

Espacio Formativo	Equipamiento
	<ul style="list-style-type: none">- Condimentos Variados- Bebidas para la práctica de coctelería- Recogemigas- Comanderos- Copas de cata- Set de aromas del vino- Set de defectos del vino- Cartas- Litos y balletas- Jarras decantadoras
Almacén de restaurante-bar	<ul style="list-style-type: none">- Estanterías- Maquinaria de transporte de bebidas- Maquinaria de transporte de sillas y tableros
Aula de idiomas	<ul style="list-style-type: none">- Equipos audiovisuales- 1 Proyector- Programas informáticos para el aprendizaje del inglés- Reproductores y grabadores de sonido- Diccionarios Bilingües

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

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

ANEXO II

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Servicios de Restaurante

Código: HOTR0608

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Área profesional: Restauración

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

HOT 328_2 Servicios de Restaurante. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

- UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en Restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Competencia general:

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Entorno Profesional:**Ámbito profesional:**

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

Sectores productivos:

Se ubica en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hostelería y restauración, tanto tradicional como moderna, pero también, en menor medida, en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- 5020.001.8 Camarero.
5020.002.9 Camarero de Sala o Jefe de Rango.
5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos" según la normativa establecida por la correspondiente administración competente.

Duración de la formación asociada: 580 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

- MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas)
• UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (40 horas)

- UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante (50 horas)
 - UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante (40 horas)
- MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas)
- MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)
- MF1054_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)
- MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)
- MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)
- MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante (80 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La formación establecida en el modulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del carné de manipulación de alimentos, según la normativa establecida por las administraciones competentes.

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: DESARROLLAR LOS PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA

Nivel: 2

Código: UC1052_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Desarrollar el proceso de pre-servicio, poniendo a punto la sala de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de servicio.

CR1.1 El proceso de apertura del local se realiza ejecutando, entre otras, las siguientes acciones:

- Recogida de llaves del restaurante, en su caso.
- Supervisión general del local para detectar posibles anomalías.
- Notificación de las averías o desperfectos detectados, en su caso.
- Ventilación del local.

CR1.2 Los diferentes vales de aprovisionamiento para los departamentos implicados se cumplimentan con rigor y entregan a los responsables para controlar y confirmar los pedidos.

CR1.3 El montaje de la sala se realiza, a partir de las órdenes de servicio del día o procedimiento que las sustituya, desarrollando las siguientes fases de operaciones:

- Limpieza del local, mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante.
- Alineado y equilibrado de mesas.
- Repaso del material para el montaje.
- Montaje de mesas.
- Montaje de aparadores.
- Revisión y puesta en marcha de los equipos del restaurante.
- Preparación del pequeño material.
- Revisión de las cartas y menús.

CR1.4 En el montaje del comedor se tiene en cuenta:

- La fórmula de restauración o tipo de servicio.

- La superficie y características del local.
- El número de comensales.
- La oferta de alimentos y bebidas.
- Los medios humanos y técnicos disponibles.
- Las expectativas de la clientela.

CR1.5 La decoración y ambientación musical se realizan de acuerdo con el tipo de restaurante, fórmula de restauración y tipo de clientela habitual.

CR1.6 Los platos del menú, sugerencias del día, ingredientes y proceso de elaboración se analizan para informar a los clientes de forma adecuada.

RP2: Acoger y atender a los clientes, informándoles sobre la oferta gastronómica del restaurante y atendiendo en todo momento sus peticiones, de modo que se sientan bien recibidos, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.

CR2.1 Se saluda a los clientes con cortesía y se les acomoda lo más rápidamente posible.

CR2.2 La información sobre la oferta gastronómica y de bebidas del restaurante se realiza de acuerdo con su programa de ventas y teniendo en cuenta:

- El tipo de clientes.
- Los objetivos de ventas.
- El momento del día.
- La situación en que se encuentran los clientes y sus gustos.

CR2.3 La apariencia personal y la atención a las peticiones de la clientela, así como la realización de las operaciones de servicio, se ajustan a las normas establecidas, con el fin de transmitir la imagen de empresa, dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR2.4 Se comprueba que al prestar la información a los clientes, estos tienen a su disposición la lista de precios.

CR2.5 Una o varias alternativas se presentan, en caso de no poder ofrecer el servicio solicitado por el cliente, intentando que se adapten a los gustos del mismo.

CR2.6 La venta se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos, asegurándose verbalmente de los pedidos de los clientes.

CR2.7 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP3: Servir los alimentos y bebidas de acuerdo con los tipos y normas de servicio.

CR3.1 La comanda se verifica antes de servir, comprobando la correspondencia entre los productos y la solicitud de los clientes.

CR3.2 El servicio de alimentos, bebidas y complementos se desarrolla teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- La fórmula de restauración.
- Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.
- El tipo de servicio.
- El desarrollo lógico del servicio.
- Las normas de protocolo en el servicio.

CR3.3 El servicio de alimentos y bebidas se ejecuta:

- Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia.
- Tramitando las comandas según el orden establecido.
- Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente.
- Aplicando las técnicas de servicio apropiadas o establecidas.
- Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento adecuados.
- Transportando el material desbarasado al office con rapidez y eficacia.

RP4: Confeccionar facturas, cobrar y despedir a los clientes según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.

CR4.1 La factura se confecciona cuando los clientes la han solicitado, teniendo en cuenta:

- Las normas y procedimientos del establecimiento.
- Los vales de comanda de comidas, bebidas, postres, cafés, licores y puros, entre otros.

CR4.2 La información sobre las tarjetas de crédito que el establecimiento acepta se presta al cliente, y se comprueba, en caso de utilizar este medio de pago:

- La fecha de caducidad de la misma.
- La firma del cliente con un documento de identificación.
- La recepción del comprobante de pago por parte del cliente.

CR4.3 La conformidad de la factura es objeto de verificación.

CR4.4 Los clientes son despedidos cortésmente, comprobando su nivel de satisfacción y potenciando la materialización de futuras ventas.

RP5: Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos para facilitar el control y análisis del resultado económico del establecimiento.

CR5.1 El diario de producción se confecciona al final del día, comprobando:

- La concordancia entre la producción del día y la suma de las facturas.
- El desglose de alimentos, bebidas y, en su caso, otros productos.
- Los ingresos atípicos.
- Los datos de la operación tales como número de clientes, cartas, menús, servicios especiales, costes estándar de la producción.

CR5.2 El arqueo y la liquidación de caja se realizan controlando los pagos y depósitos realizados.

CR5.3 Los soportes físicos disponibles se utilizan, aplicando las normas y procedimientos administrativos establecidos.

CR5.4 La información sobre las desviaciones y anomalías detectadas durante el proceso administrativo se reflejan de forma documental.

RP6: Realizar las operaciones de post-servicio en el restaurante de forma que se prevengan posibles riesgos y se mantengan y adecuen instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.

CR6.1 El almacenamiento y reposición de géneros para el siguiente servicio se realiza teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- El tipo de envasado.
- Las características de conservación.
- Las necesidades del servicio.
- El momento de utilización.
- La rotación de stocks.

CR6.2 La adecuación del local, mobiliario y equipos para el siguiente servicio se realiza ejecutando las operaciones o teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- La distribución de la zona según previsiones y reservas.
- La ventilación del local.
- El repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas.
- El cambio de mantelería.
- El montaje de mesas, en su caso.
- La reposición de aparadores, en su caso.

CR6.3 El fin del servicio se realiza ejecutando las operaciones o teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- El inventario, limpieza y desinfección de útiles y equipos.

- Los desbarasados.
- El traslado de material.
- La recogida de lencería.
- La ventilación del local.
- La supervisión y desconexión de máquinas y su mantenimiento preventivo.
- El cierre de la instalación.
- El desmontaje de mesas, en su caso.
- El desmontaje de aparadores, en su caso.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos de frío. Móbilario de restaurante. Móbilario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurantes. Terminal de punto de venta. Ordenador e impresora. Aplicaciones informáticas específicas para restaurantes. Extintores y sistemas de seguridad. Elaboraciones culinarias, bebidas y complementos. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Montaje y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo en el restaurante. Ambientación de la sala. Realización del servicio de alimentos, bebidas y complementos y atención al cliente. Realización de la facturación, cobro y cierre diario de la producción y liquidación de caja. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre del local.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, tales como vales interdepartamentales, facturas y albaranes. Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 2

Denominación: SERVIR VINOS Y PRESTAR INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LOS MISMOS

Nivel: 2

Código: UC1048_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Definir cartas sencillas de vinos de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.

CR1.1 La carta de vinos se define teniendo en cuenta:

- Las posibilidades de suministro.
- Las ofertas realizadas por los proveedores.
- Las existencias en la bodega.
- La relación calidad/precio.
- Los gustos de los clientes actuales o potenciales.
- La oferta gastronómica del establecimiento.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de los vinos ofertados como en su precio.
- El tipo de establecimiento y fórmula de restauración.

CR1.2 El sistema de rotación de la carta de vinos se establece permitiendo cambiarla según las existencias en bodega, la evolución de los hábitos, gustos de la clientela y los objetivos del establecimiento.

CR1.3 La presentación impresa de la carta de vinos se formaliza teniendo en cuenta: categoría del establecimiento, objetivos económicos e imagen corporativa.

RP2: Realizar el aprovisionamiento de vinos de consumo habitual para la bodega, en función de las características de la demanda, controlando sus existencias y consiguiendo las condiciones óptimas de conservación.

CR2.1 Los tipos y calidades de los vinos objeto de compra se determinan, teniendo en cuenta las características de la clientela y los objetivos económicos del establecimiento.

CR2.2 La operación de compra se establece, determinando las características de cantidad, tipo, origen, calidad y precio de los vinos que se deben controlar en la recepción, teniendo en cuenta el control de existencias y la inmovilización del capital.

