 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per obtenir els menjars ràpids, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps establerts i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE3.6 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE3.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquests productes.

CE4.1 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració de begudes i aliments.

CE4.2 Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.

CE4.3 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE4.4 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

Continguts

1. El bar com a establiment i com a departament

- Definició, caracterització i model d'organització dels seus diferents tipus.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

2. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis del bar

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.

3. Regeneració de gèneres, begudes i productes culinàries propis del bar

- Definició, identificació dels principals equips associats.
- Classes de tècniques i processos simples.
- Aplicacions senzilles.

4. Aplicació de sistemes senzills per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids de bar

- Identificació i classes.
- Identificació d'equips associats.
- Fases en els processos, riscos en l'execució.



- Execució d'operacions poc complexes, necessàries per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.

5. Preparació i presentació de begudes no alcohòliques

- Classificació, característiques, tipus.
- Esquemes d'elaboració: fases més importants.
- Preparació i presentació de cafès, sucres de fruites, infusions, copes de gelats, batuts i aperitius no alcohòlics.
- Presentació de begudes refrescants embotellades.
- Conservació de begudes que ho necessitin.
- Servei a la barra.

6. Preparació i presentació de begudes combinades

- Classificació de les més conegudes d'acord amb el moment més adequat per consumir-les.
- Normes bàsiques de preparació i conservació.
- Servei a la barra.

7. Preparació i presentació d'aperitius, cerveses, aiguardents i licors de més consum al bar

- Classificació, característiques i tipus.
- Identificació de les principals marques.
- Servei i presentació a la barra.

8. Preparació i presentació de canapès, entrepans i sandvitxos

- Definició i tipologies.
- Esquemes de realització: fases del procés, riscos d'execució i control de resultats.
- Realització i presentació de diferents tipus de canapès, entrepans i sandvitxos.
- Realització d'operacions necessàries per al seu acabat, segons definició del producte i estàndards de qualitat predeterminats.

9. Preparació i presentació de plats combinats i aperitius senzills

- Definició i classificació.
- Tipus i tècniques.
- Decoracions bàsiques.
- Aplicació de tècniques senzilles.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

10. Participació en la millora de la qualitat

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

Orientacions metodològiques

Formació a distància:

| Unitats formatives | Nombre màxim d'hores per impartir a distància |
|--------------------|---|
| Unitat formativa 1 | 20 |
| Unitat formativa 2 | 10 |
| Unitat formativa 3 | 20 |

Seqüència:

Per accedir a les unitats formatives 2 i 3, s'ha d'haver superat la unitat formativa 1.

MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR



Codi: MP0015

Durada: 80 hores

Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.2 Seleccionar els estris, el parament, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i parament de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: assistir en el procés de preservei i realitzar les operacions senzilles pròpies d'aquest per adequar els locals i equips per al posterior servei d'aliments i begudes.

CE2.1 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, utensilis i instruments, de manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar-hi els diferents tipus de servei.

CE2.2 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs, i incorporar-hi les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per tal d'obtenir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.3 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar-ne amb promptitud la persona adequada.

C3: realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complementos, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent el client degudament.

CE3.1 Seleccionar i usar els estris i instruments necessaris per al servei.

CE3.2 Executar operacions de servei de menjars i begudes:

- D'acord amb les instruccions definides.
- Amb rapidesa i eficàcia.
- Amb la netedat, l'estil i l'elegància requerits en el procés.

CE3.3 Interpretar i complir les instruccions de treball i responsabilitzar-se en les tasques encomanades.

CE3.4 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que siguin adequades.

CE3.5 Aplicar-hi, si s'escau, modalitats de facturació i cobrament senzilles.

CE3.6 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant-hi instruccions definides i normes de seguretat corresponents.

CE4.1 Realitzar les tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la preparació per a un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.

CE4.2 Identificar necessitats de gèneres que s'han de sol·licitar per reposar existències de begudes i de complementos.

CE4.3 Col·laborar en les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, utensilis i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.

CE4.4 Desenvolupar correctament els processos de treball de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant-hi les normes de seguretat.

CE4.5 Col·laborar en la formalització i distribució de les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

C5: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.

CE5.1 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE5.2 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.



CE5.3 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los en funció de la naturalesa de cadascun i d'acord amb el lloc, les dimensions, l'equipament i el sistema establerts, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE5.4 Retirar gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge i indicar els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE5.5 Actuar amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C6: col·laborar i participar en els processos de preparació, presentació i conservació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatius, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

CE6.1 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per a la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei.

CE6.2 Distribuir les begudes i els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.

CE6.3 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i el temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.

CE6.4 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.

CE6.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C7: col·laborar i participar en els processos de preparació, presentació i conservació de menjars ràpids, aplicant-hi les tècniques culinàries corresponents.

CE7.1 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar les tècniques que calguin.

CE7.2 Distribuir els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.

CE7.3 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per obtenir els menjars ràpids, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i el temps establerts i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE7.4 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE7.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C8: aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquests productes.

CE8.1 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE8.2 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

C9: aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE9.1 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE9.2 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

C10: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE10.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.

CE10.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE10.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE10.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball.

CE10.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE10.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.



Continguts

1. Utilització d'equips, màquines, estris i eines que formen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant

- Identificació d'eines, estris i parament, així com dels elements que formen els equips i la maquinària del departament de restaurant.
- Selecció d'estris, parament, eines, equips i maquinària idonis en cada cas.
- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i del lloc de treball.
- Preparació i utilització d'equips i instruments d'acord amb les instruccions rebudes, vigilants que funcionen correctament.

