

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN NACIONAL DE CURRÍCULO

FIP: Restaurante y Bar

| | |
|----------------------------|---|
| COMPETENCIA GENERAL | Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. |
| OBJETIVO GENERAL | Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. |

| UNIDADES DE COMPETENCIA | MÓDULOS FORMATIVOS | Duración | 1er. Año Bach. Períodos | 2do. Año Bach. Períodos | 3er. Año Bach. Períodos |
|---|---|-----------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| UC 1- Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. | Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento | 105 | 105 | | |
| | UT 1: Identidad profesional y visión general del módulo (períodos) | 6 | 6 | | |
| | UT 2: Control y recepción de géneros | 8 | 8 | | |
| | UT 3: Operaciones para el almacenamiento | 8 | 8 | | |
| | UT 4: Ejecución del circuito documental integrado | 8 | 8 | | |
| | UT 5: Confección de fichas de géneros | 12 | 12 | | |
| | UT 6: Análisis de ofertas gastronómicas y establecimientos hosteleros | 10 | 10 | | |
| | UT 7: Análisis de ofertas gastronómicas y expectativas de clientes | 12 | 12 | | |
| | UT 8: Asignación de precios a ofertas gastronómicas | 10 | 10 | | |
| | UT 9: Confección de ofertas gastronómicas (Proyecto de síntesis) | 20 | 20 | | |

| | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|-----|
| | UT 10: Confección de ofertas de productos en la industria artesanal de pastelería-panadería | 11 | 11 | | |
| UC 2 - Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas | Bebidas | 264 | | | 264 |
| | UT 1: Visión general del módulo e identidad profesional | 20 | | | 20 |
| | UT 2: Operaciones de preservicio en los distintos tipos de bar | 45 | | | 45 |
| | UT 3: Estudio de las bebidas no alcohólicas | 44 | | | 44 |
| | UT 4: Estudio de las bebidas alcohólicas | 50 | | | 50 |
| | UT 5: Elaboración de las bebidas combinadas | 55 | | | 55 |
| | UT 6: Operaciones de servicio de bebidas | 50 | | | 50 |
| UC 3 - Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos | Técnicas elementales de cocina | 381 | 140 | 175 | 66 |
| | UT 1: Identidad profesional y visión general de módulo | 8 | 8 | | |
| | UT 2: Aprovisionamiento interno e identificación de géneros | 19 | 19 | | |
| | UT 3: Aplicación de las técnicas de regeneración | 29 | 29 | | |
| | UT 4: Preelaboración de géneros | 42 | 42 | | |
| | UT 5: Ejecución de las técnicas culinarias elementales para el perfil | 42 | 42 | | |
| | UT 6: Ejecución de elaboraciones culinarias significativas | 75 | | 75 | |
| | UT 7: Decoración y presentación de elaboraciones culinarias | 50 | | 50 | |
| | UT 8: Operaciones para la comercialización externa o conservación de elaboraciones | 50 | | 50 | |
| | UT 9: Ejecución de elaboraciones culinarias a la vista del cliente | 39 | | | 39 |

| | | | | | |
|--|---|-----|-----|-----|-----|
| UC 4 - Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. | UT 10: Proyecto de alternativas | 27 | | | 27 |
| | Técnicas de servicio y de atención al cliente | 408 | 105 | 105 | 198 |
| | UT 1: El profesional del restaurante y visión general del Módulo | 10 | 10 | | |
| | 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 | 48 | | |
| | UT 3: Operaciones de preservicio | 47 | 47 | | |
| | UT 4: Atención al cliente y aplicación de las técnicas de venta | 30 | | 30 | |
| | UT 5: Operaciones generales de servicio | 40 | | 40 | |
| | UT 6: Operaciones específicas en las nuevas fórmulas de restauración gastronómica | 35 | | 35 | |
| | UT 7: Operaciones de servicios especiales | 62 | | | 62 |
| | UT 8: Operaciones de catering | 46 | | | 46 |
| | UT 9: Realización del proceso de facturación | 48 | | | 48 |
| | UT 10: Operaciones de postservicio | 42 | | | 42 |
| | MODULOS BÁSICOS O TRANSVERSALES | | | | |
| | Lengua extranjera aplicada | 165 | | | 165 |
| | U.T.1. | | | | |
| | U.T.2. | | | | |
| | U.T.3. | | | | |
| | U.T.4. | | | | |
| | U.T.5. | | | | |

| | | | | | |
|--|---|----|--|----|----|
| | | | | | |
| | Relaciones en el equipo de trabajo | 66 | | | 66 |
| | U.T.1. | | | | |
| | U.T.2. | | | | |
| | U.T.3. | | | | |
| | U.T.4. | | | | |
| | U.T.5. | | | | |
| | | | | | |
| | Dibujo Técnico Aplicado | 70 | | 70 | |
| | UT1: | | | | |
| | UT2: | | | | |
| | UT3: | | | | |
| | UT4: | | | | |
| | UT5: | | | | |
| | UT6: | | | | |
| | Formación y Orientación Laboral - FOL | 66 | | | 66 |
| | U.T.1. La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad. | 8 | | | 8 |
| | U.T.2. Factores de riesgo profesional. | 6 | | | 6 |
| | U.T.3. Prevención y protección de riesgos físicos. | 8 | | | 8 |
| | U.T.4. Prioridad y actuación en accidentes y los primeros auxilios. | 4 | | | 4 |
| | U.T.5. El derecho laboral. | 4 | | | 4 |
| | U.T.6. La contratación. | 4 | | | 4 |
| | U.T.7. La seguridad social. | 4 | | | 4 |
| | U.T.8. Organos de representación. | 4 | | | 4 |
| | U.T.9. Convenios colectivos y negociación. | 4 | | | 4 |
| | U.T.10. El mercado laboral. | 4 | | | 4 |
| | U.T.11. Proyecto profesional. | 4 | | | 4 |

| | | | | | |
|--|--|-------------|------------|------------|------------|
| | U.T.12. Búsqueda de empleo. | 4 | | | 4 |
| | U.T.13. Trabajo por cuenta propia. | 4 | | | 4 |
| | U.T.14. Sector laboral: situación e inserción laboral. | 4 | | | 4 |
| | TOTAL | 1525 | 350 | 350 | 825 |