CR2.3 La disposición de los vinos en bodega se define, teniendo en cuenta los tipos, añadas, características de conservación, rotación de los vinos y factores de riesgo.

CR2.4 La conservación y reposo de los vinos en bodega se controla, teniendo en cuenta la temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución.

CR2.5 Las existencias mínimas de vinos en bodega se comprueban y, en su caso, se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuado.

CR2.6 Las bajas por mal estado o rotura se notifican para que se contemplen en los inventarios.

CR2.7 Las condiciones de limpieza, ambientales y sanitarias de la bodega se mantienen para impedir el desarrollo bacteriológico y asegurar la conservación de los vinos.

RP3: Realizar el aprovisionamiento de la bodeguilla o cava del día, para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento de los vinos.

CR3.1 El aprovisionamiento interno de la bodeguilla o cava del día se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o necesidades de servicio y sugerencias gastronómicas del día.

CR3.2 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas.

CR3.3 Los vinos se disponen en los lugares previstos, respetando sus temperaturas de servicio.

CR3.4 Las existencias mínimas de vinos de la cava del día se comprueban y, en su caso, se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuado.

CR3.5 El funcionamiento y temperatura de los equipos y máquinas que se deben utilizar en el mantenimiento de los vinos se controla.

RP4: Ofertar vinos, informando a los clientes sobre su idoneidad en función del menú elegido o degustado y tiempo, estación o momento del día, para satisfacer las expectativas de la clientela y conseguir los objetivos económicos del establecimiento.

CR4.1 La sugerencia de vinos se realiza teniendo en cuenta:

- Programa de ventas del establecimiento.
- Tipo de cliente y gustos manifestados por éste.
- Tipo de aperitivos.
- Tipo de platos.
- Estación o tiempo atmosférico.
- Momento del día.
- Ocación o celebración.

CR4.2 En la información al cliente se tiene en cuenta el tipo de vino, características, origen o zona vinícola, marca de etiqueta y edad o añada.

CR4.3 La apariencia personal permite dar confianza a los clientes y facilitar la venta.

CR4.4 La venta del vino se concreta de acuerdo con los procedimientos establecidos:

- Asegurándose verbalmente del pedido formulado.
- Comprobando que los clientes tienen a su disposición la lista de precios.
- Mostrando la botella para que el cliente compruebe las indicaciones de su etiquetado antes de su servicio.
- Guardando las reglas de protocolo en su presentación.

CR4.5 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP5: Servir vinos de acuerdo con los tipos y normas de servicio.

CR5.1 La comanda se verifica antes de servir, comprobando que los vinos se corresponden con la solicitud de los clientes.

CR5.2 El servicio de vinos se desarrolla teniendo en cuenta:

- Las normas operativas del establecimiento.
- La fórmula de restauración.
- Los medios de trabajo definidos en las normas básicas de servicio.
- El tipo de servicio.
- El desarrollo lógico del servicio.
- Las normas de protocolo en el servicio.

CR5.3 El servicio de vinos se ejecuta:

- Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia.
- Guardando las reglas de protocolo en el servicio.
- Tramitando las comandas según el orden establecido.
- Asegurándose de que el vino servido se corresponde con la solicitud del cliente.
- Aplicando las técnicas de servicio apropiadas o establecidas.
- Realizando el descorche con el sacacorchos adecuado en presencia del cliente, o sirviéndolo por copas garantizando su conservación.
- Utilizando la cristalería adecuada al vino.
- Retirando el vaso o copa cuando la bebida ha sido consumida.
- Ofertando la reposición de la consumición.
- Mostrando una actitud de servicio según lo establecido.

CR5.4 La comunicación con los clientes es fluida, utilizando el medio más eficaz para poder conseguir la interacción y comprensión suficientes en el proceso de comunicación para prestar el servicio.

RP6: Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características, sabores básicos y defectos más comunes, empleando el vocabulario adecuado y formalizando las fichas de cata.

CR6.1 El acopio de los útiles necesarios para la cata se realiza de acuerdo al tipo de cata y número de vinos que se vayan a catar, disponiéndolos para su uso.

CR6.2 El aspecto visual de los vinos se analiza utilizando el recipiente y las condiciones de iluminación establecidas e identificando sus características positivas o defectos.

CR6.3 La fase olfativa de la cata de vinos se realiza en lugares exentos de aromas u olores, utilizando la copa reglamentaria, removiéndola e introduciendo la nariz en la copa para detectar los olores o aromas.

CR6.4 En la fase gustativa de la cata se analiza el vino ingiriendo un sorbo no muy grande y detectando sus sabores en el ataque, paso en boca, impresión final y postgusto.

CR6.5 Las fichas para la valoración de los vinos en la cata se formalizan, aplicando las normas de puntuación.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario y equipos propios de la bodega. Equipos de refrigeración. Maquinaria y utensilios propios de la bodeguilla, cava o bodega del día. Termómetros. Higrómetros. Extintores y sistemas de seguridad. Carros de transporte. Botellas y envases. Sacacorchos y abrebotellas. Tastevin. Decantadores. Catavinos. Jarras para restos de catas. Frascas o jarras para decantar. Otras cristalerías. Bandejas. Champaneras. Litos y paños diversos. Productos de limpieza. Uniformes y lencería apropiados.

Productos o resultado del trabajo

Gestión de aprovisionamiento de vinos y control de bodega. Conservación y mantenimiento de vinos. Venta y servicio de vino y atención al cliente. Cata de vinos. Limpieza y mantenimiento de equipos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados, como inventarios, vales de pedidos, fichas de control de consumos y fichas de cata. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 3

Denominación: ELABORAR Y ACABAR PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Nivel: 2

Código: UC1053_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar y presentar elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.

CR1.1 El aprovisionamiento de géneros y productos y la preparación de útiles y equipos se realizan de acuerdo con la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya.

CR1.2 La elaboración de platos a la vista del cliente se ejecuta:

- Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo.
- Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas.
- Preguntando al cliente sobre sus gustos de cocción y condimentación.

CR1.3 El plato se elabora de forma correcta y elegante, sin molestar al cliente y utilizando los instrumentos adecuados.

CR1.4 El acabado y decoración del producto se realizan al finalizar el proceso de elaboración y de acuerdo con las normas definidas.

CR1.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

RP2: Manipular, como pelar, desespinar, trinchar y emplatar, toda clase de alimentos ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su manipulación.

CR2.1 La preparación de equipos y utensilios se realiza a partir de la recepción de la comanda, o procedimiento que la sustituya, y de acuerdo con la ficha técnica de elaboración.

CR2.2 Los alimentos se manipulan ante el cliente, aplicando las técnicas básicas de tratamiento de alimentos en crudo o cocidos.

CR2.3 El proceso de manipulación de los alimentos ante el comensal se desarrolla de forma y elegante, utilizando los instrumentos adecuados y sin molestar al cliente.

CR2.4 El acabado y decoración del plato, en su caso, se realizan finalizada la manipulación de los alimentos ante el comensal y de acuerdo con las normas definidas.

CR2.5 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR2.6 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

RP3: Presentar y servir el plato asesorando al cliente de modo que se sienta bien informado, se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos de la empresa.

CR3.1 La apariencia personal, la realización de las operaciones de servicio de acuerdo con las normas establecidas y la atención continua a las peticiones de la clientela permiten transmitir una buena imagen de la empresa, dar confianza a los clientes y potenciar la venta.

CR3.2 El servicio de la elaboración se ejecuta con la máxima rapidez y eficacia y aplicando las técnicas de servicio apropiadas o establecidas.

CR3.3 La información sobre ingredientes, composición o proceso de elaboración del plato se presta en aquellos casos en que sea requerida por el cliente.

CR3.4 La comunicación con los clientes es fluida y permite conseguir la interacción y comprensión suficientes para mejorar el servicio y nivel de satisfacción.

CR3.5 El fin del servicio se realiza teniendo en cuenta las normas operativas del establecimiento.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Mobiliario, equipo y utensilios para la preparación de platos a la vista del cliente. Géneros, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Uniformes. Productos de limpieza. Combustibles. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos o resultado del trabajo

Preparación, manipulación y presentación de alimentos a la vista del cliente. Limpieza y mantenimiento de equipos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos y maquinaria. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 4

Denominación: DISPONER TODO TIPO DE SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1054_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Organiza bajo supervisión los recursos disponibles para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.

CR1.1 Las necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales, necesarios para el montaje y decoración de los locales y expositores de alimentos y bebidas, se definen.

CR1.2 Los gastos derivados de los recursos que es preciso utilizar se calculan.

CR1.3 Los procesos de prestación del servicio propuestos se aplican para conseguir la mayor eficacia en su prestación a partir de los medios disponibles.

CR1.4 El espacio físico se organiza teniendo en cuenta:

- La adaptación a los medios disponibles.
- El establecimiento de un flujo de trabajo lo más rápido posible.
- La facilidad en el contacto y comunicación personal.
- La optimización de las tareas y circulaciones, para adaptarse a las directrices de la empresa, a la capacidad del local y el tipo de servicio, al presupuesto económico y la relación eficacia - coste de cada elemento y a los principios básicos de ergonomía, seguridad e higiene.

CR1.5 La documentación necesaria para el buen desarrollo de la prestación de los servicios gastronómicos especiales se formaliza de modo que se asegure la coordinación de recursos y tareas y la transmisión de información a otros departamentos, personas responsables o proveedores externos.

CR1.6 Los procedimientos de control se establecen para determinar la capacidad y eficacia de los procesos de prestación de los servicios.

RP2: Diseñar decoraciones sencillas para locales y expositores de alimentos y bebidas en el marco de todo tipo de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.

CR2.1 El boceto o modelo gráfico que detalla la composición de la decoración se plasma, con creatividad e imaginación, en el soporte correspondiente, teniendo en cuenta el motivo decorativo seleccionado y siguiendo, en su caso, las orientaciones recibidas del superior jerárquico.

