



**Componente Curricular**  
**Bachillerato Técnico**

**Figura Profesional Servicios de**  
**Restaurante y Bar**

**DESARROLLO CURRICULAR**

## OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO

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.

### A) MÓDULOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento (105 períodos)

Bebidas (264 períodos)

Técnicas elementales de cocina (381 períodos)

Técnicas de servicio y de atención al cliente (408 períodos)

### B) MÓDULOS DE CARÁCTER BÁSICO Y/O TRANSVERSAL

Lengua extranjera aplicada (165 períodos)

Relaciones en el equipo de trabajo (66 períodos)

Dibujo Técnico Aplicado (70 períodos)

### C) MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (66 períodos)

### D) MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (160 horas extra curricular)

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### MODULO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Objetivo del Módulo formativo:

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

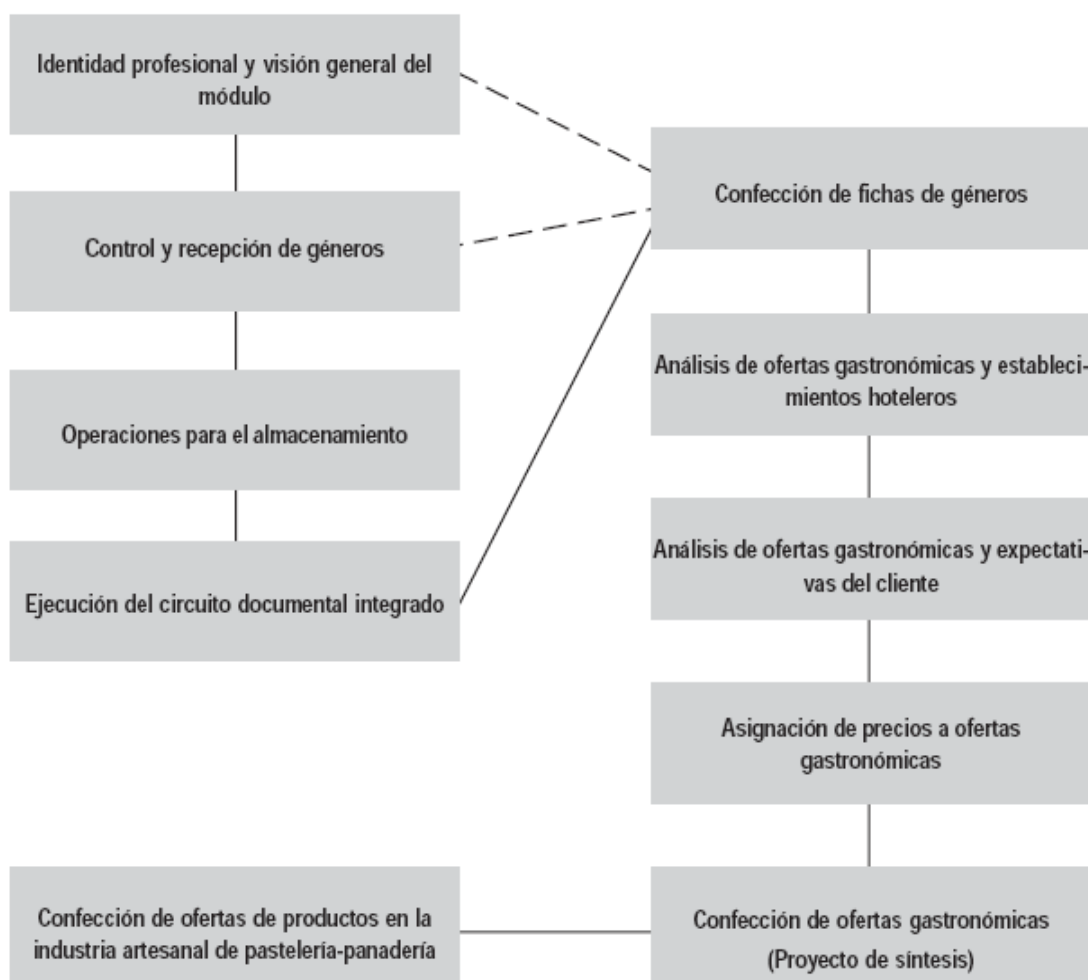
Selección del tipo de contenido organizador:  
los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

- UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo (6 períodos)
- UT 2: Control y recepción de géneros (8 períodos)
- UT 3: Operaciones para el almacenamiento (8 períodos)
- UT 4: Ejecución del circuito documental integrado (8 períodos)
- UT 5: Confección de fichas de géneros (12 períodos)
- UT 6: Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros (10 períodos)
- UT 7: Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes (12 períodos)
- UT 8: Asignación de precios a ofertas gastronómicas (10 períodos)
- UT 9: Confección de ofertas gastronómicas (Proyecto de síntesis) (20 períodos)
- UT 10: Confección de ofertas de productos en la industria artesanal de pastelería-panadería (11 períodos)

Duración: 105 períodos

## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Identidad profesional y visión general del módulo

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Obtener una visión general del módulo y analizar la identidad profesional que se deriva de la unidad de competencia a la que está asociado

(Tiempo estimado: 6 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Identificar los lugares o departamentos básicos donde se realizan las prácticas.
- Asociar los lugares o departamentos básicos con sus principales funciones.
- Interpretar la identidad profesional derivada de las competencias.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Competencias básicas de los «roles» profesionales que subyacen en el módulo.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan

individual y colectivamente las actividades.

- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad e higiene y de protección del medio ambiente en el trabajo en el aula o taller.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Interesarse por identificar los propios intereses.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Debatir, por medio de supuestos aportados por el profesor, sobre las normas, valores y modos derivados de la profesión, de tal manera que el alumno al final los interprete y, sobre todo, los asuma identificándose con ellos.
- Consensuar una jerarquía de actividades que debe desarrollar el profesional.
- Realizar un recorrido por el taller de prácticas, identificando los lugares de almacenamiento.
- Sobre un plano que represente una zona de almacenamiento realizar las siguientes actividades:
  - Asignar a los lugares del plano las funciones que tienen.
  - Esbozar otras formas de distribución de los espacios o lugares para el almacén.
  - Justificar las opciones propuestas.
- Debatir con un profesional las actividades y actitudes clave de la competencia.

#### Criterios de evaluación

- Ha identificado los lugares o departamentos básicos donde se realizan las prácticas.
- Ha asociado los lugares o departamentos básicos con sus principales funciones.
- Ha interpretado y asumido la identidad profesional derivada de las competencias.

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Control y recepción de géneros

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar el proceso de control y recepción de géneros

(Tiempo estimado: 8 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Ejecutar el mantenimiento de uso, de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas de los equipamientos.
- Verificar la puesta a punto de equipos y maquinaria mediante pruebas.
- Justificar el uso de equipos y maquinaria, de acuerdo con sus funciones.
- Identificar las señas y atributos de calidad de los géneros y productos culinarios.
- Deducir las necesidades de control de géneros, de acuerdo con sus características y fórmulas de comercialización.
- Utilizar los equipos e instrumentos básicos para el control de géneros.
- Realizar las operaciones de recepción y control de géneros.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La recepción de géneros:
- Lugares e instalaciones.
- Funciones principales.
- Equipos para el control. Clases y aplicaciones. Mantenimiento de uso.
- Procesos de recepción y control de géneros. Fases. Sistemas de recepción básicos. Registros documentales. Relaciones interdepartamentales.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y

dando y recibiendo instrucciones.

- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Tener empatía en el trato con supuestos proveedores.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Poner a punto los equipos, máquinas y utillaje para la recepción y control de géneros.
- Ejecutar las operaciones de recepción y control de géneros de acuerdo con sus necesidades.
- Seleccionar aquellos géneros que sean significativos por:
  - Su naturaleza: hortalizas, carnes, pescados...
  - Su fórmula de comercialización: congelados, frescos...
  - Sus necesidades de control: simple documental, peso, tamaño, etc.
- Realizar las operaciones de recepción y control de géneros de menor a mayor dificultad, de

acuerdo con el siguiente eje:

- Lectura de etiquetas de los géneros.
- Interpretación de la documentación que los acompaña: (notas de entrega, albaranes, etc.).
- Deducción de las necesidades de control y recepción que generan.
- Justificación de la utilización de equipos y maquinaria para efectuar la recepción y control.
- Verificación de la puesta a punto de los equipos y máquinas, ejecutando su mantenimiento de uso.
- Ejecución de dichos procedimientos, utilizando eficazmente los equipos disponibles.
- Registro en libros, o mediante sistemas análogos establecidos, los datos referentes a los géneros objeto de recepción (En lo referente a sistemas análogos para el registro de entradas de géneros se recomienda la utilización de soporte informático para ejecutarlos).

#### **Criterios de evaluación**

- Se han identificado e interpretado los documentos.
- Se han controlado los géneros que han llegado y los que se han solicitado.
- Se ha deducido si los géneros precisan un control concreto y se ha ejecutado éste con una eficaz utilización de equipos.
- Se ha anotado en libros la entrada de géneros.
- Se ha transmitido, de acuerdo con el procedimiento que se establezca, las posibles anomalías observadas tras el control.

### UNIDAD DE TRABAJO N° 3 : Operaciones para el almacenamiento

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar el proceso de almacenamiento de géneros

(Tiempo estimado: 8 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Identificar las necesidades de almacenamiento de géneros.
- Asociar las posibles relaciones de las necesidades de almacenamiento de los géneros con los lugares de almacenamiento.
- Ejecutar las operaciones de ordenar y distribuir géneros.
- Detectar los deterioros o géneros no consumibles durante el período de almacenamiento.
- Realizar las anotaciones para el control documental del almacén.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Almacenamiento. Instalaciones. Funciones. Mantenimiento de uso.
- Descripción de procesos y operaciones básicas.
- Sistemas de seguimiento y control
- Clases de inventarios.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y

colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las
- normas higiénico-sanitarias específicas para el aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Tener empatía en el trato con supuestos proveedores.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Debatir la necesidad de integración del proceso de recepción-control-almacén de géneros significativos con el objetivo de que el alumnado obtenga la visión global del mismo.
- Ejecutar las operaciones de almacenamiento de géneros, de acuerdo con sus necesidades y momento de consumo.
- Aplicar métodos para el almacenamiento, seleccionando géneros significativos por:
  - Su naturaleza: hortalizas, carnes, pescados, etc.
  - Su fórmula de comercialización.
  - Su momento de consumo.
- Ejecutar las operaciones de almacenamiento de diferentes materias primas conforme al siguiente eje:
  - Identificación del tipo y modo de almacenamiento del género.
  - Ejecución ordenada del almacenamiento de



- géneros en sus correspondientes lugares.
- Ejecutar las entregas de los géneros, comprobando que la documentación que se le aporta tiene los requisitos establecidos.
  - Ejecutar las revisiones y control de los géneros almacenados para detectar posibles deterioros o caducidades. (Se recomienda realizar estas dos últimas actividades de enseñanza en términos lo más reales posible utilizando el propio almacén, economato o bodega que posea el centro y en colaboración con el resto de los profesores del equipo docente).
  - Registrar en libros, o mediante sistemas análogos establecidos, los datos referentes a los géneros objeto de recepción (En lo referente

a sistemas análogos para el registro de salidas se recomienda la utilización de soporte informático para ejecutarlos).

#### **Criterios de evaluación**

- Localizar y corregir las modificaciones erróneas efectuadas por el profesor en la forma, lugar y modo de almacenamiento de algunos géneros.
- A partir de documentos para solicitar géneros (vales), realizar la entrega y las anotaciones pertinentes de registro de salida.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 4 : Ejecución del circuito documental integrado

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar el circuito documental integrado

(Tiempo estimado: 8 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Registrar, bajo soporte informático o procedimiento que lo sustituya, las operaciones integradas de asentar datos derivados de las actividades del almacén.
- Obtener datos y estadísticas de uso habitual en este departamento.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Identidad profesional: normas, valores y modos/actitudes derivados de la profesión de recepcionista. Importancia de la primera impresión para el cliente.
- Preparación de la llegada del cliente. Lista de llegadas previstas. Control del estado de habitaciones. Atenciones especiales. Preasignación de habitaciones.
- La recepción y registro de clientes. Conceptos relacionados con los procedimientos y operaciones principales según se trate de clientes individuales, de grupo o asiduos.
- Tipos de registros documentales: tarjeta de registro y bienvenida y parte de entrada.
- Clientes con y sin reserva.
- Reservas confirmadas y garantizadas.
- Conceptos de hospitalidad y acogida.
- Información básica en la llegada del cliente.
- Tratamientos especiales y normas protocolarias.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones

aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.

- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personal.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar anotaciones de entrada, salida y otras significativas, de acuerdo con el sistema establecido (Se recomienda en un inicio trabajar a través de supuestos para aportar cuantas situaciones complejas se puedan dar).
- Ejecutar valoraciones y comprobaciones de inventarios de almacén, de acuerdo con el sistema establecido. (En estas actividades se recomienda la utilización del propio almacén del centro para ejecutarlas).
- De acuerdo con los supuestos y sistemas establecidos, obtener estadísticas de utilización habitual, entre otras:
  - Relación de proveedores y sus consumos.
  - Medias de consumos por géneros temporalizadas.
  - Comportamientos de precios temporalizados.
  - Niveles de consumo en términos económicos.

### Criterios de evaluación

- Bajo supuesto y con los datos necesarios de entradas-existencias-salidas para un tiempo determinado, ha efectuado los registros necesarios, y ha concretado y obtenido la información significativa que se estime, como: valorar las existencias resultantes, consumos por proveedor, etc.
- Ha justificado la realización de los registros de las operaciones.
- Ha establecido de una forma integral el recorrido de los géneros y los procedimientos que se deben efectuar:
  - Interpretar etiquetas.
  - Deducir el modo de control en la recepción.
  - Asignar un lugar de almacenamiento.
  - Modos y maneras de efectuar el almacenamiento.
  - Anotar en documentación o bajo sistema informático las operaciones.

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Confección de fichas de géneros

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Confeccionar fichas de géneros

(Tiempo estimado: 12 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Confeccionar fichas de especificación de géneros:
  - Deduciendo necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
  - Concretando niveles de calidad de las materias primas a utilizar.
  - Formalizando fichas de especificación de materias primas.
  - Justificando posibles alternativas a las decisiones adoptadas.
- Formular pedidos de compra:
  - Determinando necesidades de suministro de géneros.
  - Identificando medios documentales e instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes.
  - Formalizando solicitudes de aprovisionamiento.
  - Utilizando eficazmente medios e instrumentos para la formalización.
  - Justificando los pedidos efectuados.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Identidad profesional: recordatorio de normas, valores y modos derivados de la profesión de recepcionista.
- Fases del ciclo de cliente.
- Funciones de la recepción emanadas de la estancia del cliente.
- La información/documentación en la habitación.
- Documentación básica en el departamento de recepción.
- Normativa vigente aplicable en la formalización de documentos derivados de la estancia del cliente.
- Contabilidad básica en recepción/cuentas de clientes.
- Interdependencia recepción-administración.
- Comunicación e interdependencia entre recepción, conserjería y teléfonos.
- Comunicaciones verbales y escritas con otros departamentos.
- El representante de la agencia de viajes en los hoteles.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte):

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados

conseguidos.

- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Calcular géneros que se precisan.
- Calcular necesidades de géneros basándose en modelos efectuados por el profesor.
- Explicar los principios básicos que se deben tener en cuenta a la hora de establecer niveles de calidad de los géneros que se van a

consumir, conforme con el tipo de establecimiento u otras variables.

