

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Operaciones básicas de restaurante y bar

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	1
Código:	HOT092_1
Estado:	BOE
Publicación:	Orden PRE/1635/2015
Referencia Normativa:	RD 295/2004

Competencia general

Efectuar operaciones auxiliares de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas colaborando, a su nivel, en el servicio de alimentos y bebidas.

Unidades de competencia

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área de restauración de entidades dedicadas a la preparación y servicio de comidas y bebidas, en entidades de naturaleza pública o privada con independencia de su forma jurídica de cualquier tamaño. Desarrolla su actividad por cuenta ajena y dependiendo en su caso, funcional o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de hostelería, concretamente en el subsector de restauración en el que se desarrollan los procesos de aprovisionamiento, preparación y servicio de bebidas y comidas. También en cualquier otro sector productivo en el que se desarrollen este tipo de procesos como el educativo, el sanitario, el de transporte y el de servicios sociales, entre otros.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Empleados de sala en pequeños establecimientos de restauración
- Ayudantes de camarero
- Ayudantes de bar

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar (120 horas)

MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

Nivel: 1
Código: UC0257_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración/ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas del establecimiento e instrucciones recibidas.

CR1.1 Las superficies, equipos y utillaje se acondicionan, desinfectan y ponen a punto usando los productos de limpieza establecidos, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación por su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.2 El menaje se limpia y pone a punto usando los productos de limpieza recomendados, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones relativas al mantenimiento se interpretan y aplican, prolongando así la vida útil de los equipos y útiles comunicando las disfunciones y anomalías observadas a la persona adecuada.

CR1.4 El montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas se efectúa siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico en:

- El alineado y equilibrado de mesas.
- El repaso del material para el montaje.
- En el montaje de mesas y aparadores.
- La revisión y puesta en marcha de equipos.
- La revisión del estado de cartas y menús, entre otros.

CR1.5 La decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se efectúa siguiendo órdenes de servicio y colaborando con el superior jerárquico en:

- La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados.
- El encendido y mantenimiento de la iluminación y del ambiente térmico.
- La selección de la ambientación musical.
- El control de volumen de la música, entre otros.

RP2: Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo las instrucciones recibidas y en determinadas fórmulas de restauración ejecutar dicho servicio con cierta autonomía.

CR2.1 La comanda se verifica antes de servir los alimentos y bebidas solicitados, comprobando que se corresponden con la petición de los clientes.

CR2.2 La prestación del servicio de alimentos y bebidas se desarrolla, colaborando con el superior jerárquico y aplicando las normas de protocolo del servicio.

CR2.3 Las contingencias no previstas en el proceso se comunican inmediatamente al superior jerárquico, prestando atención a las mejoras que puedan incorporarse hasta su resolución.

CR2.4 Las posibles rupturas y anomalías generadas durante el proceso se solventan en el marco de su responsabilidad, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios que se deriven.

RP3: Realizar las operaciones de post servicio de comidas y bebidas siguiendo las órdenes del superior jerárquico.

CR3.1 El almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio se realiza siguiendo las instrucciones recibidas, en función de las características de conservación propias de cada producto y de su posterior uso.

CR3.2 La adecuación y reposición de material para el siguiente servicio se realiza colaborando con el superior jerárquico en el repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas, en el cambio de mantelería, en la desconexión de los equipos de servicio, entre otros.

CR3.3 Las operaciones de fin de servicio se efectúan, limpiando y desinfectando útiles y equipos, reponiendo el material y la lencería propios del servicio y ventilando el local, entre otras, en función de las instrucciones recibidas.

Contexto profesional

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Material para ambientación/decoración de la zona de servicio. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Oferta gastronómica del establecimiento. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas. Asistencia en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas. Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas. Realización de servicios sencillos en determinadas fórmulas de restauración. Operaciones de post servicio.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados: comanda, vales interdepartamentales, entre otros. Menús y cartas. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

Nivel: 1
Código: UC0258_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar la recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas, cumpliendo con los requerimientos del sistema de calidad establecido y las instrucciones prefijadas.

CR1.1 La limpieza de superficies, equipos y utillaje se efectúa utilizando los productos de limpieza establecidos y aplicando las normas de seguridad e higiene.

CR1.2 Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y/o posibilidad de contaminación medioambiental.

CR1.3 Las instrucciones recibidas relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se ejecutan para su correcta conservación.

CR1.4 Las mercancías solicitadas se reciben comprobando que cumplen, entre otras, con las siguientes condiciones:

- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Embalaje en perfecto estado.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza y teniendo en cuenta las indicaciones del fabricante para su correcta conservación.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, bajo supervisión y cumpliendo con los procedimientos establecidos.

CR1.7 Las disfunciones o anomalías observadas durante el proceso de recepción y almacenamiento de mercancías se transmiten con prontitud a la persona adecuada.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios varios para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio y de las instrucciones recibidas.

CR2.1 Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan, siguiendo instrucciones previas y según el procedimiento establecido.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se efectúa, bajo supervisión y siguiendo el plan de trabajo establecido.

