



**Componente Curricular**

**Bachillerato Técnico**

**Figura Profesional    Restaurante y Bar**

**ENUNCIADO GENERAL DEL CURRÍCULO**

## 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.**

### Objetivos específicos del currículo

1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
2. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
3. Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
4. Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
5. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa
6. Obtener información en la lengua extranjera correspondiente y comunicarse, a nivel básico y en supuestas situaciones habituales de la profesión, con hipotéticos clientes que usan dicha lengua.
7. Analizar y desarrollar procesos de comunicación, negociación, solución de conflictos, toma de decisiones y ejercicio del liderazgo en el ámbito de equipos de trabajo profesionales, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos.
8. Realizar tareas específicas de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, de preparación de todo tipo de bebidas y comidas rápidas, de confección de menús, cartas o análogos, de aprovisionamiento de géneros culinarios y de control de consumos, en situaciones reales de actividad profesional.
9. Conocer la situación socioeconómica y de inserción profesional del sector al que pertenece la figura profesional (FIP), de su marco legal laboral y de las condiciones relativas al mantenimiento de la higiene y seguridad en el trabajo

## ESTRUCTURA MODULAR DEL CURRÍCULO

### a) Módulos asociados a Unidades de Competencia

**Módulo 1:** Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

#### Objetivo:

*Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos*

#### Contenidos

##### Procedimientos

- Clasificar los establecimientos de restauración gastronómica de acuerdo con sus características, procesos básicos, tipo de ofertas y de fórmulas de restauración, tipo de clientela y normativa aplicable.
- Analizar y aprehender la lógica organizativa y funcional de los procesos productivos y de prestación de servicios en restauración gastronómica. Identificación de elementos de entrada, caracterización de las fases fundamentales e identificación de elementos de salida. Reconocimiento de estructuras, relaciones departamentales y externas y organigramas más característicos de los distintos tipos de establecimientos. Identificación de los objetivos de cada departamento o área y de la consecuente distribución departamental y unipersonal de funciones. Identificación de los circuitos, tipos de información y documentos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales y externas.
- Clasificar los elementos de una oferta gastronómica y de bebidas.
- Comparar menús, cartas, ofertas de productos de pastelería y panadería artesanales y otras ofertas gastronómicas y de bebidas.
- Justificar las variables que se deben tener en cuenta al elaborar y adaptar ofertas gastronómicas y de bebidas de distinto tipo y establecer sistemas de rotación.
- Componer, adaptar y diseñar ofertas gastronómicas y de bebidas, aplicando técnicas de merchandising en su presentación.
- Aplicar los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos.
- Aplicar los métodos y formalizar los documentos característicos para la identificación y cálculo de necesidades cuantitativas y cualitativas de aprovisionamiento y para la realización de solicitudes de compra en restauración

gastronómica.

- Aplicar los métodos y formalizar los documentos característicos para la recepción y control de géneros culinarios, bebidas y materiales auxiliares.
- Aplicar los métodos y formalizar los documentos característicos para el almacenamiento, la distribución interna y el control y valoración de inventarios.
- Clasificar los distintos tipos de costes.
- Aplicar métodos básicos para el cálculo de costes y para el control de consumos.
- Aplicar técnicas básicas para la asignación de precios a los distintos componentes de las ofertas gastronómicas.

##### Hechos y conceptos

- Los subsectores de restauración gastronómica y de pastelería y panadería artesanales. Configuración económica y laboral. Evolución y tendencias en la oferta y demanda de servicios de restauración gastronómica y de productos de pastelería y panadería artesanales. Instalaciones básicas necesarias según tipo de establecimiento.
- Tipos de comidas. Tendencias y comportamientos alimentarios en las sociedades occidentales en general y en la sociedad ecuatoriana en particular.
- Aspecto físico de las ofertas gastronómicas y de bebidas.
- Nutrición y dietética. Diferencia entre alimentación y nutrición. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano. Caracterización de los grupos de alimentos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.
- Economato y bodega. Procesos de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución interna y control de géneros culinarios y bebidas.
- Tipos de procesos de control de consumos, cálculo de costes y asignación de precios en restauración gastronómica y en

- pastelería y panadería artesanales.
- Gestión y control de calidad en restauración gastronómica y en pastelería y panadería artesanales: características peculiares; concepto de calidad por parte del cliente.