2. Realització de tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complementos

- Realització d'operacions pròpies del servei de menjars i begudes.
- Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes.
- Interpretació i compliment d'instruccions de treball.
- Aplicació de tècniques d'atenció al client.
- Aplicació, si s'escau, de modalitats de facturació i cobrament senzilles.

3. Realització del procés de tancament del restaurant

- Reposició dels gèneres sol·licitats per a l'estoc de l'endemà.
- Desenvolupament d'operacions pròpies de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant-hi les normes de seguretat.
- Col·laboració en les operacions de recollida i neteja.
- Realització de tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la preparació per a un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.

4. Recepció, emmagatzematge i distribució interna d'aliments i begudes al restaurant

- Col·laboració en el càlcul i emplenament del val de comanda de begudes i gèneres necessaris per a la provisió interna.
- Emplenament d'altres documents relatius a l'emmagatzematge i control.
- Assistència en les operacions de control, en la recepció de mercaderies.
- Manipulació correcta, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant dels equips de control, com dels gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los en funció de la naturalesa de cadascun.
- Distribució de begudes i gèneres en la forma, lloc i quantitat adequats.
- Retirada de gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge.

5. Preparació, presentació i conservació de les begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatives

- Col·laboració en la posada a punt.
- Prestació d'assistència i/o aplicació amb autonomia de les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques.
- Realització d'operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.
- Participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.

6. Col·laboració en els processos de preparació, presentació i conservació de menjars ràpids

- Selecció d'estris, eines i equips necessaris.
- Distribució dels gèneres necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.
- Prestació d'assistència o execució amb autonomia de les tècniques culinàries per a l'obtenció dels menjars ràpids.
- Realització de les operacions de decoració necessàries.

7. Regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids

- Execució de les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes.
- Realització de les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.



8. Compliment de les normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en restauració

- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
- Respecte de les mesures d'estalvi d'energia i de conservació del medi ambient en els processos d'emmagatzematge i d'elaboració d'aliments i gèneres culinàries.

9. Integració i comunicació en el centre de treball

- Comportament responsable en el centre de treball.
- Respecte dels procediments i normes del centre de treball.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes.
- Reconeixement del procés productiu de l'organització.
- Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
- Adequació al ritme de treball de l'empresa.
- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

IV. PRESCRIPCIONS DEL PERSONAL FORMADOR

| Mòdul formatiu | Titulació requerida | Experiència professional requerida en l'àmbit de la unitat de competència | |
|---|--|---|-----------------------|
| | | Si es té titulació | Si no es té titulació |
| MF0257_1: Servei bàsic de restaurant bar | <ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Llicenciat/ada en veterinària. - Tècnic/a superior en restauració. - Tècnic/a en cuina. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme</i> en l'àrea de restauració. | 1 any | 3 anys |
| MF0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids | <ul style="list-style-type: none"> - Llicenciat/ada en ciència i tecnologia dels aliments. - Llicenciat/ada en veterinària. - Tècnic/a superior en restauració. - Tècnic/a en cuina. - Certificat de professionalitat de nivell 3 de la família professional <i>Hoteleria i turisme</i> en l'àrea de restauració. | 1 any | 3 anys |

V. REQUISITS MÍNIMS D'ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

| Espai formatiu | Superfície m ² 15 alumnes | Superfície m ² 25 alumnes |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Aula polivalent | 30 | 50 |
| Taller de restaurant i bar | 90 | 90 |
| Magatzem | 20 | 20 |

| Espai formatiu | M1 | M2 |
|----------------------------|----|----|
| Aula polivalent | X | X |
| Taller de restaurant i bar | X | X |
| Magatzem | X | X |

| Espai formatiu | Equipament |
|-----------------|---|
| Aula polivalent | <ul style="list-style-type: none"> - Pissarres per escriure amb retoladors. - Equips audiovisuals. - Rotafolis. - Material d'aula. - Taula i cadira per a formador/a. - Taules i cadires per a alumnes. |



| | |
|---|--|
| Taller de restaurant i bar (Àrea de menjador) | <ul style="list-style-type: none"> - Menjador equipat, decorat i condicionat per poder realitzar un servei adequat. - Taules de menjador de diferents formes i mides. - Taulers, mitges llunes i quarts de lluna. - Cadires. - Bufet de menjador. - <i>Guéridons</i> (taules auxiliars). - Carros diversos (propis de menjador). - <i>Chambres</i>. - Escalfadors de plats. - Vitrina expositora (material que serveixi d'ajuda pedagògica). |
| Taller de restaurant i bar (Àrea de bar) | <p>El bar necessita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una barra o taulell amb ampollers (frigorífics). - Aigüera. - Sotabanc, amb frigorífic que serveixi per a suport de cafetera. - Prestatgeries per col·locar-hi begudes. - Frigorífic ampoller. - Cafetera exprés. - Molinet i dosificador de cafè. - Planxa. - Torradora. - Termos per a llet. - Liquadora. - Batedora. - Espremedora. - Productora de gel. - Picadora de gel. - Rentavaixella, rentagots. - Microones. - Taules i cadires per a saló i terrassa. - Tamborets per a barra de bar. |
| Magatzem | Prestatgeries. |

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats s'hagin de diferenciar necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i els equipaments hauran de complir la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat universal i seguretat dels participants.

El nombre d'unitats que s'han de disposar dels estris, màquines i eines que s'especifiquen en l'equipament dels espais formatius, serà el suficient per a un mínim de 15 alumnes i s'haurà d'incrementar, si s'escau, per atendre un nombre superior d'alumnes.

En el cas que la formació s'adreci a persones amb discapacitat, es duran a terme les adaptacions i els ajustaments raonables per assegurar-ne la participació en condicions d'igualtat.