

**DECRETO 177/1995, DE 25 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ENSEÑANZAS CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA (B.O.J.A. N° 123, DE 19 DE SEPTIEMBRE DE 1995).**

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar se debe adquirir la competencia general de: realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene. A nivel

orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Camarero de bar o restaurante, o jefe de rango, Jefe de sector, "Barman", "Sommelier", Cafetero, Cocinero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimientos de restauración evolutiva, Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc..., Tripulante de cabina de pasajeros (auxiliar de vuelo).

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 25 de julio de 1995.

## **DISPONGO:**

### **CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR.**

#### Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante Bar, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la hostelería y el turismo en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación Secundaria.

## Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Servicios de Restaurante y Bar será de 1400 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

## Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar son los siguientes:

- Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos.
- Analizar y poner a punto el proceso de servicio de restauración, interpretando la terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionándolos con las diversas fases, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios.
- Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas y para la prestación de los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas, identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel, los equipos, maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de alimentos, bebidas y otros materiales que se precisan para el servicio de restaurante y bar.
- Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o productos, de las materias primas básicas.
- Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos.
- Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de Restaurante y Bar y Economato-Bodega.
- Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxoinfecciones alimentarias.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de la hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que puedan presentarse en los mismos.
- Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes.
- Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de la hostelería y el turismo, y la evolución y adaptación de las capacidades profesionales propias a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda la vida activa.
- Conocer el sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.

#### Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar se organizan en módulos profesionales.

#### Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, son los siguientes:

##### 1.- Formación en el centro educativo:

###### a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Bebidas.
- Técnicas elementales de cocina.
- Técnicas de servicio y de atención al cliente.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Lengua extranjera.

###### b) Módulos profesionales socioeconómicos:

- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
- Formación y orientación laboral.

###### c) Módulo profesional integrado:

- Proyecto integrado.

##### 2.- Formación en el centro de trabajo:

- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

#### Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

#### Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

#### Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

#### Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

#### Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 2221/1993, de 17 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

### **CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.**

#### Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
  - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
  - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
  - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
  - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

#### Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, será desarrollada de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

### **CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.**

#### Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

#### Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las personas adultas.

### **CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.**

#### Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
  - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
  - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
  - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
  - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
  - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
  - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
  - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

#### Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.

- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

## **CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.**

### Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

## **CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.**

### Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.

### Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

## **CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.**

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar.
- 2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Humanidades y Ciencias Sociales.
- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

## **CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.**

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Técnicas de servicio y de atención al cliente.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Bebidas.
- Técnicas elementales de cocina.
- Técnicas de servicio y de atención al cliente.
- Formación y orientación laboral.



- Formación en centros de trabajo.

#### Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

#### Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

### **CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.**

#### Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

#### Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de Formación Profesional.

#### Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

#### Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

#### Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL.**

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Servicios de Restaurante y Bar, además de lo indicado en el artículo 18 del presente Decreto, quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
- b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
- c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

#### **DISPOSICIÓN TRANSITORIA.**

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

#### **DISPOSICIONES FINALES.**

Primera.-

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Segunda.-

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 25 de julio de 1995.