**Actitudes, valores y normas**

- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, demostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso, y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- 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.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- 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 aprovisionamiento, distribución de géneros y control económico de la producción 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 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.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- 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.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de programación, preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.

**Duración: 105 períodos**

## Módulo 2: Bebidas

### Objetivo:

*Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.*

### Contenidos

#### Procedimientos

- Realizar las tareas de puesta a punto del bar.
- Aplicar técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos de la maquinaria y equipos propios del bar.
- Aplicar normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes características de la maquinaria y equipos propios del bar.
- Preparar y presentar zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos, justificando posibles variaciones.
- Presentar bebidas refrescantes embotelladas.
- Aplicar métodos de conservación a las bebidas que los precisen.
- Aplicar las técnicas de servicio en barra de bebidas no alcohólicas.
- Realizar análisis organolépticos de determinadas bebidas no alcohólicas, por medio de su degustación.
- Clasificar y caracterizar aguardientes y licores ecuatorianos.
- Elaborar licores ecuatorianos tradicionales.
- Servir y presentar en barra aperitivos, cervezas, aguardientes y licores.
- Realizar análisis organolépticos de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, por medio de su degustación.
- Análisis y aplicación de técnicas transporte, almacenamiento y conservación de vinos.
- Aplicar métodos específicos para la obtención de la temperatura adecuada y aplicar las normas de preservación y servicio de acuerdo con el tipo de vino y el protocolo vinícola.
- Catar o degustar diferentes tipos de vinos, por medio de su análisis sensorial.
- Adecuar tipos de ofertas gastronómicas, platos y clases de vinos.
- Clasificar las bebidas combinadas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Aplicar normas básicas de preparación y conservación de cócteles.
- Calcular cantidades de ingredientes, según número de consumidores, para la preparación de combinados.
- Preparar, decorar y presentar cócteles internacionales, cócteles elaborados a partir de bebidas y materias primas características de Ecuador y cócteles de autor.

- Realizar el servicio en barra de cócteles.
- Análisis organoléptico por medio de su degustación.
- Realizar análisis organolépticos de cócteles, por medio de su degustación.
- Aplicar procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la preparación, presentación y servicio de bebidas en el bar.
- Aplicar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias en el bar.
- Aplicar las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdidas de nutrientes en la manipulación de materias primas alimentarias y elaboración de bebidas.
- Aplicar las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos básicos y materiales propios del departamento de bar.

#### Hechos y conceptos

- El bar como establecimiento y como departamento. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. Estructuras y medidas básicas de locales, barra y mobiliario. Competencias profesionales básicas del barman.
- Maquinaria y equipos para la preparación, conservación y servicio de bebidas. Tipos y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución.
- Bebidas no alcohólicas. Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. Tipos y características. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores. Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. Tipos, características y zonas de producción. Principales marcas. Descripción de procesos, normas legales y técnicas básicas para su elaboración y conservación.
- Vinos. Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. Definición y composición. Factores que determinan su estilo, silueta o perfil. Tipos de vinos y de procesos de elaboración. Geografía vitivinícola mundial (principales variedades de vid; principales denominaciones de origen; características generales de los grandes vinos del mundo). Competencias profesionales básicas del sumiller.
- Bebidas combinadas. Hábitos y tendencias en cuanto a su consumo. Definición y características tipo de un cóctel. Series de

coctelería. Combinados internacionales más característicos.