- Confeccionar fichas de especificación de géneros.
- Calcular y justificar necesidades cuantitativas y cualitativas de géneros.
- Confeccionar fichas de especificación de géneros de acuerdo con los sistemas establecidos.
- Debatir sobre posibles alternativas a decisiones de compras establecidas en supuestos.
- Formalizar órdenes de compras justificadas.

#### **Criterios de evaluación**

- Ha calculado las cantidades aproximadas de aprovisionamiento.
- Ha deducido la calidad mínima de los géneros de dicho aprovisionamiento.
- Ha confeccionado las fichas de especificación para los géneros más significativos.
- Ha formalizado las órdenes de compra para su aprobación.
- Ha justificado las decisiones aportadas.

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 6 : Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros

(Tiempo estimado: 10 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Identificar establecimientos hosteleros y sus necesidades para conformar ofertas gastronómicas.
- Obtener posibles relaciones de ofertas gastronómicas con establecimientos hosteleros.
- Componer ofertas gastronómicas básicas tipo menús, en relación con establecimientos hosteleros.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La empresa de restauración gastronómica. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración gastronómica. Relaciones con otras empresas. Normativa aplicable.
- Ofertas gastronómicas. Concepto y clase. Estudio de la oferta básica: menú. Clasificaciones básicas.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Describir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración gastronómica, asociándoles a cada uno posibles menús.
- Identificar e interpretar la normativa establecida.
- Confeccionar, de forma independiente, menús simples para supuestos establecimientos, explicando los elementos que lo componen, como oferta gastronómica, posibles clases, principios y formas de presentación, etc.
- Confeccionar ofertas gastronómicas.
- Justificar los menús sugeridos y sus posibles variaciones.
- Realizar visitas técnicas a establecimientos significativos de la zona o entorno del centro para observar de forma real su categoría y fórmula de restauración gastronómica.

### Criterios de evaluación:

Bachillerato Técnico

Figura Profesional Restaurante y Bar

- -Se han diferenciado los distintos tipos de establecimientos hosteleros y sus necesidades para conformar ofertas gastronómicas.
- -Se han relacionado ofertas gastronómicas con establecimientos hosteleros.
- -Se han diseñado ofertas gastronómicas básicas, tipo menú, en relación con establecimientos hosteleros.



## UNIDAD DE TRABAJO Nº 7 : Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Asociar las ofertas gastronómicas con las expectativas de los clientes

(Tiempo estimado: 12 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Identificar variables derivadas de las expectativas de clientes.
- Obtener posibles relaciones de ofertas gastronómicas con establecimientos de hostelería y expectativas de clientes.
- Componer ofertas gastronómicas básicas tipo menús y cartas en relación con establecimientos hosteleros y expectativas de clientes.
- Proponer alternativas a las ofertas diseñadas, justificándolas de acuerdo con las variables estudiadas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La empresa de restauración gastronómica. Aspectos económicos. Funciones. Estructura organizativa y funcional. Relaciones internas.
- Ofertas gastronómicas. Concepto y clases. Estudio de ofertas básicas: carta.
- Estudio de la clientela en restauración gastronómica. Clases. Necesidades y expectativas.
- Alimentación. Principios inmediatos. Grupos de alimentos. Necesidades nutricionales básicas. Estudio de respuestas o dietas significativas.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.

- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Explicar tipos de clientes básicos, describiendo sus expectativas habituales.
- Confeccionar, con ayuda de ejemplificaciones, menús que den respuesta a las expectativas de los diferentes tipos de clientes.



- Confeccionar menús que den respuesta a las necesidades nutricionales básicas de las personas, aportando las explicaciones necesarias sobre grupos de alimentos, principios inmediatos y necesidades nutricionales básicas.
- Justificar respuestas nutricionales en términos de menús para necesidades dietéticas de las personas.
- Confeccionar, con ayuda de modelos o ejemplificaciones, menús que den respuesta a las necesidades dietéticas básicas de las personas.
- Explicar los elementos que componen una carta básica como oferta gastronómica, indicando sus principios, clases y formas de presentación.
- Confeccionar ofertas gastronómicas tipo cartas, aportando la justificación de su elección.
- Realizar debates sobre las cartas elaboradas, intentado aportar posibles variaciones o presentando por escrito alternativas.

#### **Criterios de evaluación**

- Se han justificado variables derivadas de las expectativas de clientes.
- Se han relacionado tipos de ofertas gastronómicas con tipos establecimientos de hostelería y expectativas de clientes.
- Se han diseñado ofertas gastronómicas básicas tipo menús y cartas en relación con establecimientos hosteleros y expectativas de clientes.
- Se han confeccionado menús que den respuesta a las necesidades dietéticas básicas de las personas.
- Se han justificado alternativas a las ofertas diseñadas.

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: Asignación de precios a ofertas gastronómicas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Asignar precios a las ofertas gastronómicas

(Tiempo estimado: 10 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Obtener costes y asignar precios:
- Identificando medios documentales e instrumentos necesarios para el cálculo de costes.
- Utilizando los medios e instrumentos para el cálculo de costes y ejecución de presupuestos.
- Formalizando documentos o fichas de costes necesarios para presupuestar ofertas gastronómicas.
- Aplicando sistemas para la concreción de precios.
- Justificando las posibles variaciones en el precio, de acuerdo con las variables estudiadas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Conceptos relacionados con los métodos de presupuestación. Fijación de precios: componentes. Fichas de costes: apartados básicos. Modo de formalización.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y

argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Intervenir en el proceso de asignación de precios con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Obtener costes de materias primas de diferentes elaboraciones culinarias.
- Formalizar fichas de costes.
- Asignar precios a supuestas ofertas gastronómicas, aplicando sistemas sencillos de cálculo de los mismos.

### Criterios de evaluación

- Ha calculado los costes de materias primas de diferentes elaboraciones culinarias.
- Ha formalizado las fichas de costes correspondientes.
- Ha asignado precios a supuestas ofertas gastronómicas de acuerdo con los sistemas establecidos

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 9 : Confección de ofertas gastronómicas (Proyecto de síntesis)

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Realizar un proyecto de síntesis de confección de ofertas gastronómicas

(Tiempo estimado: 20 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Caracterizar y concretar ofertas gastronómicas:
  - Identificando variables necesarias como: dietéticas, económicas, categoría, etc., para la confección de ofertas gastronómicas que respondan a expectativas de clientes potenciales.
  - Deduciendo posibles relaciones de ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración.
  - Deduciendo posibles relaciones de ofertas gastronómicas con tipos de clientes, de acuerdo con sus expectativas básicas.
  - Justificando la decisión adoptada a través de las variables estudiadas.
  - Componiendo menús, cartas u otro tipo de ofertas gastronómicas.
  - Proponiendo alternativas, justificándolas de acuerdo con las variables estudiadas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Ofertas gastronómicas. Elementos y otras variables (competencia, recursos, etc.) que intervienen en su definición. Estudio de otras ofertas gastronómicas básicas.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Confeccionar ofertas gastronómicas distintas a los menús o cartas, con especial referencia al «bufé».
- En supuestos y con ayuda de los modelos o ejemplificaciones aportados, realizar esquemas que faciliten la confección de otras ofertas gastronómicas, con especial referencia al bufé.
- Realizar un proyecto en el que se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:
  - Gran afinidad, en la medida en que se pueda, con las características del entorno.
  - Búsqueda de información por parte del alumnado y su posterior tratamiento, a través de visitas, lecturas, debates, etc.
  - Entrega de un esquema que oriente la ejecución

del proyecto de forma ordenada, de tal manera que el alumno observe en cada paso cuáles son los productos que se deben obtener y las decisiones que hay que tomar.

- Nivel de intervención y colaboración del profesor durante las distintas fases del desarrollo del proyecto.
- Individualización de los proyectos, estableciendo uno diferente para cada alumno y especificando con claridad el producto final que se debe obtener.

- No establecimiento de logros del proyecto por encima de las capacidades previstas por los procedimientos efectuados.

#### **Criterios de evaluación**

- Ha desarrollado el proyecto de síntesis de acuerdo con los contenidos y niveles de calidad preestablecidos.

## **UNIDAD DE TRABAJO N° 10 : Confección de ofertas de productos en la industria artesanal de pastelería-panadería**

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Confeccionar ofertas de productos en la industria artesanal de pastelería-panadería

(Tiempo estimado: 11 períodos)

### **Procedimientos (contenidos organizadores)**

- Identificar variables que influyen en la concreción de ofertas de productos en industrias artesanales de pastelería-panadería.
- Relacionar ofertas de productos con tipos de establecimiento de industrias artesanas de panadería y pastelería.
- Confeccionar ofertas básicas para establecimientos significativos de industria artesanal panadera pastelera.

### **Hechos/conceptos (contenidos soporte)**

- La industria de panadería y pastelería artesanal. Aspectos económicos. Tipos de establecimientos. Oferta básica de productos. Estructura organizativa y funcional. Normativa aplicable.

### **Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)**

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, com partiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud,

orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.

- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en el proceso de definición de ofertas gastronómicas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas.

### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Describir los tipos de establecimientos más significativos del ámbito artesanal de pastelería y panadería, asociando las ofertas básicas de productos que realizan. Identificar e interpretar la normativa aplicable.
- Describir los elementos o productos básicos que componen la oferta de los establecimientos significativos de este subsector.
- Confeccionar ofertas de productos habituales en este subsector.

### **Criterios de evaluación**

- Se ha diseñado y justificado una oferta de productos de panadería en este ámbito.

## EJEMPLIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 2 Control y recepción de géneros

Total de períodos de la Unidad de Trabajo: 8      Número de actividades propuestas: 2

#### ACTIVIDAD Nº 1

Tiempo estimado: 2 períodos

Realización: en grupo o individualmente

Ubicación: aula-taller y exterior

##### Objetivos de la actividad:

Justificar la necesidad de recepcionar y controlar los géneros que llegan al departamento de cocina, conocer los elementos que integran el proceso de recepción y control de géneros, y concretar el modelo operativo básico.

##### Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:

Disertación del propio profesor, documentación básica y cuestionarios relativos al proceso de recepción y control de géneros. Visita al departamento de cocina de un restaurante.

##### Secuencia/desarrollo de la actividad:

###### PROFESOR

- Explica los puntos clave que conlleva el proceso de recepción y control de géneros.
- Propone a los alumnos la identificación individual y por escrito, a partir de la explicación realizada, de la documentación aportada y mediante la realización de un cuestionario preparado al efecto, de las operaciones que conlleva la recepción y control de géneros.
- Propone la división del grupo clase en pequeños grupos, a efectos de realizar un debate acerca del modelo operativo que debe aplicarse al proceso de recepción y control de géneros.
- Coordina la puesta en común de todo lo aportado por los pequeños grupos en el grupo-clase, en relación con el modelo operativo básico propuesto.
- Propone la visita al departamento de cocina de un restaurante para que los alumnos comprueben in situ dónde y cómo recepcionar y controlar la entrada de géneros, y entrega la hoja-guion correspondiente a la actividad que los alumnos deben ir respondiendo.
- Requiere del alumnado la presentación de un informe final individual, realizado a partir de la información recibida a través de las actividades de enseñanza-aprendizaje precedentes.

###### ALUMNOS

- Escuchan atentamente y toman notas de la explicación del profesor.
- A partir de las notas escritas y la documentación aportada, realizan el cuestionario referente a los elementos que integran el proceso de recepción y control de géneros
- Participan activa y democráticamente en las discusiones de grupo y en la puesta en común que llevará a la adopción del modelo operativo básico que debe aplicarse al proceso de recepción y control de géneros.
- Responden el cuestionario recogido en la hoja-guion que se ha entregado con motivo de la visita al departamento de cocina del restaurante.
- Confeccionan el informe final requerido.

##### Seguimiento de la actividad por parte del profesor

- Comprueba que todo el alumnado está atento y toma nota de las explicaciones, tanto en el aula como en la visita.
- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas o peticiones de más información.
- Modera la puesta en común de las aportaciones de los pequeños grupos.
- Actúa de guía y apoyo en la visita al departamento de cocina del restaurante, aclarando dudas.
- **Evaluación**
- Escuchar atentamente y tomar notas de las explicaciones, tanto en el aula como a la hora de realizar la visita.
- Participar activa y respetuosamente en los trabajos de grupo y en la puesta en común.
- Realizar los cuestionarios y el informe individual requeridos.
- Actuar adecuadamente y siguiendo las instrucciones en la realización de la visita



## ACTIVIDAD N° 2

Tiempo estimado: 6 períodos

Realización: en grupo e individualmente

Ubicación: aula-taller

### Objetivos de la actividad:

Aplicar los conocimientos adquiridos al ejecutar, de manera simulada, la recepción y control de géneros de distinta naturaleza.

### Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:

Informes y notas recogidas en la actividad precedente. Mobiliario y materiales necesarios para la simulación.

Secuencia/desarrollo de la actividad:

#### PROFESOR

- Explica las fases que debe seguir la ejecución de la recepción y el control de géneros de naturaleza distinta.
- Divide la clase en dos subgrupos para abordar la fase de ubicación, de tal manera que uno de ellos se ocupe de analizar los equipamientos e instalaciones necesarias para la recepción y control de géneros, y el otro efectúe las operaciones de puesta a punto.
- Divide la clase en grupos pequeños de 4 ó 5 alumnos para que ejecuten el modelo operativo básico de recepción y control de géneros. (Cada uno de los grupos podría aplicar el modelo a un género diferente).
- Coordina el proceso de aplicación del modelo en cada uno de los grupos.
- Analiza y evalúa la actuación de los componentes de cada grupo en la ejecución simulada de la recepción y el control de géneros.
- Requiere la presentación de un informe final, por grupos, que recoja el guión-desarrollo de la actividad realizada y las anotaciones de las incidencias habidas.

#### ALUMNOS

- Siguiendo las instrucciones y explicaciones del profesor, analizan los equipamientos e instalaciones necesarias para la recepción y control de géneros, y efectúan las operaciones de puesta a punto.
- Ejecutan, por grupos, el modelo operativo básico de

recepción y control de géneros, desarrollando, para cada género, las siguientes operaciones:

- Chequeo de la factura/albarán con los géneros recibidos, anotando las incidencias.
- Control cuantitativo y cualitativo de cada género, de acuerdo con su naturaleza e instrucciones, a partir de la lectura atenta, en su caso, de las etiquetas.
- Manipulación conveniente y depósito de los géneros en sus correspondientes lugares, de acuerdo con sus necesidades de conservación.
- Registro documental de los géneros recibidos.
- Redacción de informes de anomalías o desviaciones observadas.
- Participan activa y democráticamente en las tareas encomendadas.
- Presentan, por grupos, el informe final requerido.

### Seguimiento de la actividad por parte del profesor:

- Comprueba que todo el alumnado, individualmente o en pequeños grupos, participa en las actividades propuestas.
- Verifica que todo el alumnado toma las notas pertinentes y participa en la confección del informe exigido.
- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas.

### Activación:

- Analizar los equipamientos e instalaciones necesarias para la recepción y control de géneros, y efectuar las operaciones de puesta a punto.
- Ejecutar, por grupos, el modelo operativo básico de recepción y control de géneros, desarrollando convenientemente las operaciones de chequeo, control cuantitativo y cualitativo, manipulación y depósito de los géneros, registro documental y redacción de informes de anomalías.
- Recopilar, seleccionar, archivar y presentar la información requerida, de forma activa y participativa, individualmente y en grupo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando las ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, y compartiendo responsabilidades.
- Participar activa y democrática en las actividades de simulación propuestas.
- Confeccionar y presentar el informe final exigido.