**MANUEL CHAVES GONZÁLEZ**  
**Presidente de la Junta de Andalucía**

**INMACULADA ROMACHO ROMERO**  
**Consejera de Educación y Ciencia**

## ANEXO I

### 1.- Formación en el centro educativo:

#### a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

##### Módulo profesional 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO.

**Duración: 96 horas.**

#### CAPACIDADES TERMINALES:

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- |  |  |
|--|--|
| <p>1.1. Analizar los subsectores de restauración y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Citar, clasificar y definir los diferentes tipos de establecimientos y fórmulas de restauración, y de industrias de panadería y de pastelería artesanal, teniendo en cuenta:<ul style="list-style-type: none"><li>. Características fundamentales.</li><li>. Procesos básicos.</li><li>. Tipo de ofertas gastronómicas o de productos elaborados.</li><li>. Tipologías de clientela.</li><li>. Normativa europea, estatal y autonómica aplicables.</li></ul></li><li>• Describir los departamentos y subdepartamentos funcionales más característicos de los establecimientos o áreas de alimentos y bebidas, y de las industrias de panadería y de pastelería artesanal, explicando las relaciones interdepartamentales internas.</li><li>• Describir las relaciones externas con otras empresas, o con otras áreas/departamentos en alojamientos turísticos y no turísticos.</li><li>• Describir los circuitos y tipos de información/documentación internos y externos que se producen en el desarrollo de las actividades productivas y/o de servicio.</li></ul> |
| <p>1.2. Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, así como ofertas de productos de pastelería/repostería/panadería y análogos.</p>                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.</li><li>• Describir ofertas gastronómicas indicando elementos que las componen, características y categoría.</li><li>• Relacionar ofertas gastronómicas con fórmulas de restauración de los diversos establecimientos hosteleros, o con tipos de industrias de pastelería/panadería, de acuerdo con la legislación vigente.</li><li>• En supuestos prácticos, a partir de un tipo de establecimiento determinado debidamente caracteri-</li></ul>  |

zados, y ofrecidos los datos necesarios:

- . Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietético, económico, de variedad, gusto, etc., que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.
  - . Componer menús, cartas y otras ofertas gastronómicas, que resulten equilibrados dietéticamente, variados, y de calidad, presentándolos en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- 1.3. Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas.
- A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas y los datos que fueran necesarios:
    - . Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas implícitas en el supuesto.
    - . Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos, los proveedores y, en su caso, el tipo de industria de pastelería/panadería.
    - . Realizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para la formalización de las fichas.
- 1.4. Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento, y describir los circuitos de las operaciones realizadas en el departamento de compras.
  - A partir de supuestas ofertas gastronómicas o planes de trabajo debidamente caracterizados:
    - . Determinar las necesidades de suministro de géneros indicando cantidades.
    - . Redactar solicitudes de aprovisionamiento exterior o, si procede, de algún departamento interno, utilizando los medios adecuados.
    - . Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles para el cálculo de necesidades de géneros y formalización de solicitudes de aprovisionamiento.
- 1.5. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Identificar señas y atributos de calidad de géneros culinarios, interpretando etiquetas y documentación que los acompañan.
  - Describir métodos de control para géneros culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza, identifi-

cando instrumentos y medios necesarios.

- Efectuar operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, y proponiendo medidas para su resolución.
  - 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.
  - Describir diversos sistemas de almacenamiento indicando necesidades de equipamiento, criterios de ordenación, ventajas comparativas y documentación asociada.
  - Identificar necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas en función de su naturaleza y clase.
  - Clasificar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, describiendo sus finalidades y utilidades.
  - Relacionar las necesidades de almacenamiento de los alimentos y bebidas con los lugares apropiados para obtener una correcta conservación.
  - Ordenar alimentos y bebidas de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y los tiempos de consumo.
  - 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.
  - Describir la documentación y libros necesarios para el control del almacén.
- 1.6. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y, en su caso, ejecutar las operaciones.
- 1.7. Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.
- Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
  - Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.
  - A partir de supuestas ofertas gastronómicas debidamente caracterizadas:
    - . Obtener costes de platos y materias primas, indi-

cando los documentos consultados y realizando los cálculos correctamente.

- . Cumplimentar la documentación específica.
- . Fijar precios de la oferta gastronómica.

- Utilizar eficazmente los medios y equipos de oficina disponibles.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN:**

- 1.1.- Concepto de restauración.
- 1.2.- Evolución en los últimos años del sector y tendencia de éste.
- 1.3.- Aspectos económicos.
- 1.4.- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 1.5.- Análisis de la industria de restauración a nivel europeo, nacional, regional y comarcal.
- 1.6.- Estructura organizativa y funcional:
  - . Áreas o departamentos básicos.
  - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
  - . Relaciones interdepartamentales.
  - . Circuitos y tipos de información/ documentos internos y externos.
  - . Instalaciones necesarias.
- 1.7.- Estructura sectorial de las empresas de restauración.