CR2.2 Las técnicas y elementos decorativos se seleccionan previamente, teniendo en cuenta: tipo de establecimiento, tipo de oferta gastronómica, géneros y productos gastronómicos objeto de exposición, tipo de servicio o evento, tipo de clientela y sus gustos, clase de expositores, estacionalidad y programa de ventas del establecimiento.

CR2.3 Los géneros, productos gastronómicos y demás materiales se seleccionan de forma que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización de la composición diseñada con antelación.

CR2.4 El lugar y orden de colocación de los géneros, productos gastronómicos y demás materiales se establece siguiendo criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

RP3: Decorar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.

CR3.1 Las técnicas decorativas seleccionadas se aplican y los elementos decorativos se emplean, adecuándose a la composición diseñada previamente y adaptándose al tipo de establecimiento, tipo de oferta gastronómica, tipo de servicio o evento, tipo de clientela y sus gustos, clase de local y de expositores, estacionalidad y programa de ventas del establecimiento.

CR3.2 Los géneros, productos gastronómicos y demás materiales se ubican y ordenan conforme a lo establecido, y ateniéndose a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación.

CR3.3 Se emplea el mobiliario, equipos y utensilios para el montaje previamente definidos, adecuándose a las existencias y necesidades del momento.

CR3.4 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

RP4: Distribuir, montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para ofrecer los servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.

CR4.1 El aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje para el posterior desarrollo de los servicios gastronómicos y eventos especiales, se realiza conforme a la orden de trabajo o procedimiento que la sustituya.

CR4.2 La puesta a punto y montaje de este tipo de servicios y eventos se realiza conforme a lo planificado o teniendo en cuenta:

- Las características del tipo de servicio o evento en cuestión.
- La superficie y características del local.
- Personal, equipos, mobiliario, menaje, productos y materiales disponibles.
- El número de comensales.
- Las expectativas de la clientela.
- La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas ofertadas, a efectos de establecer su orden de colocación en los expositores.

CR4.3 En el montaje y puesta a punto de estos servicios y eventos se siguen los procedimientos establecidos, teniendo en cuenta:

- Los recipientes y equipos asignados.
- Las temperaturas necesarias.
- Las normas higiénico-sanitarias.
- La decoración del conjunto.

CR4.4 La decoración del local, expositores de alimentos y bebidas y demás equipos para este tipo de servicios o eventos se realiza con sentido artístico, en el marco de los estándares y límites económicos fijados por la empresa.

CR4.5 Las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y mobiliario utilizados en el servicio se realizan con los productos y métodos establecidos.

CR4.6 Los equipos de calor y de frío se mantienen en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos, durante la manipulación y servicio de las elaboraciones culinarias.

CR4.7 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

CR4.8 Los medios energéticos establecidos para el proceso se utilizan en todo momento evitando costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Expositores de elaboraciones culinarias. Mobiliario y equipos específicos para autoservicios, servicios especiales, servicios de catering y eventos gastronómicos. Géneros, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Uniformes. Productos de limpieza. Combustibles. Extintores y sistemas de seguridad.

Productos o resultado del trabajo

Propuesta de organización de recursos necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración. Colaboración en el diseño de decoraciones sencillas para locales de restauración y expositores de alimentos y bebidas. Colaboración en la decoración de locales de restauración y montaje de expositores de alimentos y bebidas. Distribución, montaje y puesta a punto de equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios y eventos.

Información utilizada o generada

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

Unidad de competencia 5

Denominación: ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel: 2

Código: UC0711_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Aplicar y controlar las normas de higiene personal establecidas en la normativa vigente, garantizando la seguridad y salubridad de los productos alimentarios y de las actividades de hostelería.

CR1.1 La vestimenta y equipo reglamentarios se utilizan, conservándolos limpios y en buen estado y renovándolos con la periodicidad establecida.

CR1.2 El estado de limpieza y aseo personal requeridos se mantienen, en especial de aquellas partes del cuerpo que pudieran entrar en contacto con los alimentos.

CR1.3 Los procedimientos de aviso establecidos se siguen en caso de enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

CR1.4 Las heridas o lesiones cutáneas que pudieran entrar en contacto con los alimentos se protegen con un vendaje o cubierta impermeable.

CR1.5 Los hábitos, gestos o prácticas que pudieran proyectar gérmenes o afectar negativamente a los productos alimentarios se evitan.

CR1.6 La legislación vigente sobre higiene y manipulación de productos alimentarios se comprueba que se cumple comunicando en su caso las deficiencias observadas.

RP2: Mantener y controlar las áreas de trabajo y las instalaciones del establecimiento de hostelería y en particular de preparación y servicio de alimentos y bebidas dentro de los estándares higiénicos requeridos por la producción y por la normativa vigente.

CR2.1 Las condiciones ambientales de luz, temperatura, ventilación y humedad se verifica que son las indicadas para llevar a cabo de modo higiénico las actividades del establecimiento y en particular la producción y servicio de alimentos y bebidas.

CR2.2 Las características higiénico-sanitarias de las superficies de los techos, paredes y suelos de las instalaciones y en especial, de aquellas que están en contacto con los alimentos, se comprueba que son las requeridas.

CR2.3 Los sistemas de desagüe, extracción y evacuación se mantienen en perfectas condiciones de uso y los derrames o pérdidas de productos en curso se limpian y eliminan en la forma y con la prontitud exigida.

CR2.4 Las puertas, ventanas y otras aberturas se mantienen, en caso necesario, cerradas o con los dispositivos protectores adecuados para evitar vías de comunicación con el exterior.

CR2.5 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de locales y para el control de plagas se efectúan.

CR2.6 Los focos posibles de infección y los puntos de acumulación de suciedad se reconocen determinando su origen y tomando las medidas paliativas pertinentes.

CR2.7 La aplicación de los sistemas de control y prevención de animales, parásitos y transmisores de enfermedades se asegura.

CR2.8 Las operaciones de limpieza y desinfección se realizan siguiendo lo señalado en las instrucciones respecto a:

- Productos que se deben emplear y su dosificación.
- Condiciones de operación, tiempo, temperatura y presión.
- Preparación y regulación de los equipos.
- Controles que se deben efectuar.

CR2.9 Las áreas o zonas que se vayan a limpiar o desinfectar se aislan y señalan hasta que estén en condiciones operativas.

CR2.10 Los productos y equipos de limpieza y desinfección se depositan en su lugar específico para evitar riesgos y confusiones.

RP3: Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería de modo que se prolongue su vida útil, no se reduzca su rendimiento y su uso sea más seguro.

CR3.1 Las acciones necesarias para la limpieza y desinfección de equipos, máquinas y utillaje de la actividad de hostelería se efectúan.

CR3.2 Los equipos y las máquinas para la ejecución de las operaciones de limpieza, como parada, vaciado y protección, se comprueba que se encuentran en las condiciones requeridas.

CR3.3 Las operaciones de limpieza manual se comprueba que se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados.

CR3.4 Las operaciones objeto de ejecución se controlan, manteniendo los parámetros dentro de los límites fijados por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.5 Los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados se comprueba que se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CR3.6 Los equipos y las máquinas de la actividad de hostelería se verifica que quedan en condiciones operativas después de su limpieza.

CR3.7 Los productos y materiales de limpieza y desinfección, una vez finalizadas las operaciones, se depositan en su lugar específico, para evitar riesgos y confusiones.

CR3.8 El uso de los aparatos y equipos propios de los distintos procesos se realiza conforme a las indicaciones de uso, mantenimiento y seguridad del fabricante, resolviendo cualquier alteración en el funcionamiento, como calentamiento, chispas u otros, antes de reanudar el uso.

RP4: Conducir y realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de los residuos alimentarios y de otros materiales de hostelería, respetando las normas de protección ambiental.

CR4.1 La cantidad y el tipo de residuos generados por los procesos de hostelería se verifica que se corresponden con lo establecido en los manuales de procedimiento.

CR4.2 La recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios se realiza siguiendo los procedimientos establecidos para cada uno de ellos.

CR4.3 El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos en las instrucciones, de acuerdo con la normativa vigente.

CR4.4 Las condiciones de depuración y eliminación de residuos se comprueba que son idóneas y que el funcionamiento de los equipos es correcto, regulándose éstos, si fuera preciso, de acuerdo con el tipo de residuo y los requerimientos establecidos en los manuales de procedimiento.

CR4.5 La reducción en la producción de desechos y en las cantidades de productos consumidos y la reutilización de estos últimos se procura, siempre que sea posible, durante el proceso de compra y aprovisionamiento.

RP5: Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y ambientales.

CR5.1 Los derechos y deberes del trabajador y de la empresa o entidad se reconocen en materia de seguridad.

CR5.2 Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas.

CR5.3 Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas.

CR5.4 Los equipos de protección individual y los medios de seguridad general y de control se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.

CR5.5 El área de trabajo, como el puesto, entorno o servidumbres, se mantiene libre de elementos que puedan resultar peligrosos y que puedan dificultar la realización de otros trabajos.

CR5.6 Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección ambiental, conforme a lo indicado en su etiqueta.

CR5.7 La recogida selectiva de residuos se realiza y las alteraciones detectadas en las condiciones ambientales o en el proceso de trabajo se notifican al responsable, proponiendo medidas para su corrección o mejora.

CR5.8 Las medidas de precaución y protección, recogidas en la normativa específica, e indicadas por las señales pertinentes, se cumplen durante la actividad de hostelería.

CR5.9 La actuación ante posibles situaciones de emergencia se efectúa siguiendo los procedimientos de control, aviso o alarma establecidos.

CR5.10 Los medios disponibles para el control de situaciones de emergencia dentro de su entorno de trabajo, se utilizan eficazmente comprobando que quedan en perfectas condiciones de uso.

CR5.11 La actuación en los ensayos de planes de emergencia y evacuación se realiza conforme a las pautas prescritas.

CR5.12 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de accidentes.