**Actitudes, valores y normas**

- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, demostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso, y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
- 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 aprovisionamiento y distribución de 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 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.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- 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.
- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar bebidas.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de elaboración, presentación y servicio de bebidas.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación, presentación y servicio de bebidas, desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales consumidores de ofertas de bebidas con cortesía, estilo y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en este sentido, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que ofrece el servicio.

**Duración: 264 períodos**

### Módulo 3: Técnicas elementales de cocina

#### Objetivo:

*Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.*

#### Contenidos

##### Procedimientos

- Elaborar planes sencillos de producción culinaria.
- Aplicar técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos de la maquinaria y equipos básicos de cocina.
- Realizar las operaciones necesarias para la regeneración de géneros culinarios, aplicando las técnicas y procedimientos básicos.
- Deducir necesidades de preelaboración.
- Calcular necesidades de materias primas y productos culinarios.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios, formalizando la documentación correspondiente.
- Realizar las operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones, seleccionando los útiles, herramientas y equipos precisos y aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.
- Realizar las operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones básicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos culinarios elementales.
- Realizar elaboraciones culinarias rápidas, aplicando técnicas y procedimientos de cocina precisos, utilizando elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones necesarias, y justificación posibles variaciones.
- Elaborar guarniciones aplicando técnicas y procedimientos culinarios elementales.
- Realizar las operaciones necesarias para el acabado de elaboraciones culinarias según definición de producto y estándares de calidad predeterminados, justificando posibles variaciones.
- Identificar necesidades básicas de conservación y presentación comercial, según momento de uso o consumo y naturaleza del género o producto culinario en cuestión.
- Deducir la técnica o método apropiado de conservación o presentación comercial.
- Ejecutar las operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos básicos.
- Ejecutar las operaciones de puesta a punto para la manipulación, preparación y presentación posteriores de platos a la vista del cliente.
- Ejecutar las operaciones necesarias para el pelado, desespinado, trinchado y emplatado de toda clase de viandas ante el comensal, aplicando las respectivas técnicas y métodos.
- Preparar, decorar y presentar platos ante el comensal, aplicando las respectivas técnicas y métodos.
- Aplicar procedimientos específicos de gestión y control de calidad en la preparación y presentación de comidas rápidas y elaboración de platos a la vista del cliente.
- Aplicar las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdidas de nutrientes en la manipulación y elaboración de alimentos.
- Aplicar las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, equipos básicos y materiales destinados a la producción culinaria.

##### Hechos y conceptos

- El departamento de cocina. Definición y modelos de organización. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Maquinaria y equipos básicos de cocina. Tipos y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución.
- Materias primas alimentarias. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. Géneros culinarios característicos de Ecuador. Clasificación comercial (formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes; necesidades de regeneración y conservación).
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- Conceptos y hechos asociados a la descripción de tratamientos característicos de las materias primas.
- Fases de los procesos, instrumentos, tipos de técnicas y de procedimientos, riesgos en la ejecución, resultados y controles en la preelaboración culinaria.
- Conceptos relacionados con las técnicas culinarias elementales. Clasificación, descripción y aplicaciones. Descripción de procesos de ejecución: fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles. Tratamiento de los géneros durante los procesos. Terminología culinaria.
- Conceptos asociados y hechos a las



elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias rápidas. Clasificación, descripción y aplicaciones. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

- Conceptos y hechos asociados a las elaboraciones culinarias rápidas. Definición y tipología de aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y otros. Esquemas de realización de elaboraciones tipo: fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Conceptos relacionados con la terminación de elaboraciones culinarias rápidas. Guarniciones: clases y aplicaciones. Presentación y decoración: definiciones - Garnish, técnicas del color en gastronomía, normas y combinaciones organolépticas básicas, necesidades de decoración y presentación según el tipo de elaboración y forma de comercialización.
- Sistemas y métodos básicos de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios. Clases y caracterización. Equipos asociados. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución, resultados y controles.
- Fundamentos de la manipulación y elaboración culinarias a la vista del cliente.
- Clases de manipulaciones y caracterización. Clases de platos y caracterización. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. Equipos básicos.