CR2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas sencillas y de comidas rápidas se disponen en los lugares previstos, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR2.4 El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio.

CR2.5 Las existencias mínimas establecidas, tanto de materias primas como del resto de productos, se comprueban verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable.

CR2.6 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso de aprovisionamiento interno, evitando fuentes de contaminación y manteniendo la calidad establecida.

RP3: Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con la definición del producto, tipo de servicio y normas básicas de su elaboración.

CR3.1 La preparación de la bebida sencilla se realiza siguiendo las instrucciones recibidas y:

- Utilizando los recipientes adecuados.
- Aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción.
- Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios.
- Actuando, dentro de sus responsabilidades, de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo.
- Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de bebidas.

CR3.2 Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida preparada se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto y normas preestablecidas.

CR3.3 La presentación de la bebida se efectúa, comprobando que se ajusta plenamente a la petición del cliente y con la temperatura idónea de servicio.

CR3.4 El área de trabajo se acondiciona y mantiene en orden y perfecto estado, efectuando las operaciones necesarias de limpieza.

CR3.5 El servicio de bebidas en barra o mesa se realiza siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido.

CR3.6 Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan, evitando costes y desgastes innecesarios.

RP4: Elaborar comidas rápidas sencillas bajo supervisión, de acuerdo con la definición del producto y aplicando técnicas básicas de cocinado y de manipulación de alimentos.

CR4.1 La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza bajo supervisión, aplicando técnicas sencillas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.

CR4.2 El acabado y presentación de las elaboraciones confeccionadas se realiza atendiendo a su tipología, bajo supervisión y en el tiempo establecido.

CR4.3 La conservación y el almacenamiento de las preparaciones culinarias sencillas se realiza, bajo supervisión, en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados, a las temperaturas idóneas de conservación según la naturaleza del producto y teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

CR4.4 Los métodos y los equipos establecidos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR4.5 Los utensilios y equipos utilizados en el proceso de preparación de elaboraciones culinarias sencillas se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos.

CR4.6 La temperatura requerida durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Bodega. Mobiliario y maquinaria propia de producción de comidas sencillas: horno, plancha, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Utensilios y herramientas propios para la preparación de bebidas y comidas rápidas. Materias primas, mercancías, bebidas y material de acondicionamiento y etiquetado. Productos de limpieza.

Productos y resultados

Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del bar-cafetería y del restaurante. Limpieza y mantenimiento de equipos, máquinas y útiles propios del área de producción culinaria del bar-cafetería. Registro cumplimentado con datos correspondientes a recepción, almacenamiento interno y distribución en los soportes establecidos. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas sencillas. Elaboraciones culinarias acondicionadas y/o conservadas para su consumo inmediato o posterior distribución.

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Documentos normalizados como "relevés", fichas de especificación técnica, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Normativa aplicable de manipulación de alimentos, medioambiental y riesgos laborales.

MÓDULO FORMATIVO 1

Servicio básico de restaurante-bar

Nivel:	1
Código:	MF0257_1
Asociado a la UC:	UC0257_1 - Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE1.1** En un supuesto práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de unas indicaciones dadas para el montaje de la zona de consumo de alimentos y bebidas de un bar-cafetería o restaurante:
- Seleccionar la maquinaria, útiles y herramientas necesarias justificando la decisión.
 - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas.
 - Describir las normas de utilización.
 - Explicar los riesgos asociados a su manipulación.
 - Explicar el mantenimiento de uso necesario.
- CE1.2** Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- CE1.3** Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- C2:** Asistir en el proceso de preservicio para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.
- CE2.1** Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- CE2.2** Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- CE2.3** Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- CE2.4** Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- CE2.5** Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.
- C3:** Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

CE3.1 Identificar las técnicas básicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.

CE3.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.

CE3.3 En un supuesto práctico de asistencia y colaboración en la prestación del servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración con una oferta gastronómica dada y un volumen de trabajo previamente definido:

- Verificar los datos de la comanda y trasladarla a la zona de producción culinaria del establecimiento.
- Comprobar la correspondencia entre la comanda y los platos solicitados por el cliente.
- Trasladar los platos a la zona de servicio de comidas y bebidas del establecimiento.
- Ejecutar operaciones básicas y de asistencia en el de servicio de comidas y bebidas de acuerdo con las instrucciones definidas y con rapidez y eficacia.
- Demostrar soltura pulcritud, estilo y elegancia en el proceso.

CE3.4 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.

CE3.5 Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

C4: Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

CE4.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.

CE4.2 Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.

CE4.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos.

CE4.4 Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.

CE4.5 Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

CE4.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.

C5: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a la zona de servicio de alimentos y bebidas de bar-cafetería o restaurante, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE5.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios del servicio del bar-cafetería y/o restaurante.

CE5.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE5.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

CE5.4 Explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE5.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE5.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de preservio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.1; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.3.

Otras Capacidades:

Respetar los procedimientos y las normas internas de la organización.

Habituar al ritmo de trabajo de la organización.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Contenidos

1 El restaurante como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Formalización y traslado de solicitudes sencillas de aprovisionamiento interno.

Maquinaria y equipos básicos: identificación, clasificación, ubicación y distribución, mantenimiento y limpieza característicos.