RP6: Valorar la importancia del agua y de la energía y realizar un uso eficiente en las actividades de hostelería reduciendo su consumo siempre que sea posible.

CR6.1 El mejor aprovechamiento de la luz natural se procura con el fin de ahorrar energía.

CR6.2 La selección y adquisición de equipamientos y electrodomésticos se realiza teniendo en cuenta las normas de eficiencia energética y el consumo anual así como la adecuación de la capacidad al uso previsto.

CR6.3 El estado de las instalaciones eléctricas y de gas se verifica y se detectan posibles disfunciones.

CR6.4 El buen funcionamiento de los aparatos se verifica para detectar posibles disfunciones y asegurar su mantenimiento.

CR6.5 Las políticas, objetivos, métodos y registros relativos al uso eficiente del agua y la energía del establecimiento se identifican y aplican.

CR6.6 El consumo de agua y energía se controla y registra, detectando y analizando las áreas críticas de consumo y las posibles fugas.

CR6.7 Las aguas residuales, tanto fecales como jabonosas, se gestionan de manera que no contaminen el medio ni afecten a la salud pública y se reutilicen siempre que sea factible.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipo personal de higiene. Equipos de protección individual. Medios de limpieza y aseo personal. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. Legislación aplicada. Documentación de diferentes organismos y administraciones públicas. Protocolos de Sistema de Gestión Ambiental.

Productos o resultado del trabajo

Garantía de seguridad y salubridad de las actividades de hostelería. Instalaciones y equipos limpios, desinfectados y en estado operativo. Residuos en condiciones de ser vertidos o evacuados. Medidas de protección ambiental aplicadas. Ahorro de energía, agua y reducción de consumos. Reciclaje, reutilización y reducción de residuos. Propuesta de medidas correctivas. Formación de personal. Información a clientes y proveedores.

Información utilizada o generada

Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento, permisos e instrucciones de trabajo. Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. Normativa y planes de seguridad y emergencia. Registros de trabajo e incidencias. Registros del sistema APPCC. Descripción de los procesos productivos. Inventario y caracterización de las fuentes contaminantes. Información sobre los productos y materias primas de consumo habitual en hostelería. Instrucciones de operación de los tratamientos de residuos o emisiones a la atmósfera.

Unidad de competencia 6

Denominación: COMUNICARSE EN INGLÉS CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Nivel: 2

Código: UC1051_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprender información oral sencilla en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, con el objeto de atender las peticiones de los clientes.

CR1.1 La expresión oral del cliente en inglés formulada lenta y claramente se comprende cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Saludo y despedida.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación y petición de información de sistemas de cobro.
- Comunicación de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CR1.2 La comprensión oral de detalles generales en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los emisores del mensaje, claridad de la pronunciación, costumbres en el uso de la

lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP2: Extraer información de documentos breves y sencillos escritos en inglés en el ámbito de la actividad de restauración, para obtener información, procesarla y llevar a cabo las acciones oportunas.

CR2.1 La documentación escrita de complejidad muy reducida en inglés se comprende en su parte más relevante cuando se refiere a situaciones predecibles tales como:

- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restaurante-bar.
- Consulta de un manual de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.
- Lectura de mensajes, cartas, faxes o correos electrónicos.
- Interpretación de menús y recetas.

CR2.2 Los condicionantes que pueden afectar a la comprensión de la comunicación escrita en inglés, tales como el canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, iluminación deficiente e impresión de baja calidad, se tienen en cuenta para mejorar la comprensión del mensaje.

RP3: Producir mensajes orales sencillos en inglés en situaciones habituales de la actividad de restauración, con el objeto de mejorar la prestación del servicio y materializar las ventas.

CR3.1 La expresión oral en inglés se realiza produciendo mensajes breves y sencillos pronunciados lenta y claramente para asegurar su comprensión, referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR3.2 La expresión oral en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua y tiempo del que se dispone para la interacción, aunque exista ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

RP4: Producir o cumplimentar en inglés documentos escritos breves y sencillos, necesarios para la comercialización de la oferta y la gestión de las actividades de restauración.

CR4.1 La expresión escrita en inglés se realiza produciendo mensajes breves con un vocabulario sencillo ajustados a criterios básicos de corrección gramatical, referidos a situaciones propias de la actividad de restaurante-bar, tales como:

- Listas de distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Información sobre la oferta gastronómica del establecimiento y precios de la misma. Horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Documentos y comunicaciones sencillos para la gestión y promoción del establecimiento.

CR4.2 La comunicación escrita básica en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como:

- Comunicación formal o formal.

- Costumbres en el uso de la lengua.
- Canal de comunicación.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la graffía.

RP5: Comunicarse oralmente con uno o varios clientes en inglés, manteniendo conversaciones sencillas, para mejorar el servicio ofrecido.

CR5.1 La interacción en inglés se realiza produciendo y comprendiendo mensajes breves y sencillos, pronunciados lenta y claramente referidos a situaciones propias de la actividad de restauración, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Confirmación verbal de la oferta gastronómica solicitada.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Comunicación y resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CR5.2 La interacción en inglés se produce atendiendo a los diferentes condicionantes que pueden afectar a la misma, tales como el medio de comunicación, presencial o telefónico, número y características de los interlocutores, costumbres en el uso de la lengua, tiempo del que se dispone para la interacción y claridad de la pronunciación, aunque existan distintos acentos, ruido ambiental, interferencias y distorsiones.

Contexto profesional

Medios de producción y/o creación de servicios

Equipos informáticos, impresora, teléfono y fax. Aplicaciones informáticas. Material de restaurante-bar. Diccionario. Material de oficina.

Productos o resultado del trabajo

Comunicación interactiva sencilla con clientes en inglés para la prestación del servicio de restauración. Interpretación de documentos profesionales y técnicos, relacionados con la actividad de restauración.

Información utilizada o generada

Manuales de lengua inglesa sobre gramática, usos y expresiones. Diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos. Publicaciones diversas en inglés: manuales de hostelería, catálogos, periódicos y revistas especializadas en restauración. Información publicada en las redes. Manuales de cultura de los angloparlantes de diversas procedencias.

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: SERVICIO EN RESTAURANTE

Código: MF1052_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

Duración: 130 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

Código: UF0258

Duración: 40 horas

Referente de Competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

CE1.1 Deducir las necesidades de mobiliario, enseres, útiles, bebidas, entrantes y complementos, que sean precisos para desarrollar un servicio en sala determinado.

CE1.2 Cumplimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno.

CE1.3 Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.4 Identificar zonas de depósito o conservación y justificar la elección de los mismos en función de los diferentes tipos de géneros.

CE1.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros.

C2: Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

CE2.1 Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio en sala, describiendo sus características y posibles aplicaciones.

CE2.2 Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio en sala.

CE2.3 Identificar y caracterizar los principales medios utilizados para la decoración de restaurantes.

CE2.4 Seleccionar y aplicar los medios decorativos idóneos según el tipo de servicio y fórmula de restauración.

CE2.5 Organizar operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y otros instrumentos necesarios de tal manera que las instalaciones estén en condiciones para desarrollar el servicio en sala.

CE2.6 Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, elementos decorativos, utensilios y, en su caso, elaboraciones culinarias, justificando y proponiendo su ejecución.

Contenidos

1. El Restaurante

- El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:
 - Características

- Ubicación
- Dimensiones
- Ambientación
- Ventilación
- Limpieza
- Iluminación
- Insonorización
- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.

2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

- Dedución y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.
- Determinación de necesidades del Restaurante de:
 - Mobiliario
 - Enseres
 - Útiles
 - Bebidas: tipos más frecuentes
 - Materias primas: tipos más frecuentes y valor nutricional
 - Complementos
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características:
 - Pedidos
 - Relevés
 - Inventarios.
- Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
 - Inventarios
 - Relevés
- Departamentos implicados.

3. Recepción y almacenamiento de provisiones.

- Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.
- Registros documentales.
 - Albaranes
 - Facturas
- Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
- Control de stocks.

4. Mise en place del Restaurante.

- Adecuación de las instalaciones.
- Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
- Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.
- Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
 - Vajilla
 - Cubertería
 - Cristalería
 - Mantelería
 - Otros
- El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
- Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
- Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
- Ambientación en el comedor: música
- El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE.

Código: UF0259

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 Y RP3

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir y desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración.

CE1.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio en sala, caracterizándolas, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.

CE1.2 Describir los principales platos de la cocina regional e internacional.

CE1.3 Explicar la relación que mantiene el personal de sala de restaurante con otros profesionales o departamentos durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.

CE1.4 De acuerdo con planes de trabajo y fórmulas de restauración determinados:

- Describir y simular el proceso de venta de alimentos, bebidas y complementos en el restaurante.
- Describir la composición de una oferta gastronómica determinada de forma que resulte atractiva.
- Seleccionar y usar los equipos, máquinas y útiles necesarios para el servicio.
- Realizar el servicio de comidas, bebidas y complementos en sala de acuerdo con las instrucciones definidas, con la máxima rapidez y eficacia y con el estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.
- Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observe algún desajuste o queja por parte del comensal real o simulado.
- Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando técnicas de comunicación.

C2: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en el restaurante, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE2.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE2.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas en restaurante, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CE2.3 Proponer menús que se ajusten a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

CE2.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en los restaurantes.

CE2.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes de un restaurante.

CE2.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE2.7 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE2.8 En supuestos prácticos, de demanda de información o presentación de reclamaciones:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
- Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.
- Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.

CE2.9 Argumentar la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

Contenidos

1. Servicio del Restaurante.

- Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.
- Platos significativos de la cocina nacional e internacional.
- La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito.
- Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada.
- Tipos de servicio en la restauración:
 - A la inglesa
 - A la francesa
 - Gueridón o rusa
 - Emplatado o americana
- Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento.
- Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa.
- Normas generales para el desbarasado de mesas.
- Servicio de guarniciones, salsas y mostazas.