#### **Actitudes, valores y normas**

- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
- Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, demostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso, y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y

resultados.

- 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 aprovisionamiento y distribución de géneros 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 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.
- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- 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.
- Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al decorar las elaboraciones culinarias.
- 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.
- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de preparación, presentación y servicio de alimentos, desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.
- Asumir la necesidad de atender a los potenciales consumidores de ofertas gastronómicas con cortesía, estilo y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en este sentido, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que ofrece el servicio.

**Duración: 381 períodos**



#### **Módulo 4: Técnicas de servicio y de atención al cliente**

##### **Objetivo:**

*Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.*

##### **Contenidos**

##### **Procedimientos**

- Diseñar procesos de preservicio, servicio y postservicio de ofertas de restauración gastronómica tradicional.
- Diseñar procesos de preservicio, servicio y postservicio según tipo de servicio especial, clase de servicio tipo catering y fórmula de neorestauración gastronómica.
- Aplicar técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos para el mantenimiento y uso del mobiliario, maquinaria y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- Estructurar y desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio, formalizando la documentación necesaria.
- Poner a punto el área de servicio y consumo de alimentos y bebidas, repasando y preparando el material de servicio, montando los aparadores y otros elementos de apoyo, y montando y disponiendo las mesas y elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
- Montar servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.
- Realizar arreglos florales y otros elementos decorativos sencillos según tipo de servicio.
- Montar y utilizar equipos de sonido sencillos.
- Seleccionar, grabar y emitir música ambiental adecuada según tipo de restaurante y bar y de clientela.
- Aplicar procedimientos de tratamiento de quejas habituales en situaciones simuladas.
- Comparar y aplicar técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas, en el marco de los servicios de restauración gastronómica, en función de tipologías de clientes y situaciones.
- Analizar y aplicar normas de protocolo y de conducta e imagen personal de los profesionales del servicio de alimentos y bebidas.
- Analizar y aplicar técnicas, formas y procesos de merchandising y de venta directa de alimentos y bebidas, en función de tipologías de clientes y situaciones, en las fases de acogida y acomodo, programa de venta, sugerencias y recomendaciones, seguimiento y despedida.
- Aplicar procedimientos específicos de gestión y control de calidad del servicio.
- Formalizar distintos tipos y variantes de comandas.
- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos, bebidas, cigarrillos y puros según fórmula de restauración gastronómica y tipo de servicio, ejecutando las operaciones necesarias, aplicando las técnicas y normas generales de servicio según modalidad, y aplicando las normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa.
- Ejecutar los procedimientos administrativos específicos de cada modalidad de facturación y cobro.
- Ejecutar los procedimientos administrativos específicos del ciclo de control económico, analizando los resultados.
- Aplicar técnicas para la elaboración de listados de supervisión de locales destinados a restaurantes y bares.
- Justificar la secuencia lógica y ejecutar las operaciones de postservicio según tipo y modalidad.
- Aplicar las normas higiénico-sanitarias y de evitación de pérdida de nutrientes en la manipulación y elaboración de alimentos y bebidas.
- Aplicar técnicas y métodos de limpieza de los equipos y materiales básicos, y procedimientos de ejecución y de control de resultados en esta materia.
- Formalizar programas de limpieza de locales, instalaciones, mobiliario y equipos para la preparación, servicio y consumo de alimentos y bebidas.
- Aplicar las normas, técnicas y métodos de seguridad, higiene y mantenimiento en el uso de locales, instalaciones, mobiliario, equipos y materiales propios del departamento de restaurante. estándares de calidad predeterminados, justificando posibles variaciones.

