



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Preservicio en Restauración

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PRESERVICIO EN RESTAURACION
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR34
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Desarrollar los procesos de aprovisionamiento interno de materias primas y de los equipos, del material y los útiles de trabajo, así como las operaciones de puesta a punto necesarias para desarrollar un correcto servicio.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	El restaurante	3 horas
Módulo 2	Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas y recepción y almacenamiento de provisiones	4 horas
Módulo 3	Mise en place del restaurante	5 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">- Trabajadores ocupados: no se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.- Desempleados sin experiencia laboral: certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las ocupaciones: Ayudante de camarero/a y Camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, o acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo o Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> - 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 /participantes
Taller (bar, cafetería)	45 m ²	3 m ² /participantes

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, cafetería)	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Tableros 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)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Campanas y Fuentes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 soporte jamonero y tabla de Jamón y salmón. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Recogemigas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Comanderos (1 por participante) - 1 Cafetera - 1 Molinillos de café - Copas de cata (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Almacén de restaurante-bar: estanterías
--	--

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

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)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: EL RESTAURANTE

OBJETIVO

Realizar las operaciones de puesta a punto necesarias para desarrollar un correcto servicio en restaurante.

DURACIÓN: 3 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las diferentes zonas del restaurante/bar/cafetería
 - Características
 - Ubicación
 - Dimensiones
- Realización de una correcta ventilación del local
- Realización de una correcta limpieza del local
- Realización de una correcta ambientación e insonorización del local
- Aportación de mayor luminosidad al local
- Identificación del personal de sala
 - Equipo de trabajo
 - Funciones de los profesionales de sala dependiendo del rango o categoría

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: APROVISIONAMIENTO INTERNO DE MATERIALES, EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS Y RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

OBJETIVO

Realizar un correcto aprovisionamiento interno y una conservación adecuada de las diferentes materias primas.

DURACIÓN: 4 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aprovisionamiento interno de materias primas
 - Documentos principales
 - Sistemas de aprovisionamiento
 - Cálculo de necesidades
- Identificación de las necesidades principales del restaurante
 - Materias primas principales
 - Mobiliario
 - Útiles
- Realización de una recepción correcta de las materias primas
 - Sistemas de calidad
 - Inspección de control y almacenamiento
 - Documentos principales
 - Sistemas de conservación
 - Control de stocks
- Identificación de las causas de deterioro de alimentos y su evitación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: MISE EN PLACE DEL RESTAURANTE

OBJETIVO

Realizar la mise en place del restaurante/bar/cafetería.

DURACIÓN: 5 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Realización de una correcta puesta a punto de instalaciones, maquinaria, útiles y equipos.
- Realización de una lectura y comprensión adecuada del libro de reserva.
- Identificación y manejo de los útiles del restaurante: vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, ...
- Identificación del mobiliario del restaurante.
- Realización del montaje de mesas siguiendo el protocolo establecido.

- Realización de la puesta a punto del local-restaurante en función a las diferentes ofertas gastronómicas.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria

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:
 - Prueba teórica (conocimientos): cuestionario de evaluación de 10 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:
 - . Realizar una mise en place del restaurante según unos criterios previamente determinados
 - . Realizar el aprovisionamiento interno de materias primas utilizando los documentos principales, sistemas de aprovisionamiento y cálculo de necesidades sobre el supuesto dado.
 - . Demostrar que conoce el protocolo para el montaje de mesas realizando de forma práctica las indicaciones dadas en el supuesto propuesto por el docente.
 La calificación de la prueba será apto/no apto en la realización de la misma.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de apto/no apto. Para superar el módulo se deberá obtener apto en ambas pruebas.