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### MÓDULO DE BEBIDAS

Objetivo del Módulo formativo:

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas (Asociado a la Unidad de Competencia 2)

Selección del tipo de contenido organizador:

los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

- UT 1: Visión general del módulo e identidad profesional (20 períodos)
- UT 2: Operaciones de preservicio en los distintos tipos de bar (45 períodos)
- UT 3: Estudio de las bebidas no alcohólicas (44 períodos)
- UT 4: Estudio de las bebidas alcohólicas (50 períodos)
- UT 5: Elaboración de las bebidas combinadas (55 períodos)
- UT 6: Operaciones de servicio de bebidas (50 períodos)

Duración: 264 períodos



## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



## UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Visión general del módulo

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Obtener una visión general del módulo y analizar la identidad profesional que se deriva de la unidad de competencia a la que está asociado

(Tiempo estimado: 20 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los lugares o departamentos involucrados en el servicio de bar.
- Identificar los tipos de bar según la oferta de productos y las características del local.
- Organizar de manera básica el departamento.
- Asociar los lugares o departamentos y personas con sus principales funciones y responsabilidades.
- Analizar las características básicas del profesional del bar.
- Evaluar las especialidades de cada tipo de bar y profesión.
- Proponer posibles soluciones a los aspectos negativos.
- Identificar las especialidades de cada tipo de bar, su producto y el público al que se dirige.
- Deducir las posibles causas que han inducido al diseño de establecimientos temáticos.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El bar. Concepto. Tipos de bar. El barman. Tendencias actuales en estos tipos de establecimiento. Aspectos positivos y negativos del trabajo en un bar.
- El producto bar.
- Características básicas de los diferentes tipos de bar: bar americano, hotel, musical, cafetería, cervecería, pub, temático y otros.
- El departamento de bar. Diferentes estructuras. Integración del departamento con el restaurante: ventajas e inconvenientes. Funciones básicas de los diferentes puestos de trabajo. Tipos de servicio.
- Relaciones del bar con otros departamentos.
- El profesional del bar. Actitudes y comportamiento laboral. Conocimientos profesionales. Perspectivas profesionales.
- Fases del trabajo en el bar.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas

situaciones.

- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el aprovisionamiento de alimentos y bebidas.
- Interesarse por identificar los propios intereses.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Debatir, a través de supuestos aportados por el profesor, las normas y valores derivados de la profesión de barman.
- Confeccionar, con aportaciones individuales, un listado de actividades de los diferentes roles profesionales.

- Explicar el perfil profesional.
- Visitar establecimientos de diferente categoría, tipología y envergadura.
  - Realizar charlas informativas, por parte de profesionales relevantes y en activo, sobre el profesional de la restauración gastronómica.
- Resolver los ejercicios prácticos sobre los aspectos positivos y negativos de la profesión.
- Proponer diferentes estructuras, según tipo de establecimiento, envergadura y categoría.

#### **Criterios de evaluación**

- Se identificado los valores, normas y modos derivados de la profesión.
- Se han identificado las actitudes de un profesional del bar.
- Se han reconocido los elementos del producto bar en diferentes tipos de establecimientos.
- Se han diseñado estructuras organizativas, según características operacionales de bares.
- Se han identificado oportunidades de negocio, según expectativas de los clientes.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 2 : Operaciones de preservicio en los distintos tipos de bares

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones de preservicio características de los distintos tipos de bar

(Tiempo estimado: 45 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Clasificar los diferentes tipos de tareas a realizar en el preservicio.
- Justificar el proceso general de apertura del bar.
- Identificar los niveles de urgencia en las diferentes anomalías que pueden detectarse en el bar.
- Clasificar los diferentes elementos que componen el mobiliario del bar y descripción de los procesos de limpieza.
- Estructurar el proceso de aprovisionamiento y reposición del material necesario para desarrollar un servicio de bar.
- Deducir las unidades necesarias de cada uno de los elementos del servicio de vajilla, cristalería, lencería y materia especial.
- Calcular las capacidades de diferentes instalaciones de uso para el consumo de bebidas, en función del tipo de servicio y material disponible.
- Elaborar un plan de trabajo para realizar las actividades de puesta a punto del bar.
- Identificar los problemas ocasionados por no aplicar las normas de higiene y definir las posibles acciones a emprender para solucionar dichas deficiencias.
- Aplicar las normas de higiene en el manejo de las bebidas y géneros utilizados en la decoración y elaboración de productos para el bar.
- Analizar las posibles consecuencias derivadas de la mala aplicación de un plan de higienización y limpieza.
- Aplicar las técnicas de limpieza e higienizar los equipos, instalaciones y locales.
- Identificar la función de limpieza y desinfectar las instalaciones y equipos.
- Construir un programa de limpieza de las diferentes instalaciones del bar.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La apertura del local. La supervisión del local. Explicación de la actuación del profesional en caso de anomalías en los locales.
- El mobiliario: mobiliario de uso por los clientes y mobiliario destinado al servicio.
- El material: vajilla, cristalería, material especial, lencería y material para la coctelera.
- Normas de limpieza en los locales: suelos, mesas, sillas, barras, cámaras, techos y elementos de servicio.
- Medidas básicas: estructura y medidas de la

barra, superficie de los locales, distancias medias, medidas estándar de las mesas y sillas, y capacidades.

- La puesta a punto del bar (mise-en-place): barra, estación central, office y salones.
- Higiene de los equipos, instalaciones y locales.
- Normas generales de seguridad y mantenimiento: equipos de frío, equipos de conservación, maquinaria de soporte y almacenes (bodega).
- Normas básicas para evitar accidentes.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes

innecesarios.

- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la preparación, presentación y servicio de bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Ejecutar las operaciones de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento, según los modelos explicados por el profesor.
- Realizar las actividades de apertura, limpieza del mobiliario y pequeño material, montaje de mesas, montaje de la barra y estación central y preparación de bebidas intermedias.
- Resolver los supuestos prácticos sobre niveles de ocupación de superficies según uso y mobiliario.
- Resolver los supuestos prácticos sobre

necesidades de material, teniendo en cuenta, las diferentes capacidades, los niveles de actividad, el tipo de oferta, los componentes de la oferta y las posibles categorías.

- Resolver los ejercicios sobre necesidades de material, según diferentes supuestos de tipo de establecimiento y oferta.
- Explicar la elaboración y composición de cristalerías.
- Aplicar los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Utilizar, según normas de funcionamiento, los equipos y maquinaria del bar.

#### Criterios de evaluación

- Se han realizado las actividades de preservicio, según el programa de trabajo establecido: apertura, limpieza, montaje de mesas, montaje de la barra y estación central y puesta a punto del office.
- Se han calculado las superficies y capacidades de bares.
- Se han realizado los programas de limpieza, según diferentes supuestos.
- Se han aplicado las normas de manipulación de alimentos.
- Se han realizado, mediante prueba práctica e individual, los procesos de limpieza de diferentes equipos y maquinaria.

### UNIDAD DE TRABAJO N° 3 : Estudio de las bebidas no alcohólicas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y preparar distintos tipos de bebidas no alcohólicas

(Tiempo estimado: 44 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Identificar, a través de fuentes de información, los hábitos y tendencias en cuanto al consumo de bebidas no alcohólicas.
- Aplicar las técnicas de preparación de:
  - Jugos de frutas.
  - Infusiones.
  - Helados y batidos.
  - Aperitivos no alcohólicos.
- Analizar los puntos críticos en cuanto a su preparación.
- Identificar, a través de la degustación, los elementos más característicos de cada bebida.
- Deducir el proceso de elaboración de las diferentes infusiones y sus posibles variaciones.
- Justificar las posibles variaciones en la elaboración de copas de helado y batidos.
- Deducir la maquinaria necesaria para la preparación de infusiones, jugos y batidos.
- Diseñar una oferta de bebidas no alcohólicas para diferentes tipos de establecimiento.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Tendencias en cuanto a bebidas no alcohólicas tragos cortos y largos, bebidas frías y calientes. El concepto «light».
- Las bebidas refrescantes embotelladas.
- Los jugos de frutas.
- Las infusiones: cafés, té, chocolates y otras. Elaboraciones. Tipología. Mezclas más comunes. Preparaciones básicas.
- Helados y batidos. Estructura básica de un helado y de un batido. Proceso de elaboración. Preparaciones básicas.
- Los aperitivos no alcohólicos.
- Equipamiento básico utilizado en la elaboración y conservación de las bebidas no alcohólicas. de alimentos.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.

- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la preparación, presentación y servicio de bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de bebidas con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación y servicio de bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y

tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de bebidas.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar los supuestos prácticos sobre el diseño de ofertas de bebidas no alcohólicas.
- Investigar, a través de diversas fuentes de información, los hábitos y tendencias en cuanto al consumo de bebidas no alcohólicas.
- Aplicar prácticamente las técnicas de preparación de jugos de frutas, infusiones, helados y batidos, y aperitivos no alcohólicos.
- Realizar los ejercicios prácticos de análisis organoléptico de bebidas no alcohólicas a través de degustación.
- Resolver los supuestos prácticos sobre el proceso de elaboración de las diferentes infusiones y sus posibles variaciones.
- Resolver los ejercicios prácticos sobre diseño

de copas de helado y batidos.

- Utilizar la maquinaria más común para la preparación de las bebidas no alcohólicas.
- Realizar visitas a industrias productoras de bebidas.

#### Criterios de evaluación

- Se ha reconocido la composición y características de las bebidas no alcohólicas.
- Se han identificado las relaciones entre tendencias y hábitos de consumo.
- Se han aplicado las técnicas de preparación de jugos de frutas, infusiones, helados y batidos, y aperitivos no alcohólicos.
- Se han descrito cualidades organolépticas por medio de la degustación.
- Se han realizado las copas de helado «de autor» con creatividad.
- Se ha utilizado correctamente la maquinaria más común para la preparación de las bebidas no alcohólicas.



## UNIDAD DE TRABAJO N° 4 : Estudio de las bebidas alcohólicas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar las bebidas alcohólicas

(Tiempo en horas: 50 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar, a través de fuentes de información, los hábitos y tendencias en cuanto al consumo de bebidas alcohólicas.
- Deducir los resultados obtenidos en cada una de las principales fases de elaboración de los alcoholes.
- Identificar los puntos críticos en cuanto a su elaboración, clasificación y características básicas de cervezas, aperitivos, brandy o coñac, whisky, aguardientes, licores, etc.
- Determinar las posibles variaciones en cuanto a la elaboración de las bebidas alcohólicas.
- Analizar la ubicación de las zonas de producción de las principales bebidas.
- Identificar, a través de la degustación, los elementos más característicos de cada bebida.
- Deducir la maquinaria necesaria para la preparación de las bebidas.
- Diseñar una oferta de bebidas alcohólicas para diferentes tipos de establecimiento.
- Identificar las principales marcas de las bebidas alcohólicas más importantes.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Tendencias en cuanto a las bebidas alcohólicas: tragos cortos y largos, bebidas frías y calientes, bebidas dulces y bebidas secas.
- Técnicas básicas de elaboración de alcoholes. La maceración. Técnicas de fermentación. La destilación. Normas legales de elaboración.
- La cerveza. Materias de base. Proceso de fabricación. Tipos de cerveza. Principales marcas de cerveza. Conservación.
- Elaboración y características de los aperitivos. Clasificación. El vermut. Los bitter. Los anisados. Otros aperitivos.
- El brandy o cognac. Elaboración. Clasificación. Características específicas de cada zona de producción. El armagnac. Principales marcas.
- El whisky. Materias primas utilizadas en su elaboración. Elaboración. Clasificación. Características específicas de cada zona de producción. Vocabulario del whisky. Principales marcas.
- Los aguardientes. Concepto. Tipologías. Clasificación. Principales aguardientes: características y zonas de producción.
- Los licores. Concepto. Materias primas utilizadas en la elaboración. Licores finos. Licores extrafinos. Licores corrientes.
- Técnicas de degustación.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la preparación, presentación y servicio de bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores



resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.

- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de bebidas con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación y servicio de bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de bebidas.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar los supuestos prácticos sobre diseño de ofertas de bebidas alcohólicas, según una clientela determinada.
- Realizar los ejercicios individuales sobre relaciones entre proceso de elaboración de las bebidas y características gustativas.
- Realizar los supuestos prácticos en cuanto a elaboración, clasificación y características básicas de cervezas, aperitivos, brandy o

coñac, whisky, aguardientes, licores, etc.

- Analizar las variaciones en cuanto a la elaboración de las bebidas alcohólicas según procedencia, sistemas de elaboración y características de las materias primas.
- Realizar mapas, ubicando las zonas de producción de las principales bebidas.
- Analizar sensorialmente las bebidas alcohólicas más importantes.
- Realizar los trabajos de investigación sobre el descubrimiento, evolución y tendencias de las bebidas alcohólicas más conocidas mundialmente.
- Realizar visitas a destilerías y empresas productoras de bebidas alcohólicas.

#### Criterios de evaluación

- Se han diseñado ofertas de bebidas alcohólicas.
- Se han identificado las formas de elaboración, la clasificación y las características básicas de cervezas, aperitivos, brandy o coñac, whisky, aguardientes y licores.
- Se analizado la geografía mundial de elaboración de alcoholes.
- Se ha realizado el análisis sensorial de las bebidas alcohólicas más importantes.
- Se ha investigado sobre el descubrimiento, evolución y tendencias de las bebidas alcohólicas más conocidas mundialmente

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 5 : Elaboración de las bebidas combinadas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y elaborar bebidas combinadas

(Tiempo estimado: 55 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar las posibles mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas por contraste o afinidad.
- Aplicar las técnicas de manipulación de los diferentes utensilios asociados a la coctelería.
- Analizar las fases de elaboración de un cóctel.
- Calcular las cantidades de cada ingrediente a utilizar según el número de consumidores.
- Clasificar los cócteles internacionales, según el momento del día más adecuado para su consumo.
- Deducir la función y el resultado de cada uno de los ingredientes que componen un determinado combinado.
- Analizar los elementos más característicos de las series de coctelería.
- Aplicar los procesos de elaboración, decoración y presentación de los cócteles internacionales.
- Deducir las soluciones para corregir posibles desviaciones.
- Elaborar los cócteles de autor y evaluación de resultados finales.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Utensilios básicos. La coctelera. El vaso mezclador. Normas básicas de utilización. Cristalería.
- Componentes de un cóctel.
- Las medidas y formas de cálculo
- Clasificación: cócteles aperitivos, cócteles de tarde, cócteles de noche, cócteles para todas las horas del día, cócteles nutritivos, bebidas cortas, bebidas largas.
- Principales características que confieren las bebidas simples a los cócteles: aguardientes, licores, aperitivos, jugos y otros productos.
- Series de coctelería.
- Normas básicas de preparación.
- Recetario de coctelería internacional.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles de autor.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados

conseguidos.

- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la preparación, presentación y servicio de bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de bebidas con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación y servicio de bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de bebidas.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Aplicar las técnicas de manipulación de los diferentes utensilios asociados a la coctelería.
- Analizar las fases de elaboración de un cóctel.
- Resolver los supuestos prácticos de cálculos de cantidades de los ingredientes a utilizar en un cóctel según el número de consumidores.
- Elaborar los cócteles internacionales más aceptados.
- Analizar las características sensoriales de los cócteles elaborados a través de la degustación.

- Aplicar los diferentes elementos de decoración y presentación de los cócteles internacionales.
- Analizar los cócteles de autor elaborados.
- Debatir las posibilidades de mezcla de las diferentes bebidas.