##### **Hechos y conceptos**

- El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. Estructuras y medidas tipo de locales destinados a restaurante. Competencias básicas de los profesionales que intervienen

- en el departamento.
- Servicios especiales, servicios tipo catering y tendencias en restauración gastronómica. Banquetes y otros servicios especiales y servicios tipo catering: conceptualización, tipos, planificación, estructuración, locales, instalaciones y características específicas de las diferentes clases de servicio. Tendencias en restauración gastronómica. Servicios tipo cocina rápida, bufé, autoservicio o análogos y otras fórmulas de neorestauración gastronómica: conceptualización, tipos, planificación, estructuración, locales, instalaciones y características específicas de las diferentes clases de servicio.
  - Mobiliario, maquinaria y equipos básicos para el preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas. Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución.
  - Conceptos relacionados con el preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Características del proceso y secuencia de operaciones más importantes. La fase de apertura del local: previsiones y tipos de actuación en caso de anomalías.
  - Tipos de decoración y de ambientación de áreas de consumo de alimentos y bebidas. Recursos. La ambientación musical. Equipos de sonido: tipos, componentes, características, funciones, mantenimiento de uso.
  - Características de la atención a clientes y de la venta de servicios en restauración gastronómica. Peculiaridades de los servicios y de la interacción de los elementos del sistema de servucción en restauración gastronómica. Tipos de cliente y tratamiento. Necesidades y expectativas en función de tipo de cliente, establecimiento y oferta gastronómica. Tipos de uniformes. La protección de consumidores y usuarios: normativa aplicable; especificidades de las reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración gastronómica; tipos de documentos. Servicios complementarios en establecimientos de restauración gastronómica: de guardarropa, atención infantil, animación y otros.
  - Información gastronómica. Terminología gastronómica. Cocina local y regional de Ecuador. Cocinas americana e internacional.
  - Conceptos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas y otros servicios complementarios. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras. Peculiaridades de las normas generales y de las técnicas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas según modalidad de servicio y ocasión. Peculiaridades del servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. Características específicas de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos. Peculiaridades de las normas básicas de protocolo y de comportamiento en la mesa. Características específicas de los grandes tipos de puros.
  - Conceptos relacionados con la facturación, cobro y control económico en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Especificidades del ciclo de control económico: objetivos de control, áreas implicadas, estructuración de etapas, variaciones en el proceso. Tipos de facturación y características: manual, con soporte mecánico y con soporte informático. El circuito administrativo de facturación: comandas, diario de facturación y facturas. Sistemas de facturación en función de tipología de clientes y restaurantes. Sistemas de cobro: al contado y a crédito. Diferenciación de sus procesos administrativos. Diario de producción. Resumen diario de facturación: arqueo de caja, resumen diario de créditos y cierre de caja.
  - Conceptos relacionados con el postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Tipos y modalidades de postservicio. Características de la supervisión de instalaciones y equipamiento.
  - Seguridad e higiene específicas en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. Condiciones específicas de seguridad e higiénico-sanitarias que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos y el material de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Prohibiciones. Normas para la manipulación de géneros y productos culinarios de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Causas biológicas y químicas de alteración de los alimentos. Toxi-infecciones de origen alimentario: identificación de las más frecuentes; causas y vehículos que las transmiten; descripción de métodos de prevención. Causas que influyen en la pérdida de nutrientes de los alimentos.
- Actitudes, valores y normas**
- Reconocer la creciente importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral y demostrar capacidad de adaptación e integración en diferentes grupos de trabajo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones aportadas por otros con actitud de cooperación y tolerancia, compartiendo responsabilidades y dando y recibiendo instrucciones.
  - Valorar el trabajo riguroso y bien hecho, al