### **2.- LA INDUSTRIA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL:**

- 2.1.- Conceptos de panadería y pastelería:
  - . Análisis y situación de la panadería artesanal en la estructura europea, nacional y andaluza.
- 2.2.- Aspectos económicos.
- 2.3.- Tipos de establecimientos.
- 2.4.- Oferta básica de productos.
- 2.5.- Estructura organizativa y funcional:
  - . Áreas o departamentos básicos.
  - . Funciones principales. Organigramas. Distribución de tareas.
  - . Relaciones interdepartamentales.
  - . Circuitos y tipos de información/ documentos internos y externos.
  - . Instalaciones necesarias.
- 2.6.- Estructura sectorial de las empresas de panadería y pastelería.
- 2.7.- La industria de panadería y pastelería artesanal aplicada en la restauración.

### **3.- OFERTAS GASTRONÓMICAS:**

- 3.1.- Definición y clases.
- 3.2.- Elementos y variables de la oferta gastronómica.
- 3.3.- Estudio de las ofertas básicas: menú y carta.
- 3.4.- Diseño y realización de menús, cartas y ofertas de productos de pastelería/panadería.

### **4.- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:**

- 4.1.- Principios inmediatos y otros nutrientes. Conceptos. Clases.
- 4.2.- Alimentos:
  - . Concepto.
  - . Clasificación.

- . Grupos.
- . La calidad alimentaria.
- 4.3.- Necesidades nutricionales.
- 4.4.- Dietas tipo.
- 4.5.- Formas alternativas de alimentación.
- 4.6.- Alimentación colectiva.
- 4.7.- Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias. Resultados.
- 4.8.- Efectos sobre los alimentos de las diferentes elaboraciones culinarias.

## 5.- ECONOMATO Y BODEGA:

- 5.1.- Concepto de economato y bodega.
- 5.2.- Procedimientos para solicitud y recepción de géneros:
  - . Técnicas de compra.
  - . Relación con los proveedores.
  - . Peculiaridades de la recepción de géneros.
- 5.3.- Almacenamiento:
  - . Concepto de almacén.
  - . Tipos de almacén y ubicación ideal de los mismos.
- 5.4.- Controles: métodos y documentos:
  - . Clasificación de las mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
  - . Despacho y distribución de géneros.
  - . Funciones administrativas de compras y consumos.
  - . Fichas y ficheros.
  - . Aplicación informática de los procesos.
- 5.5.- Gestión y valoración de inventarios:
  - . Inventarios. Tipos.
  - . Rotación de stocks.

## 6.- TÉCNICAS DE EVALUACIÓN DE PRECIOS EN RESTAURACIÓN E INDUSTRIAS DE PASTELERÍA ARTESANAL Y PANADERÍA:

- 6.1.- Definición y clases de costes que se generan.
- 6.2.- Cálculos de costes. Fichas técnicas de costes.
- 6.3.- Componentes del precio.

### Módulo profesional 2: BEBIDAS.

**Duración: 128 horas.**

#### CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Describir las características y analizar el proceso de elaboración, conservación de las bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, relacionando las operaciones con su influencia en las características.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir el proceso de elaboración de las bebidas no alcohólicas, cervezas, aguardientes y licores más importantes, así como su origen y características organolépticas.
- Describir las operaciones de control de conservación y aprovisionamiento, indicando la forma correcta de aplicar los procesos específicos según características de las bebidas.
- Explicar el proceso de elaboración de las bebidas no alcohólicas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores más importantes relacionando el proceso con

las características de la bebida.

