



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Servicio de bebidas en barra y sala

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA Y SALA
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR17
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar las operaciones necesarias en el servicio de bebidas en barra y sala, respetando el protocolo de servicio establecido y siguiendo los parámetros de calidad.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Servicio de bebidas en barra	6 horas
Módulo 2	Servicio de bebidas en sala	6 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 12 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.- No se requiere titulación para trabajadores ocupados. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de la siguiente ocupación: Camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Acreditación equivalente a técnico de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.- Certificado de Profesionalidad de y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	<ul style="list-style-type: none">- Con titulación no se requiere experiencia profesional.- Sin titulación: profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior.

Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: - Máster del profesorado. - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
----------------------------	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller (bar o cafetería)	45 m ²	3 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa
Taller (bar o cafetería)	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Sillas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cartas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Aparador de comedor - 3 Gueridones o mesas auxiliares - 3 Carros diversos - Calentadores de platos (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica) - Cubertería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Vajilla (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cristalería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Mantelería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Litos y bayetas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Petit menage - rechaud o infernillo - sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cava o armario frigorífico para vinos - Cestas para servicio de vinos - cubos y pies de cubo (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 2 Decantadores - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Rechaud o infernillo - Sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Campanas y fuentes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Tabla de Jamón y salmón. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) (en cantidad suficiente según el número de alumnos)

	<ul style="list-style-type: none"> - Recogemigas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Comanderos (1 por participante) - 1 Fry top o Plancha - 1 Horno microondas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador). - 1 Exprimidor de cítricos. - 1 Cortadora de fiambres. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - 1 Almacén de restaurante-bar: estanterías - Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa. - Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas. - Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.
--	--

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

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 y seguridad de los participantes.

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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> - 5000 Camareros y cocineros propietarios - 5120 Camareros asalariados

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: SERVICIO DE BEBIDAS EN BARRA

OBJETIVO

Realizar el servicio de bebidas en barra según protocolo o tipo de servicio utilizando las técnicas adecuadas.

DURACIÓN: 6 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Uso de las diferentes áreas de la barra, diferenciando el cometido que tiene cada una de ellas.
 - Áreas de la barra
- Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar las operaciones de servicio de bebidas en barra, respetando siempre las normas de seguridad e higiene.
 - Equipamiento y utillaje más habitual en la barra
 - Puesta a punto de bebidas en la barra
- Interpretación de la comanda.
 - Tipos de comanda
- Utilización del utillaje y herramientas adecuadas para el servicio de bar.
- Aplicación de las normas de atención al cliente.
- Uso correcto de las nuevas tecnologías para la realización del servicio en barra.
- Trabajo de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por la empresa
- Realización del servicio de bebidas adecuándolo al protocolo o tipo de servicio.
 - Servicio de bebidas alcohólicas:
 - Coctelería
 - Cervezas
 - Vinos y olorosos
 - Cavas y espumosos
 - Servicios de bebidas no alcohólicas
 - Coctelería
 - Refrescos
 - Zumos
 - Batidos, smoothies
 - Servicio de cafés e infusiones
- Seguimiento de los procedimientos establecidos por los parámetros de calidad de la empresa en la realización del servicio en barra.
- Respeto de la normativa ambiental en el reciclado de los envases.
- Cumplimiento con la normativa de seguridad e higiene en el servicio en barra.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Iniciativa personal en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Creatividad en el trabajo
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

OBJETIVO

Realizar el servicio de bebidas en sala según protocolo o tipo de servicio utilizando las técnicas adecuadas

DURACIÓN: 6 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Toma de la comanda de bebidas.
 - Tipos de comanda
- Uso de las técnicas de atención al cliente de acuerdo a los protocolos de calidad establecidos por la empresa
- Realización los diferentes tipos de servicio de bebidas en sala, utilizando las herramientas y utillaje necesario para el servicio solicitado en la comanda.
 - Áreas de la sala
 - Equipamiento y utillaje más habitual en sala
 - Servicios de sala
 - Servicios de aguas
 - Servicio de vinos
 - Servicios de cavas y espumosos
 - Servicio de licores y aguardientes
 - Servicio de combinados
 - Servicio de cafés e infusiones
- Actuación de acuerdo a los parámetros de calidad establecidos por la empresa
- Disposición de las nuevas tecnologías implantadas en la empresa para la realización del servicio
- Respeto de la normativa ambiental en el reciclado de los envases
- Cumplimiento con la normativa de seguridad e higiene en el servicio en sala

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Creatividad en el trabajo
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

DOS EVALUACIONES DIFERENTES POR CADA MODULO

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos para el Módulo 1 en los apartados correspondientes.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):
Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de un servicio de bebidas en sala.
La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.

Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos para el Módulo 2 en los apartados correspondientes.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):
Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la realización de uno o varios servicios de bebidas en barra.
La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.