- planificar, organizar y desarrollar las actividades propias, de mostrando iniciativa, creatividad y sentido de la responsabilidad, manteniendo el interés durante todo el proceso, y sintiendo satisfacción personal por los resultados conseguidos.
- 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.
  - Evaluar el desarrollo de la actuación personal y colectiva, identificando aciertos y errores y argumentando y proponiendo soluciones alternativas para mejorar procesos y resultados.
  - 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, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, especialmente en la fase de facturación y cobro, 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 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.
  - Mostrar satisfacción por la precisión,
- exactitud, orden y limpieza con que se desarrollan individual y colectivamente las actividades.
- 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.
  - Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de servicio de alimentos y bebidas, desde el punto de vista de la percepción de la calidad de los servicios prestados por parte del cliente.
  - Asumir la necesidad de atender a los potenciales consumidores de ofertas gastronómicas y de bebidas con cortesía, estilo y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en este sentido, resolviendo con amabilidad y discreción sus quejas, y potenciando la buena imagen de la entidad que ofrece el servicio. Cursos necesarios, fases y tiempos de ejecución según disponibilidades, asumiendo tareas individuales y de grupo, y previendo posibles obstáculos y soluciones.

**Duración: 408 períodos**

## b) Módulos de carácter básico y/o transversal

### Módulo 5: Lengua extranjera aplicada

#### Objetivo:

*Obtener información en la lengua extranjera correspondiente y comunicarse, a nivel básico y en supuestas situaciones habituales de la profesión, con hipotéticos clientes que usan dicha lengua.*

#### Contenidos

##### Procedimientos

- Comunicarse oralmente con interlocutores en la lengua extranjera correspondiente, interpretando y transmitiendo las informaciones necesarias para establecer los términos que delimiten relaciones profesionales habituales en el sector.
- Obtener información global, específica y profesional, en la lengua extranjera correspondiente, en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.
- Producir mensajes orales en la lengua extranjera correspondiente, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.
- Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente libros de consulta y diccionarios técnicos.
- Elaborar y cumplimentar documentos básicos en la lengua extranjera correspondiente, relativos al sector profesional, partiendo de datos generales y específicos.

##### Hechos y conceptos

- Conceptos relacionados con el uso oral de la lengua extranjera: glosarios de términos socioprofesionales; aspectos formales y

funcionales de la comunicación; expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional; fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

- Conceptos relacionados con el uso escrito de la lengua extranjera: léxico básico, general y profesional; diccionarios; estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos, etc.).
- Conceptos relacionados con los aspectos socioprofesionales. Comportamientos propios del país o países de la lengua extranjera en las situaciones más significativas de la vida cotidiana profesional. Normas de conducta en el ámbito de las relaciones socioprofesionales en el país o países de la lengua extranjera. Recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones socioprofesionales del país o países de la lengua extranjera.

##### Actitudes, valores y normas

- Valorar y aplicar las actitudes y comportamientos profesionales del país o países de la lengua extranjera correspondiente, en situaciones de comunicación.

**Duración: 165 períodos**

## Módulo 6: Relaciones en el equipo de trabajo

### Objetivo:

*Analizar y desarrollar procesos de comunicación, negociación, solución de conflictos, toma de decisiones y ejercicio del liderazgo en el ámbito de equipos de trabajo profesionales, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos.*