- Describir las características organolépticas de las bebidas.
  - Explicar las operaciones de control de la conservación describiendo las fases, equipos útiles que intervienen en función del tipo de bebida.
  - Identificar los aspectos referentes a la creación de un viñedo, cultivo de la vid y climatología que pueden determinar la calidad de los vinos.
  - Describir el proceso de elaboración de los vinos blancos, rosados, tintos y de los diferentes vinos espumosos naturales.
  - Citar las características técnicas de las principales denominaciones de origen y zonas vinícolas de España, Europa y resto del mundo.
  - Describir las operaciones de control de conservación y aprovisionamiento, indicando la forma correcta de aplicar los procesos específicos según las características de cada tipo de vino.
- 2.2. Analizar el proceso creación, elaboración, conservación y aprovisionamiento de los vinos, relacionando los aspectos climatológicos, las diversas operaciones de control, conservación y aprovisionamiento con sus características.
- 2.3. Analizar el proceso de preservio y asesoramiento sobre vinos.
- Identificar, en función de los platos de un menú determinado, los vinos que por su afinidad o contraste combinan con dicho menú.
  - Identificar, por medio de la degustación, las diferentes características organolépticas básicas de los vinos blancos, rosados, tintos y vinos espumosos naturales en sus niveles de crianza.
  - Describir la puesta a punto necesaria de la maquinaria y utensilios que se precisan para el mantenimiento de los vinos antes de su servicio.
  - Describir las operaciones necesarias previas al servicio, de acuerdo con las normas específicas de cada vino y el protocolo vinícola.
  - Describir los equipos, útiles y herramientas, necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, explicando:
    - . Funciones.
    - . Aplicaciones específicas.
    - . Normas de utilización.
    - . Modos de operar característicos.
    - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
    - . Riesgos asociados a su manipulación.
    - . Mantenimiento de uso necesario.
- 2.4. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.



2.5. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación, presentación y/o, en su caso, de conservación de los tipos de bebidas más significativas.

- Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de ingredientes, instrucciones recibidas y volumen de producción/servicio establecido.
- Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- Clasificar las preparaciones de bebidas en función de diversos criterios:
  - . Componente/s básico/s.
  - . Técnica/s aplicable/s.
  - . Tipo de servicio.
  - . Otros.
- Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas indicando:
  - . Fases de aplicación/procesos.
  - . Procedimientos y modos operativos.
  - . Instrumentos base que se deben utilizar.
  - . Resultados que se obtienen.
- Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna en función de planes de trabajo determinados.
- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar la técnica de elaboración en cuestión.
- Ejecutar las técnicas de elaboración de bebidas 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.
- Efectuar las operaciones de decoración y presentación de las bebidas.
- Controlar cada una de las fases de elaboración y proponer posibles medidas correctivas, de acuerdo con los resultados parciales y finales obtenidos, para alcanzar niveles de calidad predeterminados.
- Identificar y describir, por medio de la degustación, las diferentes características básicas de los combinados preparados.
- Justificar los lugares y/o métodos de almacenamiento/conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino/consumo asignado a las preparaciones de

bebidas, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

2.6. Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

- Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelera atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo.
- Identificar posibles alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes y/o formas de presentación/decoración.
- Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevas preparaciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.
- Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.
- Justificar la posible oferta comercial del nuevo producto, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.

2.7. Analizar, evaluar y realizar el servicio de todo tipo de bebidas en el bar, aplicando las diferentes técnicas de servicio y los procedimientos de organización y control propios de esta zona de consumo de alimentos y bebidas.

- Distinguir los diferentes modelos de organización de un bar, expresando ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Describir los procesos técnicos de servicio en barra de diferentes bebidas y las tareas tipo asociadas a cada uno de estos procesos.
- Proponer modificaciones en las técnicas y procesos de servicio, a partir de supuestos determinados, justificando ventajas económicas y/o de calidad.
- Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra.
- Realizar las operaciones previas al servicio de vinos y preparación, teniendo en cuenta las normas específicas de cada vino y del protocolo vinícola.
- Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra de acuerdo con normas de servicio predeterminadas y/o instrucciones definidas.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE BEBIDAS:**

- 1.1.- Clasificación y descripción según características. Funciones y aplicaciones.
- 1.2.- Procedimientos y modos de operar.
- 1.3.- Mantenimiento de uso.
- 1.4.- Control de la maquinaria.
- 1.5.- Ubicación y distribución.
- 1.6.- Seguridad y prevención de accidentes.