2. Atención al cliente en restauración

- La atención y el servicio:
 - Acogida y despedida del cliente.
 - La empatía.
- La importancia de la apariencia personal.
- Importancia de la percepción del cliente.
- Finalidad de la calidad de servicio.
- La fidelización del cliente.
- Perfiles psicológicos de los clientes:
 - Cliente lento
 - Cliente indiferente o distraído
 - Cliente reservado
 - Cliente dominante
 - Cliente indeciso
 - Cliente vanidoso
 - Cliente desconfiado
 - Cliente preciso
 - Cliente locuaz
 - Cliente impulsivo
- Objecciones durante el proceso de atención.
- Reclamaciones y resoluciones.
- Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea.

3. La comunicación en restauración

- La comunicación verbal: mensajes facilitadores.
- La comunicación no verbal:
 - Gestos
 - Contacto visual
 - Valor de la sonrisa
- La comunicación escrita.
- Barreras de la comunicación
- La comunicación en la atención telefónica.

4. La venta en restauración

- Elementos claves en la venta:
 - Personal
 - Producto
 - Cliente
- Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas
- Fases de la Venta
 - Preventa
 - Venta
 - Postventa

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE

Código: UF0260

Duración: 40 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4, RP5 y RP6

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.

CE1.1 Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante.

CE1.2 Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus características, ventajas e inconvenientes.

CE1.3 Explicar el control administrativo del proceso de facturación y cobro, identificado en cada fase las medidas que se deben tomar en caso de desviaciones.

CE1.4 Argumentar la necesidad de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de facturación y cobro en restauración.

C2: Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja.

CE2.1 Analizar la producción del día y la suma de las facturas.

CE2.2 Operar con los alimentos, bebidas, número de clientes, número de menús y número de cartas.

CE2.3 Describir el proceso de arqueo de caja.

C3: Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de trabajo.

CE3.1 Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en el cierre del restaurante.

CE3.2 Deducir necesidades de géneros y preparaciones que se deben solicitar para reponer existencias en supuestos prácticos de cierre de restaurantes.

CE3.3 Aplicar los procedimientos y medios de limpieza del local, mobiliario y equipos en el momento del cierre.

CE3.4 Identificar las operaciones habituales de supervisión y mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.

CE3.5 Desarrollar los procesos de trabajo habituales en supuestos prácticos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad

Contenidos

1. Facturación en restauración

- Importancia de la facturación como parte integrante del servicio
- Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos
- Sistemas de cobro:
 - Al contado
 - A crédito
- Aplicación de los sistemas de cobro Ventajas e inconvenientes
- La confección de la factura y medios de apoyo
- Apertura, consulta y cierre de caja.
- Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar.

2. Cierres de servicios en restauración

- El cierre de caja
- El diario de producción:
 - Alimentos
 - Bebidas
 - Número de clientes
 - Número de menús
 - Número de cartas
- El arqueo y liquidación de caja.

3. Post-Servicio

- Mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos, géneros y materias primas para un posterior servicio.
- Almacenamiento y reposición de géneros. Rotación de stocks.
- La limpieza del local, mobiliario y equipos en el cierre:
 - Cafetera
 - Cámaras
 - Aparadores
 - Recogida de lencería
 - Ventilación del local
 - Supervisión y desconexión de cámaras
 - Cierre de instalación y desmontaje de mesas en su caso

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa – UF0258	40	30
Unidad formativa – UF0259	50	40
Unidad formativa – UF0260	40	30

Secuencia:

Las unidades formativas correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital.
- Competencia social en geografía.

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de "Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería".

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: SERVICIO DE VINOS

Código: MF1048_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE1.1 Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE1.2 Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.

CE1.3 Proponer el vino que se ajuste a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.

CE1.4 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de servicio y consumo de vinos.

CE1.5 Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.

CE1.6 Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección de consumidores y usuarios.

CE1.7 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE1.8 En supuestos prácticos, de demanda de información o presentación de reclamaciones relacionadas con el servicio o consumo de vinos:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.

- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de establecimientos y clientes.
 - Simular la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.
 - Determinar cuándo procede el registro de la consulta o reclamación presentada.
- CE1.9 Argumentar la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C2: Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CE2.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio de vinos, explicando sus ventajas e inconvenientes y justificando su idoneidad para cada tipo y normas de servicio en concreto.

CE2.2 Realizar las operaciones previas al servicio de vinos y su preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.

CE2.3 De acuerdo con planes de trabajo y fórmulas de servicio determinados:

- Describir y simular el proceso de acogida y atención al cliente, identificando las etapas y los factores clave para conseguir su satisfacción.
- Describir y simular el proceso de venta de vinos, explicando sus fases y las diferentes maneras que existen para su concreción.
- Describir las características de una oferta de vinos determinada, de forma que resulte atractiva, sugiriendo los vinos que mejor se adecuen al menú propuesto o solicitado.
- Explicar la relación que mantiene el personal especializado en vinos con otros departamentos o profesionales durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en supuestos prácticos.
- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Realizar el servicio de vinos de acuerdo con las instrucciones definidas, y aplicando las técnicas de servicio correspondientes con la máxima rapidez y eficacia, estilo y elegancia que este proceso a la vista del cliente requiere.
- Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa algún desajuste o queja por parte del consumidor real o simulado.
- Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

C3: Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.

CE3.1 Identificar los distintos tipos y fases de las catas, describiendo los elementos necesarios: copas, locales, condiciones ambientales y temperaturas óptimas para su degustación.

CE3.2. Describir las diferentes características organolépticas de los vinos, empleando el vocabulario específico.

CE3.3 Describir las principales zonas vitivinícolas nacionales e internacionales, identificando las principales denominaciones de origen.

CE3.4 En ejercicios de cata, detectar diferencias de sabores básicos en vinos:

- Blancos jóvenes.
- Rosados.
- Tintos jóvenes.
- De crianza.
- Defectuosos.
- Generosos.
- Espumosos.
- De las principales denominaciones de origen.

CE3.5 Identificar y cumplimentar las fichas de cata, aplicando las normas de puntuación de los vinos.

C4: Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.

CE4.1 Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento de vinos y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.

CE4.2 A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo:

- Determinar las necesidades de suministro de vinos, indicando cantidades.
- Cumplimentar solicitudes de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual.
- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la documentación e información, tratándolas con rigor.

C5: Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.

CE5.1 Identificar señas y atributos de calidad de los vinos, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.

CE5.2 Describir métodos de control en la recepción de vinos, identificando instrumentos y medios necesarios.

CE5.3 En un supuesto práctico de recepción de vinos, efectuar operaciones de control, utilizando los medios e instrucciones aportados para tal fin.

CE5.4 En un supuesto práctico de control en la recepción, detectar posibles desviaciones entre las cantidades y las calidades de los vinos solicitados y los recibidos, proponiendo medidas para su resolución.

C6: Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.

CE6.1 Describir diversos sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.

CE6.2 Identificar necesidades de almacenamiento de los vinos en función de su tipología, edad o añadas, características de conservación, rotación de los vinos y factores de riesgo.

CE6.3 Relacionar las necesidades de almacenamiento de los vinos con los lugares adecuados de la bodega y con su temperatura, humedad, olores, iluminación, vibraciones y distribución óptimas para obtener su conservación.

CE6.4 En un supuesto práctico de almacenamiento, ordenar los vinos en la bodega de acuerdo con el lugar, equipamiento y sistema establecido, aplicando la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.

CE6.5 En un supuesto práctico de almacenamiento, detectar posibles deterioros o roturas de botellas durante el proceso, efectuando las operaciones de retirada y limpieza e indicando los posibles departamentos o personas a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimiento.

CE6.6 Formalizar documentaciones y libros necesarios para el control de bodegas.

C7: Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio.

CE7.1 Cumplimentar documentaciones habituales para el aprovisionamiento interno de vinos.

CE7.2 Realizar aprovisionamientos internos de vinos en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

CE7.3 Elegir y justificar el lugar de depósito de los vinos en la bodeguilla.

CE7.4 Controlar en la bodeguilla la temperatura de servicio de los vinos.

CE7.5 Aplicar normas de utilización de equipos y máquinas para el mantenimiento y conservación de los vinos, siguiendo los procedimientos establecidos y obteniendo resultados predeterminados.

C8: Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.

CE8.1 Describir cartas de vinos, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE8.2 Relacionar cartas de vinos con tipos de establecimientos, fórmulas de restauración y ofertas gastronómicas determinadas.

CE8.3 En supuestos prácticos, la carta de vinos se define y presenta teniendo en cuenta:

- El tipo y categoría del establecimiento, fórmula de restauración, tipo de servicio, objetivos económicos e imagen corporativa.
- La oferta gastronómica del establecimiento.
- Los medios físicos, humanos y económicos con que se cuenta.
- Los gustos de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de vinos.
- Las ofertas realizadas por los proveedores.
- Las existencias en la bodega.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de los vinos ofertados como en su precio.
- La estacionalidad.

CE8.4 Justificar sistemas de rotación de la carta de vinos en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias, de las posibilidades de suministro y de los objetivos del establecimiento.

CE8.5 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de cartas de vinos.

Contenidos

1. Elaboración del vino.

- La vid a través de la historia.
- La uva y sus componentes.
- Fermentación de la uva y composición del vino
- Tipos de vino y características principales.
- Elaboración y crianza del vino:
 - Extracción del mosto
 - Vinificación del Vino Blanco
 - Vinificación del Rosado
 - Vinificación del tinto
 - Diferencias entre blancos y tintos.
 - Crianza de los Vinos. Las añadas
 - Los Vinos Generosos:
 - Finos
 - Manzanillas
 - Amontillados
 - Olorosos
 - Dulces.
 - Los Vinos Espumosos:
 - El Cava
 - El Champagne.
- Zonas Vinícolas de España y el extranjero.
- Las Denominaciones de Origen. El INDO.
- Vocabulario específico del vino

2. El Servicio de Vinos

- Tipos de servicio:
 - Características
 - Ventajas
 - Inconvenientes.
- Normas generales de servicio.
- Abertura de botellas de vino.
- La decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de:
 - Botellas
 - Corchos
 - Etiquetas
 - Cápsulas.