2 Operaciones de preservio, mise en place, en el área de consumo de alimentos y bebidas

Proceso y secuencia de operaciones más importantes.

Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material: formalización de la documentación interna necesaria.

Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación, otros.

Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

3 El servicio de comidas y bebidas y la atención al cliente en el establecimiento de restauración

Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.

Funciones de la brigada.

Organización y distribución de la zona: rangos, sectores.

Desarrollo de las tareas propias de asistencia y colaboración: traslado de la comanda a la zona de producción culinaria, servicio de pan, servicio de agua, transporte de los platos de la cocina a la zona de consumo y servicio de comidas, desbarasado, otras.

Características específicas de los servicios tipo bufé y de servicios a colectividades.

Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente: protocolo de servicio.

4 Operaciones de post servicio

Tipos y modalidades de post servicio.

Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio más habituales.

Acondicionamiento y reposición de elementos auxiliares y decorativos (convoys, floreros, otros).

Adecuación de la zona de servicio: ventilación, repaso de mobiliario, cambio de mantelería, otras.

Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de servicio de comidas y bebidas: productos de limpieza de uso común, sistemas y métodos de limpieza.

5 Seguridad e higiene alimentaria en la prestación del servicio de comidas y bebidas

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de servicio de alimentos y bebidas.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Manejo de residuos y desperdicios.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia en la prestación del servicio de alimentos y bebidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Nivel:	1
Código:	MF0258_1
Asociado a la UC:	UC0258_1 - Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
Duración (horas):	120
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.

CE1.2 Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos.

CE1.3 Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.

CE1.4 En un supuesto práctico de recepción de alimentos y bebidas para una oferta gastronómica dada en unas instalaciones previamente definidas:

- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento.
- Ordenar las mercancías de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.5 Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.

CE1.6 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.

C2: Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

CE2.1 Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

CE2.2 Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades.

CE2.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación.

C3: Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

CE3.1 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, útiles y herramientas, a partir de unas indicaciones dadas para la elaboración de una bebida sencilla:

- Seleccionar la maquinaria justificando la decisión en función de la bebida.
- Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas.
- Describir las normas de utilización.
- Explicar los riesgos asociados a su manipulación.
- Explicar el mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.3 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas sencillas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

CE4.1 Clasificar preparaciones sencillas significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.
- Técnicas aplicables.
- Tipo de servicio.
- Otros.

CE4.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de bebidas sencillas, a partir de su ficha técnica de elaboración:

- Describir las técnicas básicas más habituales para su preparación.
- Enumerar las fases de aplicación y procesos.
- Describir los procedimientos básicos y modos operativos.
- Seleccionar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE4.3 Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

CE4.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE4.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE4.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE4.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C5: Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

CE5.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

CE5.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de comidas rápidas sencillas de una oferta gastronómica dada:

- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- Enumerar fases de aplicación y procesos.

- Describir procedimientos básicos y modos operativos.
- Enumerar los instrumentos base que se deben utilizar.
- Explicar los resultados que se obtienen.

CE5.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

CE5.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

CE5.5 Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CE5.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE5.7 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C6: Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

CE6.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.

CE6.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE6.3 Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.

CE6.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

CE6.5 Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C7: Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las zonas de producción de bebidas sencillas y comidas rápidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

CE7.1 Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje propios de la zona de preparación y servicio de bebidas sencillas y comidas rápidas.

CE7.2 Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

CE7.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.

CE7.4 Explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

CE7.5 Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CE7.6 Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias, producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los

procesos de aprovisionamiento y de elaboración y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C3 respecto a CE3.1; C4 respecto a CE4.2; C5 respecto a CE5.2.

Otras Capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Mantener el área de trabajo, almacenes y zona de producción con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos, prestando atención a las mejoras que puedan presentarse.

Contenidos

1 El bar como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Materias primas de uso común en el bar: clasificación comercial.

Recepción y almacenamiento de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2 Maquinaria y equipos básicos del área de producción y servicio de bebidas y comidas rápidas sencillas

Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

Especificidades en el bar-cafetería, en el restaurante y en la restauración colectiva.

Ubicación y distribución de la maquinaria, equipos, útiles y menajes.

Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación, control, mantenimiento y limpieza característicos de la maquinaria, equipos, útiles y menajes.

3 Bebidas sencillas y comidas rápidas sencillas

Preparación y presentación de bebidas sencillas no alcohólicas: cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos, bebidas refrescantes embotelladas y aperitivos no alcohólicos, entre otros.

Preparación y presentación de bebidas sencillas alcohólicas: cervezas, aguardientes, licores.

Preparación y presentación de comidas rápidas sencillas: canapés, bocadillos y sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos, entre otros.

Servicio: en barra y en mesa.

Conservación y regeneración de elaboraciones: equipos asociados, fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

4 Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de preparación de bebidas y sencillas y de la zona de producción culinaria del bar-cafetería

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos, procedimientos y ejecución más habituales.

5 Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones básicas de aprovisionamiento y preparación de bebidas sencillas y comidas rápidas

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Manejo de residuos y desperdicios.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de operaciones básicas de aprovisionamiento, y la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.