#### Criterios de evaluación

- Se han manejado correctamente los diferentes utensilios asociados a la coctelería.
- Se han descrito los cócteles internacionales más conocidos.
- Se han elaborado los cócteles internacionales más aceptados.
- Se han realizado el análisis sensorial de los cócteles elaborados.
- Se han utilizado los diferentes elementos de decoración y presentación de los cócteles internacionales.
- Se han evaluado los resultados de los cócteles de autor elaborados

## UNIDAD DE TRABAJO N° 6: Operaciones de Servicios de Bebidas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Elaborar postres significativos

(Tiempo estimado: 50 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Asociar las actividades de servicio según tipologías de bar.
- Analizar los puntos críticos del proceso de servicio de bebidas.
- Justificar la aplicación de los diferentes tipos de comanda según servicio.
- Diseñar el proceso de servicio: desayunos, aperitivos, bebidas a media tarde y noche, cócteles, coffebreaks.
- Analizar las restricciones de carácter técnico en el proceso de servicio.
- Analizar las modificaciones de los procesos de servicio en caso de situaciones especiales.
- Resolver las situaciones específicas de protocolo.
- Identificar las variaciones en el servicio de cada tipo de bebidas cuando existan determinadas restricciones o situaciones especiales.
- Planificar el proceso de elaboración de bebidas a la vista del cliente.
- Aplicar los procedimientos de servicio de bebidas en la barra y en los salones.
- Justificar el recipiente de servicio más apropiado para cada tipo de bebida.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Cronología del servicio de bar.
- La comanda. Tipos. Variantes.
- Normas generales del servicio. Desayunos. Aperitivos. Bebidas a media tarde y noche. Cócteles. Coffee-breaks.
- Tipos de servicio. Características. Ventajas e inconvenientes de cada tipo.
- El desbarasado de mesas.
- Normas de protocolo.
- Técnicas de servicio. Bebidas refrescantes embotelladas. Los jugos de frutas. Las infusiones. Helados y batidos. Los aperitivos no alcohólicos. Cervezas. Vermut. Biter. Anisados. Otros aperitivos. Brandy o coñac. Whisky. Aguardientes. Licores. Cócteles.
- El servicio de vinos. Normas generales de servicio. Vinos blancos y rosados. Vinos generosos. Vino tinto. Cavas.
- Preparación de bebidas a la vista del cliente.

### Actitudes/ valores/ normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su

planificación y desarrollo.

- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar los supuestos prácticos sobre toma de comanda y contemplando. Diferentes tipos de oferta de bebidas. Distintas opciones. Tipos de servicio.
- Desarrollar prácticamente el servicio de desayunos en el bar.
- Desarrollar prácticamente el servicio de bebidas en la barra y salones.
- Resolver supuestos prácticos sobre la cronología del servicio de determinadas bebidas utilizando carro y bandeja.
- Desarrollar prácticamente el servicio de bebidas combinadas, en barra y en salones.
- Realizar los ejercicios prácticos de desbarasado de mesas en sus diferentes modalidades.
- Elaboración bebidas simples y combinadas a la vista del cliente.

### Criterios de evaluación

- Se ha tomado la comanda.
- Se ha realizado, según orden de servicio y demás información complementaria, el proceso integral de servicio de bebidas, en sus diferentes modalidades y en desayunos y en otras horas del día.
- Se han realizado las preparaciones de bebidas simples y compuestas, aplicando las técnicas de trinchado a la vista del cliente.
- Se han resuelto, individual y por escrito, las posibles variaciones del servicio tradicional de bebidas en caso de desajustes.

- Se ha realizado el proceso de servicio de todo tipo de bebidas.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la preparación, presentación y servicio de bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad

como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.

- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de bebidas con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración, presentación y servicio de bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de bebidas.

## EJEMPLIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

### UNIDAD DE TRABAJO N° 6 - Operaciones de servicio de bebidas

Total de períodos de la Unidad de Trabajo: 50 Número de actividades propuestas: 1

#### ACTIVIDAD N° 1

Tiempo estimado: 50 períodos

Realización: en grupo e individualmente

Ubicación: aula-taller

#### Objetivos de la actividad:

Analizar, realizar aplicando las diferentes técnicas, y evaluar el servicio de todo tipo de bebidas en el bar.

#### Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:

Disertación del propio profesor, documentación básica, y mobiliario y materiales necesarios para la actividad de simulación de operaciones de servicio de bebidas.

Secuencia/desarrollo de la actividad:

#### PROFESOR

- Realiza una breve exposición de las operaciones que integran el servicio de bebidas, ejemplificándolas.
- Propone a los alumnos la identificación individual y por escrito, a partir de la explicación realizada, de la documentación aportada y mediante la realización de un cuestionario preparado al efecto, de las operaciones que conlleva el servicio de bebidas.
- Propone la división del grupo clase en pequeños grupos, a efectos de realizar la aplicación práctica de distintos tipos de servicio y de diferentes técnicas, mediante simulación, de tal manera que cada alumno desempeñe los roles de barman o camarero y el de clientes.
- Coordina, analiza y evalúa la actuación de los componentes de cada grupo en la ejecución simulada del servicio de bebidas.
- Requiere la presentación de un informe final, por grupos, que recoja la evaluación de las actuaciones realizadas en las actividades de simulación y las anotaciones de las incidencias habidas, siguiendo un guión-desarrollo de las mismas previamente preparado por él y entregado al alumnado.

#### ALUMNOS

- Escuchan atentamente y toman notas de la explicación del profesor.
- A partir de las notas escritas y la documentación aportada, realizan el cuestionario referente a los elementos que integran el servicio de bebidas.
- Aplican correctamente las técnicas y normas relativas a las diferentes operaciones de servicio de bebidas (comandas, cronología del servicio, desbarasado de mesas, elaboración de bebidas simples y combinadas a la vista del cliente), en función de los distintos tipos de servicio (desayunos, aperitivos, bebidas a media tarde y noche, cócteles, Coffee-breaks...).
- Participan activa y democráticamente en las tareas encomendadas.
- Presentan, por grupos, el informe final requerido.

#### Seguimiento de la actividad por parte del profesor

- Comprueba que todo el alumnado está atento y toma nota de las explicaciones.
- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas o peticiones de más información.
- Actúa de guía y apoyo en las actividades de simulación y comprueba que todo el alumnado, individualmente o en pequeños grupos, participa en las tareas propuestas.
- Verifica que todo el alumnado toma las notas pertinentes y participa en la confección del informe exigido.

#### Evaluación

- Escuchar atentamente y tomar notas de las explicaciones.
- Participar activa y respetuosamente en los trabajos de grupo y en las actividades de simulación
- Realizar los cuestionarios y el informe requeridos.
- Actuar adecuadamente y siguiendo las instrucciones en la simulación de la aplicación de los distintos tipos y técnicas de servicio de bebidas.

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### MÓDULO DE TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA

Objetivo del Módulo formativo:

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente. (Asociado a la Unidad de Competencia 3)

Selección del tipo de contenido organizador:

los procedimientos

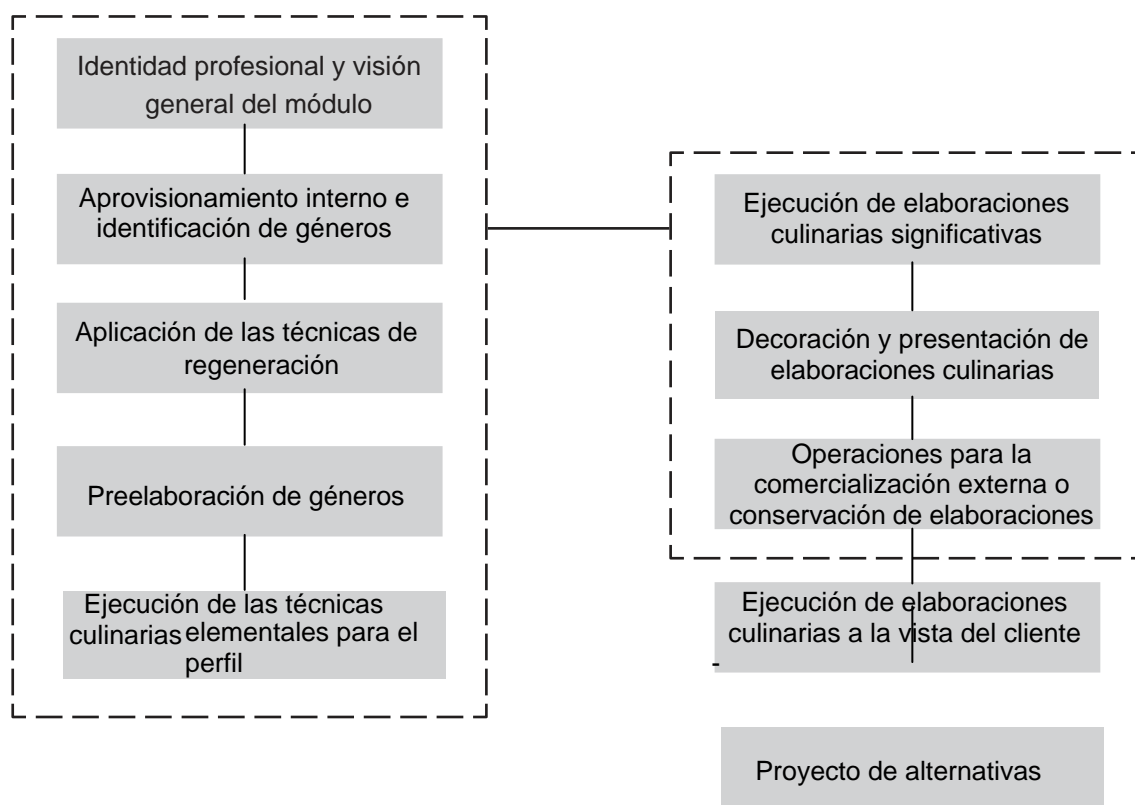
Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

- UT 1: Identidad profesional y visión general de módulo (8 períodos)
- UT 2: Aprovisionamiento interno e identificación de géneros (19 períodos)
- UT 3: Aplicación de las técnicas de regeneración (29 períodos)
- UT 4: Pre-elaboración de géneros (42 períodos)
- UT 5: Ejecución de las técnicas culinarias elementales para el perfil (42 períodos)
- UT 6: Ejecución de elaboraciones culinarias significativas (75 períodos)
- UT 7: Decoración y presentación de elaboraciones culinarias (50 períodos)
- UT 8: Operaciones para la comercialización externa o conservación de elaboraciones (50 períodos)
- UT 9: Ejecución de elaboraciones culinarias a la vista del cliente (39 períodos)
- UT 10: Proyecto de alternativas (27 períodos)

Duración: 381 períodos



## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS





## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 1 : Identidad profesional y visión general de módulo

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Obtener una visión general del módulo y analizar la identidad profesional que se deriva de la unidad de competencia a la que está asociado

(Tiempo estimado: 8 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los lugares o departamentos básicos donde se realizan las prácticas.
- Asociar los lugares o departamentos básicos con sus principales funciones.
- Interpretar la identidad profesional derivada de las competencias.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Competencias básicas de los «roles» profesionales que subyacen en el módulo.
- Identidad profesional: normas, valores y modos derivados de la profesión.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad e higiene y de protección del medio ambiente en el trabajo en el aula o taller.
- Interesarse por identificar los propios intereses.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Debatar, a través de supuestos aportados por el profesor, las normas, valores y modos derivados de la ocupación de cocinero de bar/cafetería, de tal manera que el alumno al final los interprete y, sobre todo, los asuma identificándose con ellos.
- Debatar, a través de supuestos aportados por el profesor, las normas y valores derivados de la ocupación.
- Confeccionar, con aportaciones individuales, un listado de actividades del rol profesional.
- Explicar el perfil profesional.
- Recorrer el taller de prácticas, aportando las explicaciones necesarias para que el alumno identifique los lugares de cocina.
- Sobre un plano que represente una cocina, realizar las siguientes actividades: asignar a los lugares del plano las funciones que tienen, esbozar otras formas de distribución de los espacios o lugares para la cocina, a través de debates, justificar su opción.
- Debatar con un profesional la ejecución o explicación de algún proceso significativo de la elaboración culinaria característica de bar-cafetería.

#### Criterios de evaluación

- -Ha identificado los lugares o departamentos básicos donde se realizan las prácticas.
- -Ha asociado los lugares o departamentos básicos con sus principales funciones.
- -Ha interpretado la identidad profesional derivada de las competencias

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Aprovisionamiento interno e identificación de géneros

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Realizar el aprovisionamiento interno de géneros.

(Tiempo estimado: 19 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Formalizar los documentos necesarios para efectuar el aprovisionamiento de géneros.
- Solicitar los géneros para el aprovisionamiento interno.
- Comparar los géneros solicitados con los recibidos.
- Distribuir los géneros de acuerdo con la normativa y en los lugares determinados.
- Justificar los lugares de depósito de los géneros de acuerdo con el destino y consumo que se les asigna, instrucciones y normativa.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Materias primas. Clasificación gastronómica y descripción. Características y variedades más importantes. Cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- Presentación comercial de las materias primas. Tipos de ofertas. Necesidades de conservación y regeneración.
- Procesos de aprovisionamiento interno. Fases. Documentación necesaria.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y

argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Confeccionar los documentos necesarios para el aprovisionamiento interno de géneros.
- Formalizar los documentos para la solicitud de aprovisionamiento de géneros.
- Ejecutar las operaciones de aprovisionamiento y distribución de géneros.
- Identificar lugares de depósito de géneros.
- Explicar las características, variedades, temporalidad, fórmulas de comercialización y otros factores que caracterizan materias primas significativas.
- Realizar visitas a establecimientos para observar variedades y fórmulas de comercialización de materias primas.

### Criterios de evaluación

- Se han formalizado los documentos necesarios para efectuar el aprovisionamiento de géneros, solicitando los géneros necesarios.
- Se han comparado los géneros solicitados con los recibidos.
- Se han distribuido los géneros de acuerdo con la normativa y en los lugares preestablecidos.
- Se han justificado los lugares de depósito de los géneros de acuerdo con el destino y consumo que se les asigna, instrucciones y normativa.

### UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Aplicación de las técnicas de regeneración

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y aplicar las técnicas de regeneración de géneros culinarios.

(Tiempo estimado: 29 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar las necesidades de regeneración de las materias primas, de acuerdo con el estado en que se comercializan.
- Ejecutar las operaciones necesarias para el proceso de regeneración de géneros cumpliendo con la normativa.
- Realizar las operaciones correctivas al efectuar el proceso de regeneración, conforme con los resultados obtenidos en cada fase.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Técnicas y procesos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Fases más importantes. Control de resultados.
- Normativa higiénico-sanitaria vigente en el desarrollo de las prácticas.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y

argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Ejecutar los procesos con diligencia y responsabilizándose de las prácticas que realiza.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar las operaciones de regeneración de acuerdo con los métodos y necesidades de los géneros.
- Ejecutar elaboraciones sencillas para asimilar dónde se integran estas técnicas.
- Confeccionar un cuaderno de prácticas donde se anotarán: explicaciones, conceptos y modelos operativos básicos para efectuar las operaciones de regeneración.

#### Criterios de evaluación

- Por medio de la aportación de una materia prima con necesidad de regeneración:
- Se ha identificado en la materia prima la necesidad concreta de regeneración.
- Se ha seleccionado el método para regenerar.
- Se ha ejecutado el método.
- Se ha dado respuesta técnica a posibles problemas en el desarrollo del método.
- Se ha justificado el método empleado.