3. La Cata de vinos

- Definición y metodología de la cata de vinos.
- Equipamientos y útiles de la cata
- Técnicas y elementos importantes de la cata:
 - Copas
 - Locales
 - Condiciones ambientales
 - Temperaturas óptimas para su degustación.
- Fases de la cata:
 - Visual
 - Olfativa
- El olfato y los olores del vino:
 - El bouquet
 - Los aromas primarios
 - Los aromas secundarios
 - Los aromas terciarios
- El gusto .y los cuatro sabores elementales:
 - Dulce
 - Ácido
 - Amargo
 - Salado
- Equilibrio entre aromas y sabores.
- La vía retronalosal.
- Alteraciones y defectos del vino.
- Fichas de cata: estructura y contenido.
- Puntuación de las fichas de cata.
- Vocabulario específico de la cata.

4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos.

- El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
- Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
- Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
- La recepción de los vinos
- Sistema de almacenamiento de vinos
- La bodega:
 - Tipos
 - Dimensiones
 - Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones.
 - Materiales de construcción.
- La bodeguilla o cava del día

- La conservación del vino:
 - La importancia del corcho o tapón
 - Posición de las botellas
- Métodos de rotación de vinos.
- Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

5. Cartas de Vinos

- La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- Diseño gráfico de cartas de vinos.
- Política de precios.
- La rotación de los vinos en la carta:
 - Popularidad
 - Rentabilidad.
- Las sugerencias de vinos.

6. El Maridaje

- Definición de maridaje y su importancia.
- Armonización de los vinos con:
 - Aperitivos
 - Entradas
 - Pescados
 - Carnes
 - Postres.
- Las combinaciones más frecuentes.
- Los enemigos del maridaje

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1048_2	90	50

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana
- Competencia matemática
- Competencia digital
- Competencia social en geografía

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de "Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería".

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Código: MF1053_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente

Duración: 50 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente.

CE1.1 Deducir, a partir de un servicio de platos a la vista del cliente predeterminado, las necesidades de equipos, alimentos, bebidas, complementos y otros materiales que sean precisos para desarrollar su elaboración y servicio.

CE1.2 Cumplimentar, en su caso, la documentación necesaria para el aprovisionamiento interno.

CE1.3 Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

C2: Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE2.1 Identificar los equipos y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias a la vista del cliente, explicando: funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE2.2 Justificar la utilización de equipos y útiles en función del plato objeto de preparación.

CE2.3 Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE2.4 Aplicar normas de utilización de equipos y útiles, siguiéndolos procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE2.5 Argumentar el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C3: Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación.

CE3.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, sus cualidades gastronómicas, como las aplicaciones culinarias básicas, y sus necesidades de preelaboración básica y de conservación.

CE3.2 Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de dichas materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE3.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de dichas materias primas culinarias.

C4: Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

CE4.1 Deducir necesidades de géneros y guarnición/decoración que precisan las elaboraciones para desarrollar las operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.

CE4.2 Identificar necesidades de equipos, útiles y menaje necesarios.

CE4.3 Ejecutar las operaciones necesarias de puesta a punto de equipos y útiles de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.

CE4.4 Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.

CE4.5 Resumir la posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.

C5: Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes.

CE5.1 Identificar los diferentes tipos de clientes de restaurante, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.

CE5.2 Distinguir los tipos de demanda de información más usuales sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del cliente

CE5.3 Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.

CE5.4 En supuestos prácticos, de demanda de información relacionada con los ingredientes, ejecución, presentación o servicio de elaboraciones a la vista del cliente:

- Identificar y seleccionar la información según la situación planteada.
- Simular la resolución de necesidades concretas de información, adaptándola según tipos de restaurantes y clientes.

CE5.5 Asumir la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

Contenidos

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.

- Equipos utensilios y sus características:
 - Rechaud
 - Sautesse
 - Tablas de trinchar
 - Cuchillos
 - Pinzas (cuchara sopera y tenedor trinchero)
 - Mesas auxiliares o gueridores
 - Carros calientes
 - Tabla de corte de jamón
 - Tabla de corte de salmón
- Normas básicas de utilización y limpieza de equipos y utensilios.

- Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina.
- Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón especias y vinagre.

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente:

- Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
- Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: Ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
- Platos a la vista del cliente: Ingredientes y proceso de elaboración
 - Ensalada César
 - Steak Tartare
 - Lenguado al Cava
 - Solomillo al Whisky
 - Solomillo Stroganoff
 - Entrecote a la pimienta
 - Crepes Suzette
 - Pelado de fruta: piña, naranja, sandía, melón y manzana.
 - Ensalada de frutas
- Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
- Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

- El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos:
 - Pescados rosados, blancos y azules
 - Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos
 - Crustáceos
 - El desespinado del lenguado
 - El desespinado del rodaballo
 - El desespinado de la lubina
 - El desespinado de la dorada
- El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
 - El trinchado del pollo
 - El villagodio y el chateaubriand
 - El carré de cordero
- El cerdo y el jamón:
 - Origen del cerdo
 - Elaboración del jamón:
 - Despiece, sangrado y lavado
 - Salazón
 - Postsalado
 - Lavado con agua caliente a presión
 - Secado natural
 - Envejecimiento
 - Diferentes tipos de jamón:
 - Dependiendo del tipo de cerdo del que proviene :
 - Jamón de ibérico
 - Jamón de cerdo blanco
 - Según haya sido alimentado el cerdo ibérico:
 - Jamón Ibérico de Bellota
 - Jamón Ibérico de Recebo
 - Jamón Ibérico de Cebo

- Dependiendo del tipo y tiempo de curación:
 - Jamón de bodega
 - Jamón Bodega Reserva
- Partes del jamón
- Corte del jamón
- La paletilla de cerdo y sus características

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1053_2	50	20

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de “seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Código: MF1054_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.

CE1.1 Identificar sistemas organizativos idóneos en función del tipo de servicio o evento y medios disponibles.

CE1.2 Explicar la información y documentación necesarias para el desarrollo de los servicios.

CE1.3 Identificar los circuitos internos y externos de la información y de la documentación que se generan entre departamentos, según la estructura general del establecimiento, y con proveedores externos.

CE1.4 Especificar los criterios que marcan prioridades en el desarrollo de los servicios.

CE1.5 En supuestos prácticos, de montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración:

- Identificar necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales, necesarios para el montaje y decoración de locales y expositores de alimentos y bebidas.
- Calcular los gastos derivados de los recursos necesarios para el servicio.
- Proponer procesos eficaces para la prestación del servicio a partir de los medios disponibles.
- Representar sobre planos la distribución en planta de mobiliario y equipos, justificándola debidamente.
- Organizar el espacio físico, optimizando los recursos disponibles.
- Formalizar la documentación necesaria para el buen desarrollo de la prestación de los servicios.
- Proponer procedimientos de control que permitan determinar la eficacia de los procesos de prestación de los servicios.

C2: Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE2.1 Explicar los tipos, manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos en restauración.

CE2.2 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de los equipos, máquinas y útiles de uso común en este tipo de servicios.

CE2.3 Poner a punto y utilizar los equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en este tipo de servicios, realizando su mantenimiento de uso.

C3: Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.

CE3.1 A partir de motivos decorativos, elegir o idear formas y técnicas de decoración.

CE3.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE3.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma o color.

CE3.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE3.5 Adaptar el diseño decorativo a las posibilidades de los locales y tipo de servicio especial o evento en restauración.

C4: Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes.

CE4.1 Describir los principales medios utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical, y aplicar los medios idóneos según el tipo de establecimiento, local y productos específicos.

CE4.2 Aplicar técnicas y emplear elementos decorativos adecuándose a composiciones predeterminadas.

CE4.3 Clasificar los productos objeto de exposición en función de variables como sabor, color, tamaño, posibilidades de asociación, temperatura adecuada de conservación o época del año.

CE4.4 Efectuar la terminación del montaje de expositores conforme a lo diseñado, incorporando las elaboraciones específicas en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas y clasificación gastronómica, ateniéndose a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, para obtener niveles de calidad predeterminados.

CE4.5 Ubicar y ordenar géneros, productos gastronómicos y demás materiales conforme a lo diseñado,

CE4.6 La decoración del local, expositores de alimentos y bebidas y demás equipos para este tipo de servicios o eventos se realiza con sentido artístico, en el marco de estándares y límites económicos preestablecidos.

CE4.7 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso.

C5: Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

CE5.1 Realizar en un supuesto práctico, el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje necesarios para el posterior desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración conforme a órdenes de trabajo o procedimientos preestablecidos.

CE5.2 Poner a punto y montar servicios especiales y eventos conforme a lo planificado o teniendo en cuenta:

- Las características del tipo de servicio o evento en cuestión.
- La superficie y características del local.
- Personal, equipos, mobiliario, menaje, productos y materiales disponibles.
- El número de comensales.
- Las expectativas de la supuesta clientela.
- La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas, a efectos de establecer su orden de colocación en los expositores.

CE5.3 Seguir los procedimientos preestablecidos para el montaje y puesta a punto de estos servicios y eventos, teniendo en cuenta:

- Los recipientes y equipos asignados.
- Las temperaturas necesarias.
- Las normas higiénico-sanitarias.
- La decoración del conjunto.

CE5.4 Deducir, a partir de un supuesto práctico de montaje de un servicio especial, posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, equipos, elementos decorativos y elaboraciones específicas, justificando y proponiendo su ejecución.

CE5.5 Indicar la forma de actuar ante anomalías que puedan producirse en esta fase.

CE5.6 Realizar las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y mobiliario utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.

CE5.7 Mantener los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos, durante la manipulación y servicio de las elaboraciones culinarias.