### Contenidos

#### Procedimientos

- Analizar los procesos de comunicación en el marco de las organizaciones de trabajo y utilizar eficazmente las respectivas técnicas para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.
- Analizar los procesos de negociación y afrontar supuestos conflictos que se originen en entornos de trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- Analizar el proceso de toma de decisiones y adoptar las más idóneas en función de las circunstancias que las propician y las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Analizar la figura del directivo y del líder en una organización y ejercer el liderazgo, de una manera efectiva, en el marco de sus competencias profesionales, adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Dirigir equipos de trabajo, integrando y coordinando las necesidades del grupo en el marco de objetivos, políticas o directrices predeterminados.
- Dirigir, animar y participar en reuniones de trabajo, dinamizándolas, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes, y actuando de acuerdo con los fines de la reunión.
- Analizar el proceso de motivación e impulsar dicho proceso en supuestos entornos laborales, de modo que se facilite la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la organización.
- **Hechos y conceptos**
- La comunicación en las organizaciones de trabajo. La función de la comunicación en las organizaciones. El proceso básico de comunicación: etapas y elementos que intervienen; ruidos y retroalimentación en la comunicación; factores de situación y organización que afectan al proceso. Flujos de comunicación en las organizaciones: tipos, grado de eficacia y problemas habituales de la comunicación descendente, ascendente, horizontal y cruzada. Tipos, redes, canales y medios de comunicación: ventajas y desventajas de la comunicación escrita, oral y no verbal; tipos, redes, canales y medios de comunicación en función de situaciones, circunstancias y objetivos de la organización. Barreras, interferencias, dificultades y elementos críticos en el proceso de comunicación. Recursos para manipular los datos de la percepción.
- Sistemas y medios para lograr comunicaciones eficaces en el marco de las organizaciones. Auditoría de las redes de comunicación. Tipos de procedimientos para mejorar los procesos internos de comunicación de flujo vertical, horizontal y diagonal. Normas y estilos de comunicación expresiva oral y escrita, según situaciones y objetivos. Tipos de procedimientos para lograr la comunicación receptiva: escucha activa y lectura comprensiva, claves del entendimiento. Tipos de documentos para asignación de tareas. Tipos de comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- El control de la información. La información como función de dirección.
- Conceptos y hechos asociados a la negociación en el entorno laboral. Concepto e importancia: características, tipos, etapas y elementos del proceso. Estrategias de negociación. Estilos de influencia. Tipos de estrategias, tácticas y métodos de negociación en entornos de trabajo.
- Conceptos y hechos asociados a la solución de problemas y toma de decisiones: factores que influyen en una decisión; fases en la toma de decisiones.
- Conceptos y hechos asociados a la dirección y el liderazgo en las organizaciones. Diferencia entre dirección y liderazgo. Funciones de la dirección. Tipos de autoridad. Estilos de dirección/liderazgo y comportamientos asociados. Habilidades sociales y actitudes aplicadas a la dirección y

el liderazgo. Teorías y enfoques del liderazgo. Papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización. Principios y métodos para dirigir con eficacia y eficiencia.

- Tipos de dirección y dinamización de equipos y reuniones de trabajo. Visión del individuo como parte del grupo. Ventajas y desventajas del trabajo en equipo frente al individual. Tipos de grupos y reuniones de trabajo según sus finalidades. Fases de formación y desarrollo de un equipo de trabajo. La reunión como trabajo en grupo: características diferenciadoras y etapas. Papel del director/ dinamizador de un grupo o animador de una reunión de trabajo en sus distintas fases o etapas. Tipos característicos de participantes en grupos y reuniones de trabajo. Papeles y posiciones sociales que adoptan. Barreras que dificultan su participación. Factores que influyen en la dinámica interna y eficacia de los grupos y reuniones de trabajo. Problemas que surgen habitualmente en las reuniones de trabajo. Estilos, métodos y clases de técnicas de dinamización y dirección de grupos y reuniones de trabajo.
- La motivación en el entorno laboral. Principales teorías sobre la motivación. La

motivación en el entorno laboral: definición y descripción del proceso. Diagnóstico de factores motivacionales. Relación entre motivación, angustia y frustración en el medio laboral. Interacción entre clima laboral, motivación de los trabajadores y estilo de liderazgo y administración. Principales tipos de técnicas de motivación en el entorno laboral. Criterios de selección.

#### **Actitudes, valores y normas**

- Asumir la importancia de la necesidad de una comunicación eficaz como medio para mejorar el clima laboral, la motivación, el control, el autocontrol y los comportamientos positivos hacia la organización.
- Valorar positivamente las descripciones verbales precisas y la utilización correcta del lenguaje como medios para mejorar la comunicación.
- Reconocer la expresión y la escucha como habilidades personales que pueden desarrollarse.
- Integrarse y participar positivamente en grupos y reuniones de trabajo como miembro, dinamizador o director.
- Valorar la importancia de la motivación en el entorno laboral.