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Pre-elaboración de géneros

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar el proceso de pre-elaboración de géneros y ejecutar las técnicas correspondientes

(Tiempo estimado: 42 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los riesgos asociados a la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en la obtención de pre-elaboración culinario.
- Ejecutar el mantenimiento de uso de acuerdo con las instrucciones aportadas o recibidas.
- Aplicar las normas de utilización de equipos, maquinaria y útiles conforme con los procedimientos desarrollados.
- Verificar la puesta a punto de equipos y maquinaria mediante pruebas.
- Justificar la utilización de equipos y maquinaria de acuerdo con sus funciones.
- Deducir las necesidades de pre-elaboración en los géneros derivados de la posterior realización de elaboraciones culinarias rápidas.
- Seleccionar los útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las pre-elaboraciones que se deben efectuar.
- Distribuir los géneros y herramientas en el lugar de prácticas para el posterior desarrollo de pre-elaboraciones.
- Ejecutar las operaciones necesarias para la obtención de pre-elaboraciones con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos.
- Aplicar las posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en la ejecución de las pre-elaboraciones para obtener el nivel de calidad deseada.
- Justificar los lugares y modos de depósito o conservación de las pre-elaboraciones conforme su posterior utilización.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Batería, herramientas y utillaje de cocina. Clasificación por funciones. Aplicaciones y características. Modos de operar y aplicaciones más usuales. Prevención de accidentes y mantenimiento de uso.
- Pre-elaboración de productos para elaboraciones culinarias rápidas. Tratamientos básicos de las materias primas. Cortes y piezas con denominación propia: características y aplicaciones, clasificación. Procesos de pre-elaboración: fases más importantes, control de resultados.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados con seguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores

resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.

- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración y presentación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Ejecutar las operaciones básicas y necesarias para la puesta a punto de los equipos y utillaje.
- Ejecutar en grupos pequeños los procedimientos más significativos de la Unidad (Se debe recordar que el alumno estará efectuando procedimientos de esta unidad a lo largo de todo el módulo; esta idea se le debe transmitir, de tal manera que no interprete que una vez realizados estos contenidos se han superado, sino que a través de su ejecución correcta e integrada en el resto de procedimientos del módulo obtendrá cierta capacidad y dominio).
- Ejecutar las pre-elaboraciones significativas de materias primas, aportando los conceptos y explicaciones necesarias para concretar un modelo operativo.
- Ejecutar pre-elaboraciones significativas, utilizando materias primas análogas de una forma individual, aportando el profesor supuestos teóricos de posibles obstáculos para que los alumnos deduzcan la respuesta técnica

necesaria para lograr el resultado esperado.

- Ejecutar los cortes y piezas significativas como soporte para su descripción y clarificación. (Es razonable pensar que cada centro, conforme con sus recursos y entorno, tomará la decisión de qué materias va a utilizar para obtener los cortes y piezas. Por otro lado, se debe recordar que estamos en el ámbito de la cocina de cafetería o establecimientos análogos, por lo tanto será preciso que las piezas y cortes sean significativos para el tipo de elaboraciones culinarias de oferta habitual en dichos establecimientos).
- Realizar individualmente los cortes y piezas significativas.
- Ejecutar, por parte del alumno con apoyo del profesor, las aplicaciones culinarias para los cortes y piezas significativas que se obtienen. (De esta manera se interpretará y justificará el motivo de su obtención y en Unidades posteriores el alumno, de una forma autónoma, podrá justificar y proponer alternativas).
- Actualizar el libro de prácticas, por parte del alumno, con los diferentes tipos de pre-elaboración, cortes y piezas, además de las explicaciones y conceptos desarrollados en la Unidad.

#### Criterios de evaluación

- Se ha pre-elaborado y obtenido una pieza o corte de una materia prima, similar a las utilizadas, observándose:
  - La identificación en la materia prima de la necesidad de pre-elaboración.
  - La selección de equipos y herramientas para la ejecución.
  - Verificación y puesta a punto de los equipos y herramientas.
  - Ejecución del método.
  - La respuesta técnica a posibles problemas en el desarrollo del método.
  - Justificación de posibles alternativas.
  - Cumplimiento de la normativa.
  - Justificación del método empleado.



## UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Ejecución de las técnicas culinarias elementales para el perfil.

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las técnicas culinarias elementales empleadas en la elaboración culinaria de bar-cafetería

(Tiempo estimado: 42 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los riesgos asociados a la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en la obtención de elaboraciones culinarias.
- Ejecutar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.
- Aplicar las normas de utilización de equipos, maquinaria y útiles, conforme con los procedimientos desarrollados.
- Verificar la puesta a punto de equipos y maquinaria mediante pruebas.
- Justificar la utilización de equipos y maquinaria, de acuerdo con sus funciones.
- Seleccionar los útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
- Distribuir los útiles y géneros en la forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria.
- Ejecutar las operaciones que conforman las técnicas para la obtención de elaboraciones culinarias rápidas, no complejas y significativas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Maquinaria y equipos de cocina.
  - Maquinaria básica: funciones, aplicaciones, partes más importantes y descripción, conceptos relacionados con los procedimientos y técnicas de operación, prevención de accidentes y mantenimiento de uso.
  - Batería y utillaje: funciones, aplicaciones y características, modos de operar y aplicaciones más usuales, prevención de accidentes y mantenimiento de uso.
  - Técnicas culinarias básicas: fases, instrumentos y procedimientos para su desarrollo, resultados y control, tratamiento de los géneros durante el proceso.
- Terminología culinaria.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas

situaciones.

- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo

de procesos de elaboración y presentación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Ejecutar las fases básicas en la aplicación de las técnicas para obtener elaboraciones culinarias sencillas.
- Desarrollar las técnicas con géneros diferentes, o con los mismos, pero variando su tamaño o forma de tal manera que antes de iniciarse las operaciones el alumno justifique el resultado

final.

- Una vez aplicada la técnica, comparar lo previsto con lo obtenido tratando de deducir las variables que han causado los posibles cambios.
- Presentar la práctica para ser anotada en los cuadernos correspondientes. (Mientras unos alumnos estén efectuando las técnicas, el resto deberá tomar notas para el posterior debate).

#### **Criterios de evaluación**

- Ha seleccionado y utilizado los equipos, maquinaria y útiles necesarios para la aplicación de las técnicas culinarias elementales.
- Ha distribuido los útiles y géneros en la forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- Ha ejecutado las operaciones que conforman las técnicas para la obtención de elaboraciones culinarias rápidas, no complejas y significativas.



## UNIDAD DE TRABAJO Nº 6 : Ejecución de elaboraciones culinarias significativas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las elaboraciones culinarias significativas de bar-cafetería

(Tiempo estimado: 75 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Seleccionar los útiles, herramientas y equipos de trabajo, de acuerdo con las elaboraciones básicas de múltiples y rápidas aplicaciones que se vayan a efectuar.
- Calcular las necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas.
- Distribuir los útiles y géneros en la forma, lugar y cantidad necesarios para poder desarrollar elaboraciones culinarias rápidas.
- Ejecutar las operaciones necesarias para obtener elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones conforme con la normativa higiénico-sanitaria.
- Ejecutar elaboraciones culinarias rápidas, conforme con la normativa higiénico-sanitaria, instrucciones recibidas y en el orden y tiempo establecidos.
- Aportar las respuestas técnicas y alternativas al desarrollo de las elaboraciones, conforme con los resultados que se obtienen.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias rápidas. Clasificación y descripción. Aplicaciones. Fases de elaboración. Guarniciones básicas.
- Elaboraciones culinarias del ámbito cafetería o establecimiento análogo. Clasificación: aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y otros. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Normativa higiénico-sanitaria vigente en el desarrollo de las prácticas.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje:

- Ejecutar las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones significativas (fondos y salsas básicas tradicionales del entorno) como soporte para su descripción y clasificación.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias sencillas en las cuales tengan importancia y significado las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones como soporte para que el alumnado interprete sus funciones y posibles variaciones en su elaboración al variar la aplicación culinaria.

- Deducir las variaciones en la confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones al formar parte de aplicaciones culinarias nuevas.
- Anotar en el libro de prácticas las ejecuciones realizadas.
- Desarrollar de una forma autónoma las elaboraciones culinarias programadas, apoyándose en el profesor y de acuerdo con sus instrucciones.
- Ejecutar las nuevas elaboraciones culinarias con mayor complejidad.
- Debatir sobre las nuevas elaboraciones culinarias para deducir sus fases de ejecución.

- Anotar en el libro de prácticas las elaboraciones efectuadas.

**Criterios de evaluación:**

- Se ha presentado el esquema de ejecución de una elaboración culinaria rápida significativa, justificando cada una de las fases de ejecución.
- Se ha ejecutado la elaboración culinaria rápida significativa.
- Se ha registrado en el cuaderno de prácticas.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 7: Decoración y presentación de elaboraciones culinarias

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Decorar y presentar elaboraciones culinarias características de bar-cafetería

(Tiempo estimado: 50 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Justificar las necesidades de acabado que exigen las elaboraciones culinarias teniendo en cuenta su definición, instrucciones recibidas y tipo de servicio.
- Ejecutar las guarniciones-decoraciones de acuerdo con las instrucciones aportadas y necesidades justificadas.
- Realizar las operaciones necesarias para la presentación de las elaboraciones culinarias de tal manera que cumplan con el nivel de calidad predeterminado.

### Hechos/ conceptos (contenidos soporte)

- Guarniciones. Clases y aplicaciones. Conceptos relacionados con la elaboración y ejecución de guarniciones significativas.
- Decoración y presentación. Conceptos. Técnica del color en gastronomía. Normas y combinaciones organolépticas básicas. Aplicaciones y ensayos básicos.

### Actitudes/ valores/ normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración y presentación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación y decoración de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar las elaboraciones culinarias.
- Ejecución de los procesos con diligencia y responsabilizándose de las prácticas que realiza.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Ejecutar las operaciones necesarias para obtener elaboraciones culinarias incluyendo su

- 
- |  |   |
|--|---|
| <p>guarnición y decoración necesaria para su presentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Desarrollar debates sobre alternativas y posibles variaciones en las presentaciones y decoraciones básicas aportadas.</li> <li>– Anotar en el libro de prácticas las presentaciones y decoraciones básicas realizadas.</li> <li>– <b>Criterios de evaluación</b></li> <li>– Se ha determinado el tipo de guarnición</li> </ul> | <p>conveniente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Se ha ejecutado la guarnición seleccionada, dando respuesta a las posibles contingencias en su ejecución.</li> <li>– Se ha justificado la posible decoración y presentación.</li> <li>– Se ha realizado la decoración y presentación de las elaboraciones culinarias en cuestión.</li> <li>– Se ha actuado, en todo momento, de acuerdo con las prescripciones higiénicas establecidas.</li> </ul> |
|--|---|

## UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: Operaciones para la comercialización externa o conservación de elaboraciones

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Ejecutar las operaciones para la comercialización externa o conservación de elaboraciones

(Tiempo estimado: 50 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Justificar el método o lugar de conservación de los diferentes productos y elaboraciones culinarias de acuerdo con el destino de consumo y la normativa higiénico-sanitaria.
- Justificar las necesidades de acabado que exigen las elaboraciones culinarias conforme con su modalidad y comercialización.
- Ejecutar las operaciones necesarias para el proceso de refrigeración o conservación de acuerdo con el método o equipo seleccionado e instrucciones aportadas.
- Realizar las operaciones correctivas al efectuar procesos de refrigeración o conservación conforme con los resultados obtenidos.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Formas básicas de comercialización. Clases y características. Procesos y resultados.
- Sistemas y métodos de refrigeración y congelación. Clases y características. Equipos asociados a cada sistema / método: prescripciones y procesos, resultados, ventajas y cualidades. Técnicas y necesidades de conservación de los diferentes géneros.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el

aula o taller.

- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de comercialización externa y conservación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de comercialización externa de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.
- Ejecución de los procesos con diligencia y responsabilizándose de las prácticas que realiza.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Ejecutar las operaciones necesarias para obtener elaboraciones culinarias y prepararlas para su comercialización.
- Realizar las operaciones necesarias para la comercialización de las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar las operaciones básicas para efectuar la conservación bajo métodos sencillos de refrigeración o congelación de las elaboraciones.
- Anotar en el libro de prácticas las explicaciones y procesos efectuados.

### Criterios de evaluación

- Se han determinado las necesidades de conservación o comercialización de las elaboraciones culinarias rápidas.
- Se ha justificado la selección del método o técnica de conservación.
- Se ha ejecutado el proceso de conservación seleccionado respondiendo a las contingencias suscitadas en su desarrollo.
- Se han decorado, presentado y ejecutado las operaciones necesarias en las elaboraciones culinarias para su comercialización.
- Se ha actuado, en todo momento, de acuerdo con las prescripciones higiénicas establecidas.



## UNIDAD DE TRABAJO N° 9: Ejecución de elaboraciones culinarias a la vista del cliente

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Ejecutar elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

(Tiempo estimado: 39 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar las necesidades de géneros y de guarnición-decoración que precisan las elaboraciones, para desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
- Identificar las necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar las operaciones de acabado o distribución a la vista del cliente.
- Ejecutar las operaciones de puesta a punto de las instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del cliente de acuerdo con las instrucciones y tipos de elaboración.
- Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada y correcta, en los tiempos y cantidades precisas y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicio requiere.
- Aplicar las técnicas de elaboración de platos a la vista del cliente.
- Interpretar y sintetizar posibles informaciones que se reciben al atender al comensal sobre gustos u opiniones concretas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Elaboraciones ante el comensal:
- Equipamiento básico.
- Fases del servicio.
- Características y resultados.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realización eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones

aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.

- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración y presentación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de aperitivos sencillos, canapés,



bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación y decoración de platos a la vista del cliente.
- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar las elaboraciones culinarias.
- Tener empatía en el trato con supuestos clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- Ejecución de los procesos con diligencia y responsabilizándose de las prácticas que realiza.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Ejecutar, por parte del alumno con asistencia del profesor, las operaciones básicas y significativas para el acabado, trinchado o distribución de elaboraciones a la vista del

diente como soporte para desarrollar los contenidos conceptuales y admitirse como modelo para posterior desarrollo del alumno.

- Deducir, a partir de una elaboración culinaria, sus cambios y características en el proceso para efectuarla ante el comensal,
- Anotar en sus libros de prácticas, por parte de los alumnos, las elaboraciones y operaciones realizadas.

#### **Criterios de evaluación**

- Se han determinado las necesidades de los útiles, equipos y mobiliario para la ejecución de las elaboraciones a la vista del cliente.
- Se han justificado los cambios en el proceso de ejecución de las elaboraciones, al efectuarse a la vista del cliente.
- Se han ejecutado las elaboraciones culinarias a la vista del cliente, dando respuesta a las contingencias suscitadas en su desarrollo.
- Se han decorado, presentado y distribuido las elaboraciones culinarias a la vista del cliente.
- Se ha actuado, en todo momento, de acuerdo con las prescripciones higiénicas establecidas.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 10: Proyecto de alternativas

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Desarrollar un proyecto integrador de todas las capacidades implícitas en el módulo formativo

(Tiempo estimado: 27 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores):

- Utilizar los instrumentos y fuentes de información básicas para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.
- Identificar las posibles alternativas o modificaciones en elaboraciones culinarias.
- Deducir los cambios necesarios en la elaboración para dar respuesta a las expectativas detectadas.
- Calcular las cantidades de géneros necesarios para efectuar las elaboraciones culinarias.
- Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevas elaboraciones.
- Comparar los resultados obtenidos a partir de las modificaciones con la elaboración original.
- Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Esta unidad no tiene contenidos conceptuales propios, pues se basa en los adquiridos en las unidades de trabajo anteriores.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y

argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.

- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en los procesos de aprovisionamiento y distribución de géneros con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de elaboración y presentación de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación y decoración de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.

- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar las elaboraciones culinarias.
- Tener empatía en el trato con supuestos clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- Ejecución de los procesos con diligencia y responsabilizándose de las prácticas que realizaron.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Ejecutar elaboraciones culinarias rápidas con variaciones habituales y complejas, solicitadas por supuestos clientes.
- Presentar, con carácter individual, un trabajo en el que, a través de unas supuestas ofertas gastronómicas aportadas por el profesor, se justifiquen posibles alternativas a dichas ofertas.
- -Entregar los cuadernos de prácticas para su

corrección.

#### **Criterios de evaluación**

- Se han utilizado los instrumentos y fuentes de información básicas para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias.
- Se han identificado las posibles alternativas o modificaciones en elaboraciones culinarias.
- Se han deducido los cambios necesarios en la elaboración para dar respuesta a las expectativas detectadas.
- Se han calculado las cantidades de géneros necesarios para efectuar las elaboraciones culinarias.
- Se han extrapolado los procesos y resultados obtenidos a nuevas elaboraciones.
- Se han comparado los resultados obtenidos a partir de las modificaciones con la elaboración original.
- Se ha justificado la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos.

## EJEMPLIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

### UNIDAD DE TRABAJO N° 1

#### Actividad 1: Identidad profesional y visión general del módulo

Total de períodos de la Unidad de Trabajo: 8 Número de actividades propuestas: 1

ACTIVIDAD N° 1	
<p>Tiempo estimado: 8 períodos</p> <p>Realización: en grupo e individualmente.</p> <p>Ubicación: aula taller y exterior</p> <p>Objetivos de la actividad:</p> <p>Obtener una visión global del rol de trabajo para el que se le capacita, e identificar y conocer los lugares donde efectuarán las prácticas, asumiendo las normas, valores y modos derivados de la profesión.</p> <p>Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:</p> <p>Disertación del propio profesor; documentación básica y cuestionarios relativos a la identidad profesional. Visita a un bar-cafetería. Material gráfico y audiovisual.</p> <p>Secuencia/desarrollo de la actividad:</p> <p><b>PROFESOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Explica, con apoyo del material audiovisual preciso, los roles profesionales que subyacen en el módulo.</li> <li>-Propone a los alumnos la identificación individual y por escrito, a partir de la explicación realizada y de la documentación aportada, del conjunto de actividades que debe desarrollar el profesional del servicio de restaurante y bar en funciones de "técnico de cocina".</li> <li>-Propone la visita a un bar para que un profesional ejecute una elaboración significativa o una pre-elaboración culinaria, que sirva de motivación al alumnado.</li> <li>-Propone la división del grupo-clase en pequeños</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- básicos donde se realizan las prácticas y dibujar, sobre un plano, la distribución de los espacios y lugares de una cocina, con indicación de las funciones que tienen cada uno de ellos.</li> <li>- Coordina la puesta en común de todo lo aportado por los pequeños grupos en el grupo-clase.</li> <li>- Requiere del alumnado la presentación de los trabajos escritos exigidos.</li> </ul> <p><b>ALUMNOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escuchan atentamente y toman notas de la explicación del profesor en el aula, así como del profesional en el bar-cafetería.</li> <li>- A partir de las notas escritas y la documentación aportada, confeccionan el listado requerido.</li> <li>- Participan activa y democráticamente en las discusiones y trabajos de grupo.</li> <li>- Presentan los trabajos escritos solicitados. Seguimiento de la actividad por parte del profesor:</li> <li>- Comprueba que todo el alumnado, individualmente o en pequeños grupos, participa en las actividades propuestas.</li> <li>- Verifica que todo el alumnado toma las notas pertinentes y participa en la confección de los trabajos escritos requeridos.</li> <li>- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas.</li> </ul> <p><b>Evaluación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escuchar atentamente y tomar notas de las explicaciones.</li> <li>- Participar activa y respetuosamente en los trabajos de grupo y en la visita propuesta.</li> <li>-Realizar los trabajos individuales y grupales requeridos.</li> </ul>

## DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

### MÓDULO DE TÉCNICAS DE SERVICIO Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Objetivo del Módulo formativo:

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. (Asociado a la Unidad de Competencia 4)

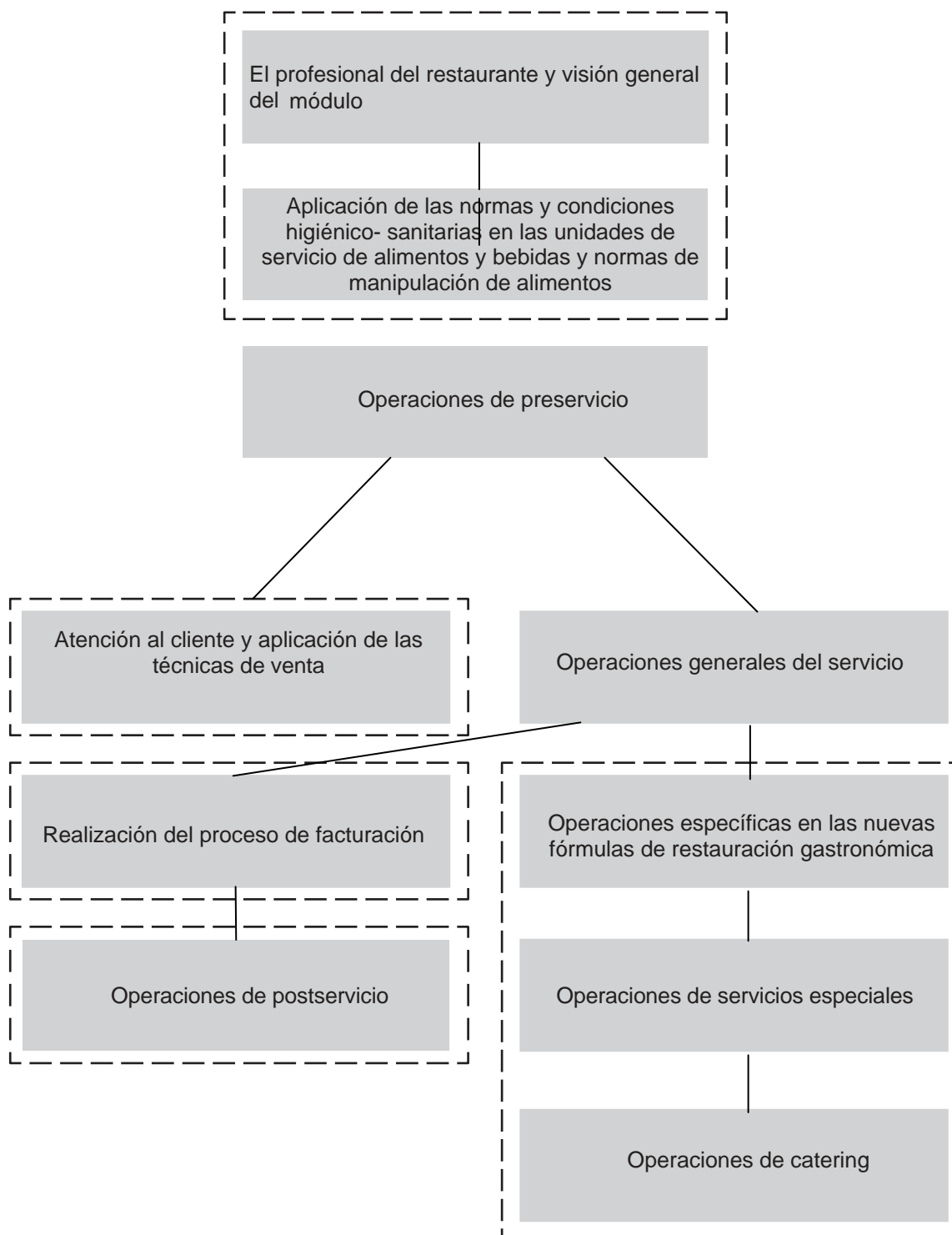
Selección del tipo de contenido organizador:  
Los procedimientos

Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):

- UT 1: El profesional del restaurante y visión general del Módulo (10 períodos)
- UT 2: Aplicación de las normas y condiciones higiénico- sanitarias en las unidades de servicio de alimentos y bebidas y normas de manipulación de alimentos (48 períodos)
- UT 3: Operaciones de preservicio (47 períodos)
- UT 4: Atención al cliente y aplicación de las técnicas de venta (30 períodos)
- UT 5: Operaciones generales de servicio (40 períodos)
- UT 6: Operaciones específicas en las nuevas fórmulas de restauración gastronómica (35 períodos)
- UT 7: Operaciones de servicios especiales (62 períodos)
- UT 8: Operaciones de catering (46 períodos)
- UT 9: Realización del proceso de facturación (48 períodos)
- UT 10: Operaciones de postservicio (42 períodos)

Duración: 408 períodos

## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



## DESARROLLO DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

### UNIDAD DE TRABAJO N° 1: Identidad profesional y visión general del módulo

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Obtener una visión general del módulo y analizar la identidad profesional que se deriva de la unidad de competencia a la que está asociado

(Tiempo estimado: 10 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los lugares o departamentos involucrados en el servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar la organización básica del departamento.
- Asociar los lugares o departamentos y personas con sus principales funciones y responsabilidades.
- Asociar la estructura analizada con cada una de las fórmulas de restauración gastronómica.
- Analizar las características básicas del profesional de la restauración gastronómica.
- Evaluar los aspectos positivos y negativos de la profesión y proponer posibles soluciones a los aspectos negativos.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El mundo de la restauración gastronómica:
- Tipos de restaurante.
- Tipos de trabajo en restauración gastronómica.
- La restauración gastronómica tradicional.
- La nueva restauración gastronómica.
- Aspectos positivos y negativos del trabajo en restauración gastronómica.
- El producto en restauración.
- El departamento de restaurante. Diferentes estructuras. Funciones básicas de los diferentes puestos de trabajo. Tipos de servicio.
- Relaciones del restaurante con otros departamentos.
- El profesional de la restauración gastronómica.
- Normas, valores y modos derivados de la profesión.
- -Actitudes del personal en contacto.
- Comportamiento laboral.
- El profesionalismo.
- Conocimientos profesionales.
- Perspectivas profesionales.
- Fases del trabajo en el restaurante.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- -Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados

conseguidos.

- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.



- Interesarse por identificar los propios intereses, de forma precisa y en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Debatir, a través de supuestos aportados por el profesor, lo referente a las normas y valores derivados de la profesión.
- Confeccionar, con aportaciones individuales, un listado de actividades de los diferentes roles profesionales.
- Explicar el perfil profesional.
- Realizar visitas a establecimientos hosteleros de diferentes categorías y envergadura.
- Desarrollar charlas informativas, por parte de profesionales relevantes y en activo, sobre el profesional de la restauración gastronómica.
- Identificar los aspectos positivos y negativos de

la profesión.

- Justificar las diferentes estructuras organizativas, según tipo de establecimiento, envergadura y categoría.

#### Criterios de evaluación

- Se han justificado los valores, normas y modos derivados de la profesión.
- Se han identificado las actitudes de un profesional de la restauración gastronómica.
- Se han propuesto los elementos del producto de restauración gastronómica según tipo de establecimiento.
- Se han diseñado estructuras organizativas según características operacionales de restaurantes.

**UNIDAD DE TRABAJO N° 2: Aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias en las unidades de servicio de alimentos y bebidas y normas de manipulación de alimentos.**

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias en las unidades de servicio de alimentos y bebidas y las normas de manipulación de alimentos.

(Tiempo estimado: 48 períodos)

**Procedimientos (contenidos organizadores)**

- Justificar las acciones que se van a emprender en caso de identificar alteraciones en los alimentos.
- Analizar los problemas ocasionados por la no aplicación de las normas de higiene y definir las posibles acciones a emprender para solucionar dichas deficiencias.
- Aplicar las normas de higiene en el manejo de alimentos frescos, congelados y conservas.
- Analizar las posibles consecuencias derivadas de la mala aplicación de un plan de higienización y limpieza.
- Aplicar las técnicas de limpieza e higienización de equipos, instalaciones y locales.
- Analizar la función de cada uno de los productos destinados a la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Analizar los accidentes más comunes ocasionados por el trabajo habitual del restaurante y aplicación de los primeros auxilios.
- Construir un programa de limpieza de las diferentes instalaciones del restaurante.

**Hechos/conceptos (contenidos soporte)**

- Problemas generales de la higiene en la restauración gastronómica. Las alteraciones de los alimentos. Toxiinfecciones alimentarias. Mecanismos de transmisión.
- La lucha contra los enemigos. ¿Cómo establecer una barrera sanitaria? Normas para una buena higiene en el manejo de alimentos. Normas para una buena higiene en el manejo del material del restaurante.
- Higiene de los equipos, instalaciones y locales.
- Normas generales de seguridad y mantenimiento preventivo. Equipos de frío. Equipos de cocción. Equipos de conservación.
- La higiene personal.
- Los productos de limpieza e higienización.
- Los materiales de limpieza.
- Normas básicas para evitar accidentes.

**Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)**

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.

- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

**Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Asistir a la toma de muestras «in situ».
- Realizar la toma de muestras de diferentes alimentos y analizar su estado.
- Explicar las etapas de un programa de control de calidad del producto, desde el transporte hasta el servicio al cliente.

- Realizar y aplicar un programa de limpieza general.
- Aplicar las normas de manipulación de alimentos a:
  - Productos frescos.
  - Productos congelados.
  - Productos refrigerados.
  - Productos de la 5ª. gama
  - Conservas.
  - Salazones.
- Aplicar los procesos de limpieza y mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Realizar las simulaciones sobre la manera de actuar en caso de accidente.
- Utilizar los productos y materiales de limpieza, analizando previamente los tipos de suciedad.
- Utilizar, según normas de funcionamiento, los equipos de frío, cocción y conservación.

#### **Criterios de evaluación**

- Se ha determinado el estado de los alimentos, a través de su análisis.
- Se han ejecutado los programas de limpieza, según diferentes supuestos.
- Se ha justificado la forma de actuar en caso de accidente.
- Se han aplicado las normas de manipulación de alimentos a:
  - Productos frescos.
  - Productos congelados.
  - Productos refrigerados.
  - Productos de la 5. gama.ª
  - Conservas.
  - Salazones.
- Se han ejecutado los procesos de limpieza de diferentes equipos e instalaciones.

### UNIDAD DE TRABAJO N° 3: Operaciones de preservicio

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones de preservicio

(Tiempo estimado: 47 períodos)

#### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Clasificar los diferentes tipos de tareas propias del preservicio.
- Establecer el proceso general de apertura de las unidades de alimentos y bebidas.
- Analizar los niveles de urgencia en las diferentes anomalías que pueden detectarse en el restaurante.
- Clasificar los diferentes elementos que componen el mobiliario del restaurante y describir sus procesos de limpieza.
- Estructurar el proceso de aprovisionamiento y reposición del material necesario para desarrollar un servicio de alimentos y bebidas.
- Deducir las utilidades de cada uno de los elementos de servicio de platería, vajilla, cristalería, lencería y material especial.
- Calcular las capacidades de diferentes instalaciones de consumo de alimentos y bebidas, en función del tipo de servicio, fórmula de restauración gastronómica y material disponible.
- Elaborar un plan de trabajo para la realización de las actividades de puesta a punto del restaurante.
- Seleccionar los diferentes elementos de decoración según el tipo de servicio a ofrecer.
- Analizar los diferentes elementos florales aptos para la decoración de mesas y bufés.

#### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La apertura del local. La supervisión del local. Explicación de la actuación del profesional en caso de anomalías en los locales.
- El mobiliario. Mobiliario de uso por los clientes. Mobiliario destinado al servicio.
- El material: platería, vajilla, cristalería, material especial y lencería.
- Normas de limpieza de los locales: suelos, mesas, sillas, aparadores, cámaras, techos y elementos de servicio.
- Medidas básicas: superficie de los locales, distancias medias, medidas estándar de las mesas y sillas, capacidades.
- La puesta a punto del restaurante (Mise-en-place): mesas, aparadores, decoración floral (material utilizado), técnicas de preparación de centros de mesas. Aspectos de la decoración según tipo de servicio.

#### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones

- encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Intervenir en los procesos de preservicio de alimentos y bebidas con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el preservicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles

obstáculos y soluciones.

- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar y ambientar las zonas de consumo de alimentos y bebidas.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de servicio de elaboraciones culinarias y bebidas.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Ejecutar las operaciones de aprovisionamiento, recepción y almacenamiento según los modelos establecidos.
- Realizar las actividades de apertura, limpieza del mobiliario y pequeño material, montaje de mesas y montaje de aparadores. Aplicar las diferentes modalidades de estructura de montaje de un comedor.
- Resolver los supuestos prácticos sobre niveles de ocupación de superficies según uso y mobiliario.
- Resolver los supuestos prácticos sobre necesidades de material, teniendo en cuenta:
  - Diferentes capacidades.
  - Niveles de actividad.
  - Tipos de oferta.
  - Componentes de la oferta.
  - Posibles categorías.
- Realizar diferentes centros florales para

decoración de mesas, bufé y demás zonas de un restaurante.

- Resolver los ejercicios prácticos sobre combinación de colores y tipos de flores.
- Aplicar prácticamente las técnicas para la preparación de los centros de mesa más usuales en un restaurante.
- Realización de presentaciones, por parte de profesionales del sector industrial correspondiente, de la elaboración y composición de vajillas, cuberterías y cristalerías.

#### Criterios de evaluación

- Se han realizado las actividades de preservicio según programa de trabajo establecido:
  - Apertura.
  - Limpieza.
  - Montaje de mesas.
  - Montaje de aparadores.
- Se han calculado superficies y capacidades en restaurantes.
- Se han realizado, con elementos florales, centros de mesas y decoraciones para bufés.
- Se han realizado combinaciones afines y por contraste de colores

## UNIDAD DE TRABAJO N° 4: Atención al cliente y aplicación de las técnicas de venta

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y aplicar las técnicas de atención al cliente y las técnicas de venta

(Tiempo estimado: 30 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Asociar las necesidades y expectativas de cada tipo de cliente a tipos de establecimiento y ofertas gastronómicas.
- Analizar los rasgos más característicos de las empresas de servicio.
- Diseñar los procesos de servicio. Análisis de los elementos que intervienen. Servucción.
- Resolver las posibles diferencias con cada tipo de cliente.
- Construir argumentos según determinadas situaciones y clientes.
- Resolver los problemas ocasionados por la incorrecta transmisión de mensajes.
- Componer argumentos sugestivos, según tipo de establecimiento y oferta gastronómica.
- Analizar el proceso de resolución de disfunciones ocasionadas por medios técnicos y humanos.
- Aplicar un programa de calidad total. Integración de mejoras sobre el plan diseñado. Proposición de las variaciones que mejoren el programa. Aplicación de los círculos de calidad.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El servicio. El cliente. El personal en contacto. Los soportes físicos. Las especificidades del servicio frente a los productos. Los deseos y expectativas. Normas básicas de actuación.
- La estandarización del servicio. Componentes. La servucción.
- Tipo de clientes. Puntos fuertes y débiles. Técnicas para unas buenas relaciones. La indiferencia.
- La comunicación. Proceso. Objetivos. Comunicación formal e informal. Obstáculos en la comunicación. Técnicas para mejorar la capacidad comunicativa. Técnicas para persuadir al receptor.
- Técnicas de venta. Componentes. Etapas. Tipos de venta. Las sugerencias.
- Las quejas y su tratamiento.
- La calidad de servicio en restauración gastronómica. El concepto de calidad por parte del cliente. Los programas. Técnicas de autocontrol.
- El trabajo en equipo. Objetivos. Ventajas e inconvenientes.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de servicio de alimentos y bebidas,

colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

- Tener empatía en el trato con supuestos clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Resolver supuestos prácticos sobre las diferentes posibilidades de desarrollo de un servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicar prácticamente la servucción en diferentes modalidades de establecimientos.

- Resolver los supuestos prácticos sobre situaciones específicas con clientes.
- Desarrollar el «Role Playing» de situaciones específicas y forma de actuar según el tipo de cliente.
- Aplicar en supuestos las diferentes técnicas de venta.
- Desarrollar los argumentos de venta según los componentes de la oferta gastronómica.
- Aplicar los programas de calidad de servicio para diferentes tipos de establecimientos y sus sistemas de control.
- Aplicar prácticamente los círculos de calidad.

#### Criterios de evaluación

- Se han formulado sugerencias, en función de diferentes gustos y expectativas.
- Se ha deducido el tratamiento que debe recibir cada tipo de cliente.
- Se ha aplicado el sistema de servucción.
- Se han aplicado:
  - Argumentos de venta según la oferta gastronómica.
  - Programas de calidad de servicio.
- Se han resuelto los casos de quejas y reclamaciones.
- Se han aplicado prácticamente las fases de los círculos de calidad.



## UNIDAD DE TRABAJO N° 5: Operaciones generales de servicio

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones generales de servicio

(Tiempo estimado: 40 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar las actividades de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Analizar los puntos críticos del proceso de servicio de alimentos y bebidas.
- Aplicar y justificar los diferentes tipos de comanda, según servicio.
- Diseñar el proceso de servicios de desayunos. Desayunos en las habitaciones. Desayunos en el restaurante.
- Determinar el producto que se va a ofrecer en los desayunos según:
  - Presupuesto.
  - Categoría del establecimiento.
  - Medios técnicos y humanos.
  - Tipología de la clientela.
- Diseñar el proceso de servicios de almuerzos o cenas:
  - Servicio a la carta.
  - Servicio al menú.
  - Servicio mixto.
- Analizar las restricciones, de carácter técnico, en el proceso de servicio.
- Resolver los procesos de servicio en caso de situaciones especiales.
- Resolver las situaciones específicas de protocolo.
- Diseñar el proceso de servicio en las habitaciones:
  - Mini bares.
  - Alimentos.
  - Bebidas.
- Planificar el proceso de manipulación de alimentos a la vista del cliente.
- Aplicar los procedimientos de servicio de alimentos y bebidas.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Cronología del servicio de alimentos y bebidas.
- La comanda. Tipos. Variantes.
- Normas generales del servicio. Desayunos. Almuerzo y cena.
- Tipos de servicio. Características. Ventajas e inconvenientes de cada tipo.
- El desbarasado de mesas. Platos y cubiertos. Copas y vasos.
- El marcaje de mesas.
- Normas de protocolo.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Manipulación de alimentos a la vista del cliente. Técnicas para pescados y mariscos. Técnicas para carnes y aves. Técnicas para postres.

### Actitudes/ valores/ normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones

- encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de servicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Tener empatía en el trato con supuestos clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los

potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Realizar los supuestos prácticos sobre la toma de comanda y contemplando:
  - Diferentes tipos de ofertas gastronómicas.
  - Distintas opciones.
  - Tipos de servicio.
- Aplicar prácticamente el servicio de desayunos en el restaurante.
- Desarrollar supuestos sobre la cronología del servicio de desayunos en las habitaciones: en carro y en bandeja.
- Desarrollar prácticamente el servicio de almuerzos y cenas, aplicando distintas modalidades:
  - Servicio emplatado.

- Servicio a la francesa.
- Servicio en gueridón o a la rusa.
- Servicio a la inglesa.
- Realizar los ejercicios prácticos de desbarasado de mesas en sus diferentes modalidades.
- Resolver los supuestos referentes al servicio de almuerzos y/ cenas en las habitaciones.
- Aplicar prácticamente la manipulación de alimentos a la vista del cliente.
- Visualizar y debatir los servicios a la carta y menú en restaurantes.

#### **Criterios de evaluación**

- Se han resuelto los supuestos prácticos sobre la toma de comanda de:
  - Desayunos: restaurante y habitaciones.
  - Almuerzos y cenas: restaurantes y habitaciones.
- Se ha realizado, según orden de servicio y demás información complementaria, el proceso integral de servicio de alimentos y bebidas, en sus diferentes modalidades, y en desayunos y almuerzos.
- Se han realizado la manipulaciones de pescados, carnes, aves, mariscos, etc., aplicando las técnicas de trinchado a la vista del cliente.
- Se han justificado las posibles variaciones del servicio tradicional de alimentos y bebidas en casos de desajustes.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 6: Operaciones específicas en las nuevas fórmulas de restauración gastronómica

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones específicas en las nuevas fórmulas de restauración gastronómica.

(Tiempo estimado: 35 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los elementos diferenciadores entre fórmulas de restauración gastronómica.
- Analizar los diferentes sistemas de distribución y evaluación de su eficacia, según el tipo de establecimiento.
- Deducir las posibles causas que han inducido al diseño de nuevos sistemas de distribución y tipos de restaurante.
- Planificar el montaje de un bufé o autoservicio teniendo en cuenta:
  - Mobiliario y equipos disponibles.
  - Tipología del bufé.
  - Aspectos operacionales.
- Diseñar el proceso de servicio de:
  - Cafetería.
  - Snack-Bar.
  - Pubs.
  - Coffee-shops.
  - Food-court.
  - Establecimientos monotemáticos.
- Justificar el producto que se va a ofrecer en cada tipología de negocio.
- Aplicar los procesos de servicio según fórmulas de restauración gastronómica.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- La neorestauración gastronómica. Concepto. Organización general. Clasificación. Sistemas de distribución.
- El sistema bufet/autoservicio. Características generales y estructuras. Tipos de bufet. Modalidades. Actividades específicas de preservicio. Técnicas de servicio según tipo de producto ofrecido.
- El sistema de cocina rápida. Características generales y estructura. Tipos de cocina rápida. Instalaciones específicas de cada tipo. Actividades específicas de preservicio. Técnicas de servicio, según el tipo de producto ofrecido.
- Características generales de servicios específicos de neorestauración gastronómica: cafetería, snackbar, pubs, coffee-shops, food-court. Establecimientos monotemáticos: crepería, cruasantería, pizzería, etc.
- **Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)**
- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su

planificación y desarrollo.

- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para el servicio de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de nuevos servicios de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.
- Tener empatía en el trato con supuestos

- clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el nuevo servicio.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de nuevos servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### **Actividades de enseñanza y aprendizaje**

- Realizar los supuestos prácticos sobre diseño de montajes de bufés y de autoservicios. Montaje de bufés de exposición, desayunos, almuerzos/cenas integrales, almuerzos/cenas parciales y temáticos.

Desarrollar en supuestos la cronología del servicio en diferentes establecimientos de cocina rápida.

- Visitar diferentes tipos de establecimientos de neorestauración gastronómica.
- Visualizar los vídeos referentes al servicio en establecimientos de cocina rápida.

#### **Criterios de evaluación**

- Se han realizado los montajes de bufés y autoservicios con diferentes tipos de ofertas gastronómicas y modalidades de servicio.
- Se han aplicado las técnicas de servicio en bufés y autoservicios.
- Se ha explicado el proceso integral de servicio de alimentos y bebidas en diferentes fórmulas de neorestauración gastronómica.
- Se justificado las posibles variaciones del servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de neorestauración gastronómica.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 7: Operaciones de servicios especiales

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar operaciones de servicios especiales

(Tiempo estimado: 62 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar los elementos diferenciadores entre tipos de banquetes.
- Diseñar una oferta de servicios, según el perfil de la demanda potencial.
- Planificar el montaje teniendo en cuenta:
  - Mobiliario y equipos disponibles.
  - Tipología del bufé.
  - Aspectos operacionales.
  - Espacios disponibles.
- Organizar un sistema de servicio, teniendo en cuenta las posibles limitaciones en cuanto a capacidad de producción, espacio y equipo humano.
- Analizar los posibles sistemas de desarrollo de servicio, según tipo de evento y servicio.
- Diseñar el proceso de servicio tradicional, de lunch-brunch, aperitivo, coffee-break, etc.
- Calcular las necesidades en cuanto a medios humanos según tipo de servicio.
- Diseñar las ofertas para diferentes tipos de público.
- Analizar los servicios complementarios propios de un banquete.
- Calcular las necesidades de material, según menú y número de comensales.
- Aplicar los procesos de servicio de banquetes.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El servicio banquetes. Conceptualización. Tipos de servicio. Estructuración del servicio.
- Técnicas de planificación en banquetes. Previsiones de instalaciones. Previsiones de personal. Previsiones de material. Previsiones de productos. Planes de trabajo.
- Diferentes estructuras en el servicio de banquetes: Ratios básicas. Tipos de estructura.
- Técnicas de decoración.
- El servicio de banquetes según modalidad:
  - Estructura de los turnos.
  - Asignación de tareas.
  - Técnicas de control de servicio.
- El protocolo en banquetes.
- La comercialización del servicio de banquetes:
  - Tipos de ofertas.
  - Normas que hay que respetar en la confección de menús.
- Los servicios complementarios.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.

- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para los servicios especiales de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de servicios especiales de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

- Tener empatía en el trato con supuestos clientes.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades de información, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el nuevo servicio.
- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios especiales, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar los supuestos prácticos sobre:
  - Utilización de instalaciones.
  - Previsiones de personal según niveles de producción,
  - Previsiones de material.
  - Previsiones de productos.
  - Planes de trabajo.

- Realizar los planos de banquetes.
- Montar los banquetes, según distintas órdenes de servicio.
- Resolver los supuestos prácticos de protocolo.
- Desarrollar los programas de comercialización de banquetes, según supuestos.
- Visualizar los montajes y eventos especiales.

#### Criterios de evaluación

- Se han realizado los montajes de mesas para servicios especiales: aperitivos, lunches/brunch y comidas.
- Se han aplicado las técnicas de servicio en cada modalidad.
- Se han realizado los cálculos sobre previsiones de:
  - Utilización de instalaciones.
  - Personal.
  - Material.
  - Productos.
  - Planes de trabajo.
- Se han justificado las posibles variaciones del servicio especial en caso de desajustes.
- Se han ejecutado los programas de comercialización de servicios especiales.