CE5.8 Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad en todas las operaciones del proceso.

Contenidos

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.

- Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
 - Sillas apilables
 - Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros.
 - Aparadores y gueridores
 - Tiras de mantel y faldones
 - Equipos de frío y calor
 - Espejos
 - Tablas para trinchar
 - Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores
 - Utensilios para trinchar
 - Elementos decorativos
- Los salones y la distribución de los espacios. Planos.
- Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
- Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.

2. Servicios especiales en restauración.

- El Banquete y el Catering:
 - Concepto
 - Tipos
 - Características
 - Organización
 - Planificación
 - Servicio
 - Diferencias entre Banquete y Catering
- Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
 - Imperial
 - En U
 - En I
 - En T
 - En cuadro
 - Ojo de llave
 - En peine
 - En espiga
 - A la americana
- Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales
 - Plantilla
 - Dotaciones.
- La comercialización de los servicios especiales
 - Promoción
 - Publicidad
 - Venta.
- La venta y relaciones con los clientes:
 - Contratos
 - Depósitos
 - Pruebas.
- La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

- La facturación de los servicios especiales:
 - Gastos
 - Beneficios
 - Evaluación.

3. Otros eventos en restauración.

- El Buffet:
 - Concepto
 - Tipos
 - sentado, de pie
 - asistido o no
 - Características.
 - dimensiones y distribución del espacio
 - número de clientes
 - Diferentes estructuras de buffet en función a sus características
 - Montaje de expositores, ubicación y distribución
 - Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables:
 - sabor
 - color
 - tamaño
 - temperatura adecuada de conservación
 - época del año
 - Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
 - Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración
- Otros eventos:
 - El coffee break y los cócteles.
 - Concepto
 - Organización
 - Las reuniones de trabajo:
 - Organización
 - Tipos:
 - Escuela
 - Teatro
- Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos.

4. Decoración y montaje de expositores

- Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.
- Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- El color y su influencia: teoría de los colores.
- Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.
- La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.
- Los centros de mesas.
- Los bodegones y otros elementos para la decoración.
- La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	N.º de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Módulo formativo – MF1054_2	80	50

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital

Para el acceso a este modulo mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el modulo de “seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería”

MÓDULO FORMATIVO 5

Denominación: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Código: MF0711_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.

CE1.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales y utillaje de hostelería.

CE1.2 Estimar las consecuencias para la salubridad de los productos y seguridad de los consumidores de la falta de higiene en los procesos y medios de producción o servicio y en los hábitos de trabajo.

CE1.3 Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir las instalaciones y equipos de hostelería.

CE1.4 Identificar y aplicar las medidas de higiene personal y reconocer todos aquellos comportamientos o actitudes susceptibles de producir una contaminación en cualquier tipo de alimentos.

CE1.5 Describir las principales alteraciones sufridas por los alimentos, identificando los agentes causantes de las mismas, su origen, mecanismos de transmisión y multiplicación.

CE1.6 Clasificar y explicar los riesgos y principales toxioinfecciones de origen alimentario y sus consecuencias para la salud y relacionarlas con las alteraciones y agentes causantes.

CE1.7 Explicar los sistemas y procedimientos adecuados para la gestión y eliminación de residuos en la actividad de hostelería.

CE1.8 Identificar, clasificar y comparar los distintos productos y tratamientos de limpieza, tales como la desinfección, esterilización, desinsectación y desratización, y sus condiciones de empleo.

CE1.9 En supuestos prácticos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, debidamente caracterizados:

- Identificar todas aquellas acciones de higiene y comportamiento personal que se deben adoptar.
- Seleccionar los productos y tratamientos utilizables.
- Fijar los parámetros objeto de control.
- Enumerar los equipos necesarios.
- Establecer la frecuencia del proceso de higienización.
- Realizar las operaciones necesarias para limpiar, desinfectar, desinsectar y desratizar.

C2: Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.

CE2.1 Clasificar los distintos tipos de residuos generados de acuerdo con su origen, estado, reciclaje y necesidad de depuración.

CE2.2 Reconocer los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la actividad de hostelería.

CE2.3 Reconocer los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de hostelería y de depuración de residuos.

CE2.4 Jerarquizar las medidas adoptables para la protección ambiental en hostelería.

CE2.5 Describir las técnicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.

C3: Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.

CE3.1 Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la actividad de hostelería.

CE3.2 Interpretar los aspectos más relevantes de la normativa y de los planes de seguridad relativos a: derechos y deberes del trabajador y de la empresa, reparto de funciones y responsabilidades, medidas preventivas, señalizaciones, normas específicas para cada puesto, actuación en caso de accidente y de emergencia.

CE3.3 Identificar los riesgos o peligros más relevantes en la actividad de hostelería y analizar las medidas de seguridad aplicables en el diseño del local e instalaciones, condiciones ambientales, estado del puesto de trabajo, entorno y servidumbres, medidas de seguridad y protecciones de maquinarias, señalización de situaciones de riesgo y emergencias, equipos de protección individual, toxicidad o peligrosidad y manejo apropiado de los productos.

CE3.4 Identificar y aplicar las pautas de actuación adoptables en situaciones de emergencia y en caso de accidentes, como el manejo de equipos contra incendios, procedimientos de control, aviso y alarma, técnicas sanitarias básicas y de primeros auxilios y planes de emergencia y evacuación.

C4: Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.

CE4.1 Relacionar el uso de las fuentes de energía en un establecimiento de hostelería.

CE4.2 Reconocer el uso de las energías renovables y sus posibilidades en un establecimiento de hostelería.

CE4.3 Identificar las instalaciones eléctricas, de gas y otras de un establecimiento de hostelería y los puntos críticos donde pueden presentar disfunciones.

CE4.4 Analizar buenas prácticas en el consumo del agua y de la energía en un establecimiento de hostelería e identificar posibles acciones que supongan su disminución.

CE4.5 Caracterizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

CE4.6 Identificar y valorar los distintos métodos para el tratamiento de las aguas.

CE4.7 En supuestos prácticos de establecimientos de hostelería debidamente caracterizados:

- Valorar la repercusión económica del uso eficiente del agua y de la energía.
- Explicar un programa de ahorro de agua y de energía y sus medidas de seguimiento y control.
- Relacionar las medidas que pueden repercutir en el ahorro de agua y de energía.

Contenidos

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
- Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería

- Concepto y niveles de limpieza.
- Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
- Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
- Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones.
- Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.
- Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería

- Agentes y factores de impacto.
- Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos.
- Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- Otras técnicas de prevención o protección.

4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

- Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
- Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería

- Compras y aprovisionamiento.
- Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Limpieza, lavandería y lencería.
- Recepción y administración.
- Mantenimiento.

6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

- Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
- Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	Número máximo de horas a impartir a distancia
Módulo formativo – MF0711_2	60	50

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital

MÓDULO FORMATIVO 6

Denominación: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Código: MF1051_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente en los servicios de restauración

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración.

CE1.1 Interpretar el significado global de mensajes orales emitidos en inglés pronunciados lenta y claramente y reconocer el propósito del mensaje en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida del cliente.
- Petición de información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Petición de facturación e información de sistemas de cobro.
- Comunicación de una queja o reclamación.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE1.2 Interpretar de forma global, mensajes orales emitidos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica, mensaje grabado y megafonía.
- Comunicación formal o informal.
- Número y características de los emisores del mensaje.
- Costumbres en el uso de la lengua y distintos acentos.
- Claridad de la pronunciación.
- Ruido ambiental, interferencias y distorsiones.
- Elementos no verbales.

C2: Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración.

CE2.1 Interpretar el significado global de mensajes, instrucciones breves y documentos recibidos o utilizados en inglés y reconocer su propósito, con la precisión suficiente como para poder aplicar el contenido en situaciones profesionales, tales como:

- Consulta de manuales de maquinaria, equipamiento o utensilios de la actividad de restauración.
- Consulta de manuales de aplicación informática.
- Petición de información, reservas y pedidos.

CE2.2 Interpretar mensajes sencillos escritos en inglés, en situaciones profesionales simuladas, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Canal de la comunicación como fax, e-mail o carta.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Graffiti deficiente.

C3: Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE3.1 Expresar verbalmente en inglés, pronunciando con claridad, fórmulas de cortesía aprendidas, frases cortas enlazadas con conectores y un vocabulario compartido a nivel internacional, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo, acomodo y despedida de clientes.
- Información de la oferta gastronómica.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación y cobro.
- Resolución de quejas y reclamaciones.
- Información variada sobre el entorno.

CE3.2 Expresar verbalmente en inglés mensajes breves y sencillos adecuando el tipo de mensaje y el registro a las condiciones de una situación profesional simulada que pueden afectar a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de restauración.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

C4: Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración.

CE4.1 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves, ajustadas a criterios básicos de corrección gramatical y empleando un vocabulario sencillo, en situaciones profesionales, tales como:

- Redacción de comandas.
- Redacción de documentos sencillos de promoción del establecimiento o de la oferta gastronómica.
- Redacción de información de interés para el cliente, tales como horarios, fechas y avisos.

CE4.2 Producir en inglés mensajes e instrucciones escritas breves y sencillas, adecuando el mensaje, el soporte y el medio a las condiciones de una situación profesional simulada, que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Características de los receptores del mensaje.
- Calidad de la impresión o de la grafía.
- Nivel de iluminación para la lectura del mensaje.

C5: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

CE5.1 Interaccionar con uno o varios interlocutores en inglés, en situaciones profesionales, tales como:

- Saludo y despedida.
- Información sobre la oferta gastronómica.
- Petición de la oferta gastronómica.
- Prestación del servicio de alimentos y bebidas.
- Facturación e información de sistemas de cobro.
- Atención de quejas y reclamaciones.
- Petición de información variada sobre el entorno.