**Duración: 66 períodos**



### c) Módulo de Formación y Orientación Laboral

#### Objetivo:

*Conocer las medidas de protección concernientes a la seguridad y salud laboral y conocer la situación socioeconómica y de inserción profesional del sector y su marco legal y laboral.*

#### Contenidos

##### Procedimientos

- Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y al medio ambiente y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.
- Aplicar los primeros auxilios en el lugar del accidente en situaciones simuladas.
- Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.
- Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y su proyección profesional.
- Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

##### Hechos y conceptos

- La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. Factores de riesgo, físicos, químicos, biológicos, organizativos. Prevención y protección de riesgos físicos y medio ambientales. Conceptos y hechos asociados a las prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes y a los primeros auxilios y prevención de incendios, etc.
- Legislación y relaciones laborales. Derecho

- laboral: normas fundamentales. Modalidades de contratación, suspensión y extinción. Seguridad Social y otras prestaciones. Salud laboral y medio ambiental. Órganos de representación. Convenio colectivo. Negociación.
- Orientación e inserción sociolaboral. El mercado laboral, estructura Conceptos y hechos asociados a la búsqueda de empleo, fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda y selección.. El trabajo por cuenta propia.
- Potencial profesional e intereses personales. Itinerarios formativos profesionalizadores.

##### Actitudes, valores y normas

- Cooperar en el trabajo en equipo con actitud tolerante y receptiva ante las opiniones de los demás.
- Sensibilizarse ante las cuestiones de seguridad e higiene en el trabajo y medio ambiente y reconocer la utilidad de las medidas diseñadas para evitar las posibles repercusiones para la salud.
- Percibir el «lugar/Rol» que ocupa en la empresa.
- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.
- Tener iniciativa para solicitar colaboración
- Ser flexible y adaptarse a los cambios.

**Duración: 66 períodos**

## d) Módulo de Formación en Centros de Trabajo

### Objetivo:

*Realizar tareas específicas de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, de preparación de todo tipo de bebidas y comidas rápidas, de confección de menús, cartas o análogos, de aprovisionamiento de géneros culinarios y de control de consumos, en situaciones reales de actividad profesional.*

### Contenidos

#### Procedimiento

- Poner a punto y mantener los equipos y mobiliario disponibles, así como el lugar de trabajo donde se ejecutan las distintas tareas del proceso productivo o de servicio.
- Realizar operaciones de solicitud, recepción, almacenamiento, distribución interna, control de consumos y conservación de alimentos, bebidas y otros géneros.
- Realizar las operaciones necesarias para el servicio al cliente de alimentos y bebidas, y para la preparación y presentación de comidas rápidas y todo tipo de bebidas.

#### Actitudes, valores y normas

- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y de seguridad en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, identificando los riesgos asociados.
- Actuar de forma responsable y respetuosa en el entorno de trabajo, e integrarse en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa o entidad:
- Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos permitidos y no abandonando la actividad antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados y comunicados a las personas responsables.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto a los procedimientos y normas internas de funcionamiento de la empresa o entidad.

- Interpretar y ejecutar con diligencia e iniciativa las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar su propio trabajo de acuerdo con las instrucciones recibidas y con los procedimientos establecidos, con criterios de productividad, seguridad y calidad.
- Coordinar su actividad con la del resto del personal para estimar procedimientos y distribución de tareas, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.
- Mantener relaciones interpersonales fluidas y correctas con los miembros del centro de trabajo.
- En caso de relevo, obtener toda la información disponible del antecesor o transmitir al que lo sustituye la información derivada de su permanencia en el puesto de trabajo.
- Cumplir con los requerimientos de las normas de correcta elaboración culinaria y servicio de alimentos y bebidas, demostrando un buen hacer profesional, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.
- Ser receptivo a las consideraciones y observaciones que se hagan sobre la actitud demostrada y las tareas desarrolladas.
- Identificar las repercusiones de su labor y actitud al participar en los procesos productivos y de servicio de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco del sistema específico de producción y de creación de servicios del centro de trabajo.

**160 horas en horario extra**