## UNIDAD DE TRABAJO Nº 8: Operaciones de catering

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones de catering

(Tiempo estimado: 46 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar las etapas que se van a realizar en la preparación de un servicio de catering, según su modalidad: a domicilio, empresas, escuelas y compañías de transporte.
- Planificar el montaje, teniendo en cuenta: mobiliario y equipos disponibles, tipología de bufets, aspectos operacionales, espacios disponibles y lugar de realización del servicio.
- Organizar un sistema de servicio, teniendo en cuenta las posibles limitaciones en cuanto a capacidad de producción, espacio y equipo humano.
- Analizar los posibles sistemas de desarrollo del servicio según tipo de evento y servicio.
- Calcular las necesidades, en cuanto a medios humanos, según tipo de servicio.
- Diseñar las ofertas para diferentes tipos de público y teniendo en cuenta las posibles limitaciones técnicas, humanas y geográficas.
- Describir los servicios complementarios propios de un servicio de catering.
- Calcular las necesidades de material, según menú y número de comensales.
- Aplicar los procesos específicos de servicio para:
  - Servicios a domicilio.
  - Servicios a empresas.
  - Servicios escolares.
  - Servicios a hospitales.
  - Servicio en aviones y trenes.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El servicio de catering. Concepto. Clasificación. Tipos de distribución. Instalaciones y equipos..
- El servicio de banquetes a domicilio. Tipología de los menús. Sistemática del preservicio. Sistemática del servicio.
- El servicio a empresas. Tipología de los menús. Sistemática del preservicio. Sistemática del servicio.
- La restauración gastronómica escolar. Tipología de los menús. Sistemática del preservicio. Sistemática del servicio.
- La restauración hospitalaria. Tipología de los menús. Sistemática del preservicio. Sistemática del servicio.
- El servicio de aviones y trenes. Tipología de los menús. Sistemática del preservicio. Sistemática del servicio.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza,

- autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para los servicios especiales de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de catering, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.



- Valorar la necesaria participación personal en la aplicación de la gestión y control de la calidad como factor que facilita el logro de mejores resultados y una mayor satisfacción de consumidores o usuarios.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios de catering, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Resolver los supuestos prácticos sobre preparación y servicio de banquetes a domicilio.
- Realizar visitas a empresas especializadas en la:
  - Restauración gastronómica escolar.
  - Restauración gastronómica a empresas.
  - Restauración gastronómica a compañías de

transporte.

- Aplicar prácticamente los montajes de bandejas para servicios a compañías de transporte.
- Desarrollar los procedimientos de servicio de catering.
- Analizar la adecuación de ofertas gastronómicas para el servicio de catering.

#### Criterios de evaluación

- Se han explicado la organización y el funcionamiento del servicio de catering en: escuelas, empresas, hospitales y compañías de transporte.
- Se ha realizado la elaboración de ofertas gastronómicas destinadas a los servicios de catering.

## UNIDAD DE TRABAJO N° 9: Realización del proceso de facturación

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y realizar el proceso de facturación

(Tiempo estimado: 48 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Analizar el ciclo de control, teniendo en cuenta el proceso general de servicio de alimentos y bebidas.
- Estructurar las etapas de control en las diferentes áreas o departamentos implicados en el servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar las posibles modificaciones en el proceso de control.
- Analizar las diferentes modalidades de facturación: manual, mecánica e informática.
- Justificar las ventajas e inconvenientes de cada modalidad.
- Elegir la modalidad de facturación, teniendo en cuenta la tipología y nivel de actividad del establecimiento de restauración gastronómica.
- Proponer alternativas en el sistema de comandas.
- Analizar los aspectos clave que se deben controlar en el proceso de facturación y cobro a clientes.
- Diferenciar el proceso administrativo de cada sistema de cobros.
- Evaluar los resultados de diferentes establecimientos, tanto del producto como económicos.
- Seleccionar los métodos de control que permitan auditar el proceso de control de facturación.
- Analizar los posibles desajustes que pueden ocurrir en un proceso de facturación y proponer diferentes alternativas para solucionar dichos desajustes.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- El ciclo de control del departamento de Alimentos y Bebidas. Objetivos de control. Áreas implicadas. Variaciones en el proceso.
- Modalidades de facturación. Facturación manual. Facturación con soporte mecánico. Facturación con soporte informático.
- El circuito administrativo de facturación. La comanda. El diario de facturación. Las facturas.
- Diferentes sistemas de facturación. Clientes de hotel. Clientes de paso.
- Los cobros en el restaurante. Cobros al contado. Cobros a crédito.
- El resumen diario de facturación. El arqueo de caja. El resumen diario de créditos. Cierre de caja.
- Técnicas de análisis de las ventas.
- Sistemas de facturación, según tipología del restaurante.

### Actitudes/valores/normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.
- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad e higiene y de protección del medio ambiente en el trabajo en el aula o taller.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información.
- Interesarse por progresar en los conocimientos informáticos en el ámbito de usuario.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía, procurando satisfacer sus necesidades de información,

resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de creación y prestación de servicios, desde el punto de vista de la percepción de la calidad por parte de los clientes.
- Intervenir en la fase de facturación y cobro con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales. Secuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.

#### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar las variaciones en el proceso de control teniendo en cuenta los supuestos con limitaciones de tipo técnico y humano, además de las derivadas de las posibilidades operacionales.
- Aplicar prácticamente la facturación en sus diferentes modalidades: manual, mecánica e informática.
- Ejecutar los procesos administrativos, según modalidad de facturación.

- Resolver, en diferentes supuestos, los trámites de cobro a crédito.
- Analizar las posibles desviaciones en diferentes supuestos y proponer planes de acción para corregirlas.
- Proponer sistemas de facturación, según tipologías de establecimientos de restauración gastronómica.
- Realizar las estadísticas de venta y analizar los resultados.

#### Criterios de evaluación

- Se han resuelto los supuestos prácticos sobre facturación de servicios de alimentos y bebidas.
- Se ha aplicado la facturación con soportes informático y mecánico.
  - Se han realizado estadísticas:
    - Sobre las ventas del producto.
    - Económicas.
- Se han resuelto los supuestos de facturación:
  - Manual.
  - Mecánica.
  - Informática

## UNIDAD DE TRABAJO N° 10: Operaciones de postservicio

Objetivo de la Unidad de Trabajo: Analizar y ejecutar las operaciones de postservicio

(Tiempo estimado: 42 períodos)

### Procedimientos (contenidos organizadores)

- Clasificar las actividades de postservicio según su tipología.
- Diseñar un sistema de supervisión de instalaciones y equipamiento.
- Identificar los elementos que hay que incluir en un listado de supervisión.
- Analizar las posibles variaciones en el postservicio según la tipología y la modalidad del servicio.
- Construir un método de trabajo sistemático y ordenado.

### Hechos/conceptos (contenidos soporte)

- Tipos de postservicio. Postservicio para el siguiente servicio. Postservicio para el cierre del establecimiento.
- La supervisión de instalaciones y equipamiento.
- Técnicas para la elaboración de listados de supervisión.
- El postservicio de desayunos: restaurante y habitaciones.
- El postservicio de almuerzos y cenas: servicios de mesa y servicio de buféts.
- El postservicio en los eventos especiales.

### Actitudes/ valores/ normas (contenidos soporte)

- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.
- Responsabilizarse de las acciones encomendadas, manifestando rigor en su planificación y desarrollo.
- Mantener el interés durante todo el proceso, sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Aprender de las propias experiencias.
- Ser flexible y adaptarse a los cambios y nuevas situaciones.
- Aplicar lo aprendido a otras situaciones.
- Desarrollar normas para uno mismo.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Interesarse por presentar con corrección los trabajos escritos encomendados.
- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Respetar las normas de comportamiento en el aula o taller.

- Tener empatía en el trato con el profesor y compañeros.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios materiales utilizados en los procesos, evitando costes y desgastes innecesarios.
- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del medio ambiente en el trabajo, y las normas higiénico-sanitarias específicas para la manipulación de alimentos y bebidas.
- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias.
- Intervenir en el proceso de postservicio con un alto sentido de la responsabilidad y honradez personales.
- Manifestar predisposición para participar colectivamente en la programación y desarrollo de procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, colaborando en la determinación de recursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

### Actividades de enseñanza y aprendizaje

- Realizar los listados de supervisión de instalaciones y equipos.
- Ejecutar los programas de finalización del servicio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta:
  - Las diferentes tipologías del establecimiento.
  - El tipo de servicio.
  - Los elementos de apoyo para el servicio.
  - Tipo de postservicio.
- Realizar aplicaciones prácticas de postservicio en el comedor.
- Desarrollar los planes de trabajo de postservicio para los eventos especiales.

### Criterios de evaluación

- Se han realizado las actividades de postservicio según programa de trabajo establecido.

- 
- Se han realizado programas de finalización del servicio de alimentos y bebidas según diferentes supuestos.
  - Se han realizado, mediante ejercicios prácticos, combinaciones afines y por contraste de colores.

## EJEMPLIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

UNIDAD DE TRABAJO N° 8

Operaciones de catering

Total de períodos de la Unidad de Trabajo: 46

Número de actividades propuestas: 3

### ACTIVIDAD N° 1

Tiempo estimado: 16 períodos

Realización: en grupo e individualmente.

Ubicación: aula-taller

#### Objetivos de la actividad:

Identificar las características de un servicio de catering y analizar los elementos que lo integran.

Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:

Disertación del propio profesor, documentación básica y cuestionarios relativos al proceso de preparación de un servicio de catering. Material audiovisual.  
Secuencia/desarrollo de la actividad:

#### PROFESOR

- Explica las características de un servicio de catering y los elementos que deben ser considerados en la planificación del montaje de este servicio.
- Propone a los alumnos la identificación individual y por escrito, a partir de la explicación realizada, de la documentación aportada y mediante la realización de un cuestionario preparado al efecto, de las operaciones que conlleva planificar un servicio de catering.
- Propone la división del grupo clase en pequeños grupos, a efectos de realizar un debate acerca del modelo operativo que debe aplicarse al proceso de planificación del servicio de catering.
- Coordina la puesta en común de todo lo aportado por los pequeños grupos en el grupo-clase.
- Requiere del alumnado la presentación por escrito de la planificación de un servicio de catering teniendo en cuenta:
  - .Mobiliario y equipos disponibles.
  - .Tipología del bufé.

- .Aspectos operacionales.
- .Espacios disponibles.
- .Lugar de realización del servicio.

#### ALUMNOS

- Escuchan atentamente y toman notas de la explicación del profesor.
- A partir de las notas escritas y la documentación aportada, realizan el cuestionario referente a las operaciones que conlleva planificar un servicio de catering.
- Participan activa y democráticamente en las discusiones de grupo y en la puesta en común que permitirán analizar los elementos que integran el servicio de catering y la planificación del mismo.
- Confeccionan el trabajo de planificación de servicio de catering requerido, siguiendo las instrucciones.

#### Seguimiento de la actividad por parte del profesor

- Comprueba que todo el alumnado está atento y toma nota de las explicaciones.
- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo e los alumnos, resolviendo las dudas o peticiones de más información.
- Modera la puesta en común de las aportaciones de los pequeños grupos.
- Verifica la entrega del trabajo escrito y lo evalúa.

#### Evaluación

- Escuchar atentamente y tomar notas de las explicaciones.
- Participar activa y respetuosamente en los trabajos de grupo y en la puesta en común.
- Realizar el cuestionario y el trabajo requeridos.

## ACTIVIDAD N° 2

**Tiempo estimado:** 8 períodos

**Realización:** en grupo e individualmente.

**Ubicación:** aula-taller

**Objetivos de la actividad:**

Analizar los posibles sistemas de servicio de *catering*.

**Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo:**

Documentación audiovisual y escrita. Visitas a empresas especializadas.

**Secuencia/desarrollo de la actividad:**

**PROFESOR**

- propone la división del grupo clase en pequeños grupos que aporten ideas para la organización de un sistema de servicio de catering, teniendo en cuenta las posibles limitaciones en cuanto a capacidad de producción, espacio y equipo humano de una hipotética empresa.
- Propone la formación de pequeños grupos de trabajo para analizar los posibles sistemas de desarrollo de servicio, según tipo de evento y servicio, calculando las necesidades de medios humanos según éstos, y las necesidades materiales, según menú y número de comensales.
- Propone la realización de visitas a empresas especializadas en la restauración gastronómica domiciliaria, a empresas, escolar, hospitalaria o a compañías de transporte
- Analiza y evalúa la actuación de los componentes de cada grupo en la realización de los trabajos, así como en las visitas.
- Requiere la presentación de un informe final, por grupos, que recoja las conclusiones de los trabajos planteados.

**ALUMNOS:**

- Siguiendo las instrucciones y explicaciones del profesor, realizan por grupo las actividades de organización de un sistema de servicio de catering y el análisis de sus condicionantes.
- Participan activa y democráticamente en las tareas encomendadas.
- Muestran interés y toman notas en las visitas que se realizan a distintas empresas especializadas en servicio de catering.
- Presentan, por grupos, los trabajos requeridos y explican al grupo-clase las conclusiones.

**Seguimiento de la actividad por parte del profesor**

- Comprueba que todo el alumnado, individualmente o en pequeños grupos, participa en las actividades propuestas.
- Verifica que todo el alumnado toma las notas pertinentes y participa en la confección de los trabajos exigidos
- Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas
- Actúa de guía y apoyo en las visitas que se realicen a distintas empresas de servicio de catering.

**Evaluación:**

- Entregar los trabajos sobre la organización y funcionamiento del servicio de catering.
- Mostrar relaciones y comunicaciones fluidas con los miembros del grupo, respetando las ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia.
- Actuar adecuadamente y tomar notas en la realización de la visita



### ACTIVIDAD N° 3

Tiempo estimado: 20 períodos

Realización: en grupo e individualmente.

Ubicación: aula-taller

#### Objetivos de la actividad

Aplicar los conocimientos adquiridos al diseñar ofertas gastronómicas y desarrollar, de manera simulada, los procesos específicos de servicio de catering.

Medios didácticos y tecnológicos y documentos de apoyo

Disertación del propio profesor, documentación básica y apuntes, trabajos y notas recopilados en las actividades precedentes.

Secuencia/desarrollo de la actividad

#### PROFESOR

- Explica el procedimiento que debe seguirse al diseñar ofertas de servicio de catering.
- Propone a los alumnos la identificación individual y por escrito, a partir de la explicación realizada, de la documentación aportada y mediante la realización de un cuestionario preparado al efecto, de las posibles limitaciones técnicas, humanas y geográficas que deben tener presentes al diseñar ofertas de servicio de catering.
- Propone la división del grupo clase en pequeños grupos, a efectos de realizar el diseño de ofertas gastronómicas para diferentes tipos de público.
- Coordina la puesta en común de todo lo aportado por los pequeños grupos en el grupo-clase.

- Propone, por grupos, la aplicación práctica, de manera simulada, de montajes de bandejas para servicios a domicilio, a empresas, escolares, hospitalarios y a compañías de transporte (aviones y trenes).
- Requiere del alumnado la presentación de trabajos individuales y de grupo.

#### ALUMNOS

- Escuchan atentamente y toman notas de la explicación del profesor.
- A partir de las notas escritas y la documentación aportada, realizan el cuestionario propuesto por el profesor, así como los trabajos de grupo exigidos.
- Participan activa y democráticamente en las discusiones, trabajos y actividades simuladas de grupo.

#### Seguimiento de la actividad por parte del profesor

- -Comprueba que todo el alumnado está atento y toma nota de las explicaciones.
- -Realiza un seguimiento del trabajo individual y colectivo de los alumnos, resolviendo las dudas o peticiones de más información.
- -Verifica la entrega de los trabajos y los evalúa.

#### Evaluación

- -Realizar trabajos individuales y en grupo para la elaboración de ofertas gastronómicas destinada a los servicios de catering.
- -Escuchar atentamente y tomar notas de las explicaciones del profesor.
- -Participar activa y respetuosamente en los trabajos de grupo y en las actividades de simulación