CE5.2 Resolver situaciones de interacción en inglés, bajo condiciones que afectan a la comunicación, tales como:

- Comunicación presencial o telefónica.
- Comunicación formal o informal.
- Costumbres en el uso de la lengua.
- Número y características de los interlocutores.
- Claridad en la pronunciación y distintos acentos.
- Ruido ambiental o interferencias frecuentes en los establecimientos de hostelería y turismo, en transportes, parques temáticos, de ocio y congresos.
- Tiempo del que se dispone para la comunicación.

Contenidos

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés

- Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
- Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
- Confección de horarios del establecimiento.
- Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
- Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
- Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
- Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración

- Terminología específica en las relaciones con los clientes.
- Presentación personal (dar información de uno mismo)
- Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
- Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
- Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
- Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
- Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas
- Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
- Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

- Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
- Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
- Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
- Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés
- Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
- Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
- Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.

- Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
- Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Módulo formativo	Número de horas totales del módulo	Número máximo de horas a impartir a distancia
Módulo formativo – MF1051_2	90	70

Criterios de acceso para los alumnos

Se debe demostrar o acreditar un nivel de competencia en los ámbitos señalados a continuación que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:

- Comunicación en lengua castellana.
- Competencia matemática.
- Competencia digital
- Competencia en lengua inglesa nivel A2

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE SERVICIOS DE RESTAURANTE

Código: MP0061

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Colaborar en los procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

CE1.1 Cumplimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno.

CE1.2 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros.

C2: Participar en los procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de mise en place en el restaurante.

CE2.1 Organizar operaciones de montaje de mesas para desarrollar el servicio en sala.

CE2.2 Organizar los elementos de apoyo, utensilios, otros instrumentos y equipos para desarrollar un buen servicio en sala.

C3: Aplicar las técnicas de atención al cliente, analizando sus características.

CE3.1 Colaborar en el proceso de venta de alimentos, bebidas y complementos en el restaurante.

CE3.2 Diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.

CE3.3 Atender a los clientes con cortesía, respeto y educación potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C4: Asistir en la facturación y cierre del restaurante.

CE4.1. Colaborar en la realización de facturas con sus diferentes sistemas de cobro.

CE4.2 Aplicar los procedimientos y medios de limpieza del local, mobiliario y equipos en el momento del cierre.

C5: Asistir en el proceso de aprovisionamiento y servicio de vinos.

CE5.1 Colaborar en la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.

CE5.2 Realizar catas sencillas de los vinos de la carta del restaurante.

CE5.3 Aplicar las normas y técnicas del servicio de vinos teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.

C6: Utilizar y cumplir las normas y técnicas en lo referente a la elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

CE6.1 Demostrar un buen hacer profesional en la elaboración de platos a la vista del cliente

CE6.2 Argumentar el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C7: Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo referidas al montaje de servicios especiales de restauración.

CE7.1 Identificar necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales, necesarios para el montaje y decoración de locales y expositores de alimentos y bebidas.

CE7.2 Cooperar en el cálculo de los gastos derivados de los recursos necesarios para el servicio.

CE7.3 Organizar el espacio físico, optimizando los recursos disponibles.

CE7.4 Formalizar la documentación necesaria para el buen desarrollo de la prestación de los servicios.

CE7.5 Utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

C8: Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.

C8.1 Atender al cliente en inglés

C8.2 Aplicar la terminología específica y expresiones más frecuentes en inglés el restaurante

C9: Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxioinfecciones alimentarias y contaminación ambiental

CE9.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.

CE9.2 Conocer las características de las unidades de producción o servicios con los productos y útiles autorizados para la limpieza.

CE9.3 Utilizar los productos y útiles de limpieza adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

C10: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE10.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE10.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE10.3 Emprender con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE10.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE10.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE10.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Realización del aprovisionamiento interno

- Tramitación de la documentación necesaria
- Asistencia en el control de la recepción de géneros
- Almacenamiento de mercancías recibidas

2. Puesta a punto de la maquinaria, equipos e instalaciones.

- Realización de montaje de mesas
- Realización del servicio de alimentos y bebidas
- Aplicación de las ofertas gastronómicas

3. Atención al cliente en el Restaurante

- Aplicación de técnicas de venta de alimentos y bebidas.
- Asistencia en las reclamaciones y quejas
- Aplicación de normas de cortesía, respeto y educación con los clientes

4. Facturación y cierre de restaurante

- Realización de la facturación en todos sus tipos
- Colaboración en el diario de producción y cierres de caja
- Colaboración en las tareas de limpieza del local, mobiliario y equipos al cierre del establecimiento

5. Servicio de vinos e información básica sobre los mismos.

- Colaboración en el aprovisionamiento y conservación de los vinos.
- Cumplimentación de los registros documentales.
- Aplicación de técnicas de ventas de vinos
- Realización de las catas de vinos de la carta del restaurante
- Realización del servicio de vinos en el restaurante

6. Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

- Realización de platos más usuales a la vista del cliente.
- Realización de las operaciones de trinchado, desespinado y cortes especiales.

7. Desarrollo de servicios especiales en restauración

- Identificación de necesidades de medios humanos.
- Identificación de necesidades de mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales para el montaje y servicio de eventos especiales.
- Cálculo de los beneficios y los gastos.
- Realización de planos para organizar espacios, mobiliarios, equipos y distribución de los clientes en las mesas.
- Cumplimentación de la documentación necesaria.

8. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración.

- Atención directa en inglés al cliente de restaurante u hotel, a su llegada, durante su estancia y a su salida.
- Resolución en inglés de contingencias, situaciones emergentes y deficiencias producidas durante la prestación de un servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones en inglés
- Información y asesoramiento en inglés, sobre bebidas y comidas
- Atención de demandas de información variada en inglés por parte del cliente o profesional del sector.
- Comunicación en inglés de forma presencial o telefónica.
- Comunicación en inglés en situaciones formales o informales
- Comunicación en inglés atendiendo a las costumbres en el uso de la lengua.
- Comunicación en inglés atendiendo al número de interlocutores y sus características.
- Comunicación en inglés, con claridad en la pronunciación e interpretar distintos acentos.
- Comunicación en inglés en condiciones de ruido ambiental o interferencias
- Comunicación en inglés atendiendo al tiempo del que se dispone

9. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

- Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos.
- Respeto a las medidas de ahorro de energía y conservación ambiental en los procesos de almacenamiento y manipulación de géneros y elaboraciones culinarias
- Conocimiento de los procedimientos de emergencia en situaciones de riesgo.

10. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativo	Titulación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF1052_2: Servicio en Restaurante	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos• Licenciado en Veterinaria• Diplomado en Turismo• Técnico Superior en Cocina• Técnico Superior en Restauración• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración	1 años	3 años

Módulos Formativo	Titulación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF1048_2: Servicio de Vinos	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos• Licenciado en Farmacia• Licenciado en Química• Licenciado en Enología• Técnico Superior en Restauración• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración	1 año	3 años
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos• Técnico Superior en Cocina• Técnico Superior en Restauración• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración	1 año	3 años
MF1054_2: Servicios especiales en restauración	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos• Técnico Superior en Restauración• Técnico Superior en Cocina• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración	1 año	3 años
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos• Licenciado en medicina y cirugía• Licenciado en Biología• Licenciado en Bioquímica• Licenciado en Química• Licenciado en Enología• Licenciado en Farmacia• Licenciado en Medicina• Licenciado en Veterinaria• Licenciado en Ciencias Ambientales• Licenciado en Ciencias del Mar• Ingeniero Agrónomo• Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.• Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.	2 años	Imprescindible requisito de titulación

Módulos Formativo	Titulación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Si se cuenta con titulación	Si no se cuenta con titulación
MF1051_2: Inglés profesional para servicio de restauración	<ul style="list-style-type: none">Licenciado en Filología inglesa;Licenciado en traducción e interpretación;Cualquier Titulación Superior con la siguiente Formación Complementaria: Certificado de aptitud en los Idiomas correspondientes de la Escuela Oficial de Idiomas.Cualquier Titulación Universitaria Superior con la siguiente Formación Complementaria: Haber cursado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la licenciatura del idioma correspondiente junto con los estudios complementarios citados en el apartado anterior.	1 año	Imprescindible requisito de titulación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de Gestión	45	60
Taller de Restaurante	90	90
Almacén de Restaurante Bar	20	20
Aula de Idiomas	45	60

Espacio Formativo	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Aula de Gestión	X	X	X	X		
Taller de Restaurante	X	X	X	X	X	
Almacén de Restaurante Bar	X	X	X	X	X	X
Aula de Idiomas						X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none">- Equipos audiovisuales- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet- Software específico de la especialidad- Pizarras para escribir con rotulador- Rotafolios- Material de aula- Mesa y silla para formador- Mesas y sillas para alumnos

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de restaurante	<ul style="list-style-type: none">- Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio.- Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños- Tableros de diferentes formas y tamaños- Sillas- Cartas- Aparador de comedor- Gueridores o mesas auxiliares- Carros diversos- Calentadores de platos- Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica)- Cubertería- Vajilla- Cristalería- Mantelería- Litos y bayetas- Petit Menage- Rechaud o infernillo- Sautesse o sartenes- Cava o armario frigorífico para vinos
	<ul style="list-style-type: none">- Cestas para servicio de vinos- Cubos y pies de cubos- Decantadores- Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños- Bandejas redondas de camarero- Campanas y Fuentes- Tabla de Jamón y salmón.- Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero)- Recogemigas- Condimentos Variados- Comanderos- Cafetera- Molinillos de café.- Copas de cata- Set de aromas del vino- Set de defectos del vino
Almacén de Restaurante-Bar	<ul style="list-style-type: none">- Estanterías- Maquinaria de transporte de sillas y tableros- Maquinaria de transporte de bebidas
Aula de Idiomas	<ul style="list-style-type: none">- Equipos audiovisuales- 1 Proyector- Programas informáticos para el aprendizaje del inglés- Reproductores y grabadores de sonido- Diccionarios Bilingües

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

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.