### **2.- ORGANIZACIÓN FUNCIONAL:**

- 2.1.- Preservicio.
- 2.2.- Servicio.
- 2.3.- Postservicio.

### **3.- BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:**

- 3.1.- Clasificación, características y tipos.
- 3.2.- Elaboración y conservación.
- 3.3.- Servicio en barra y sala.
- 3.4.- Degustación.

### **4.- APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES:**

- 4.1.- Clasificación, características y tipos.
- 4.2.- Elaboración y conservación.
- 4.3.- Servicio en barra y sala.
- 4.4.- Degustación.

### **5.- VINOS:**

- 5.1.- Clasificación.
- 5.2.- Geografía vinícola.
- 5.3.- Procesos de elaboración, transporte y conservación.
- 5.4.- Adecuación entre platos y vinos.
- 5.5.- Servicio del vino.
- 5.6.- Cata.

### **6.- COCTELERÍA:**

- 6.1.- Definición y características tipo de un cóctel.
- 6.2.- Normas generales de elaboración de cócteles.
- 6.3.- Series de coctelera.
- 6.4.- Preparación, decoración y servicio.
- 6.5.- Servicios especiales.
- 6.6.- Degustación.
- 6.7.- Conservación.
- 6.8.- Coctelería actual y hábitos del consumidor.

### **7.- CONTROL Y VALORACIÓN:**

- 7.1.- Rendimiento de géneros.

- 7.2.- Control:
- . Soportes impresos.
  - . Caja.

### **Módulo profesional 3: TÉCNICAS ELEMENTALES DE COCINA.**

**Duración: 96 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES:**

- 3.1. Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- 3.2. Analizar las materias primas alimentarias de uso más común en la cocina, describiendo variedades, cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- 3.3. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas, de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Describir útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas, explicando:
  - . Funciones.
  - . Normas de utilización.
  - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
  - . Riesgos asociados a su manipulación.
  - . Mantenimiento de uso necesario.
- Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar diversas materias primas alimentarias describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc...), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.
- Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de las materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de diversas materias primas culinarias.
- Deducir y calcular necesidades de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de elaboraciones culinarias rápidas o planes de trabajo determinados, especificando niveles de calidad.
- Complimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros de los departamentos que procedan.

- Realizar aprovisionamiento de géneros de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y en el orden y tiempo preestablecidos.
  - Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros para su posterior utilización en las elaboraciones culinarias rápidas.
  - Justificar el lugar de depósito de los géneros teniendo en cuenta el destino/consumo asignado, las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.
- 3.4. Analizar, poner a punto y realizar operaciones de preelaboración de géneros culinarios y procesos de ejecución de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Describir y clasificar cortes o piezas más usuales y con denominación propia asociados a diferentes géneros utilizables en elaboraciones culinarias rápidas.
  - Describir las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones más utilizadas en las preparaciones culinarias rápidas, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
  - Deducir necesidades de preelaboración de géneros y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas de preparaciones rápidas o planes de trabajo determinados y deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para su realización.
  - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones y las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que se vayan a efectuar.
  - Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones y de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones con una perfecta manipulación higiénico-sanitaria, en el orden y tiempo establecidos y utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso y/o instrucciones.
  - Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener el nivel de calidad predeterminado.
- 3.5. Aplicar correctamente métodos sencillos de conservación y regeneración de géneros y elaboraciones crudas, semielaboradas y terminadas.
- Justificar el método o lugar de conservación de los distintos tipos de productos y géneros teniendo en cuenta el destino/consumo que se le asigna, las características derivadas de su propia naturaleza y las normas higiénico-sanitarias.
  - Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de géneros de acuerdo con el método/equipo seleccionado, siguiendo un orden correcto, cumpliendo las instrucciones recibidas y atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

- Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de acuerdo con su estado (congelado al vacío, etc...) para su posterior preelaboración.
- 3.6. Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias rápidas tales como aperitivos sencillos, canapés, bocadillos y platos combinados.
- Identificar y clasificar las elaboraciones culinarias rápidas más ofertadas en establecimientos de restauración.
  - Describir las técnicas culinarias aplicables a elaboraciones culinarias rápidas indicando:
    - . Fases de aplicación/procesos.
    - . Procedimientos y modos operativos.
    - . Instrumentos base que se deben utilizar.
    - . Resultados que se obtienen.
  - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de técnicas determinadas.
  - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar la técnica culinaria en cuestión.
  - Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias rápidas siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
  - Proponer posibles medidas correctivas al aplicar las técnicas culinarias de acuerdo con los resultados obtenidos en cada fase del proceso para alcanzar los niveles de calidad predeterminados.
  - Describir tipos de guarnición/decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones culinarias rápidas que acompañan y/o clases de servicio.
  - Justificar necesidades de acabado, que exigen las elaboraciones culinarias rápidas, teniendo en cuenta su definición, instrucciones recibidas, tipo de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.
  - Realizar las operaciones de guarnición/decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- 3.7. Practicar variaciones en las elaboraciones culinarias rápidas ensayando modificaciones.
- Seleccionar instrumentos y fuentes de información básica para obtener alternativas y modificaciones en las elaboraciones culinarias rápidas.
  - Identificar posibles alternativas o modificaciones en la forma y corte de los géneros, cambio de ingredientes, combinación de sabores y/o formas de presentación/decoración.
  - Extrapolar los procesos y resultados obtenidos a nuevas elaboraciones.

- Valorar los resultados obtenidos en función de factores predeterminados (forma, color, valores organolépticos, etc...), comparándolos, en su caso, con las elaboraciones culinarias rápidas originales.
  - Justificar la posible oferta comercial de los nuevos resultados obtenidos, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la potencial demanda.
  - 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.
  - Identificar necesidades de útiles, menaje y equipos que se necesitan para efectuar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal.
  - Ejecutar las operaciones de puesta a punto de instalaciones y equipos para realizar operaciones de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal, de acuerdo con instrucciones recibidas y tipos de elaboración.
  - Aplicar las técnicas de acabado, trinchado o distribución a la vista del comensal de una forma ordenada, correcta, en los tiempos y cantidades precisos y con la actitud e imagen de buena atención al cliente que este tipo de servicios requiere.
  - Sintetizar la posible información que se recibe al atender al comensal sobre gustos o peticiones específicas, operando en consecuencia.
- 3.8. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- MAQUINARIA Y EQUIPOS DE COCINA:**

- 1.1.- Maquinaria básica:
  - . Clasificación.
  - . Procedimientos de operación y control.
  - . Mantenimiento de uso.
  - . Ubicación y distribución.
- 1.2.- Batería y utillaje:
  - . Clasificación.
  - . Modos de operar y aplicaciones.
  - . Mantenimiento de uso.

### **2.- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y FUNCIONAL DE UNA COCINA.**

### **3.- MATERIAS PRIMAS:**

- 3.1.- Descripción. Variedades y características:
  - . Estacionalidad.

- 3.2.- Cualidades y aplicaciones gastronómicas.
- 3.3.- Procedencia y calidad.
- 3.4.- Presentación comercial:
  - . Sistemas de abastecimiento.
  - . Normas reguladoras del abastecimiento.

#### **4.- TERMINOLOGÍA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN CULINARIA.**

#### **5.- PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS:**

- 5.1.- Tratamiento básico:
  - . Limpieza y preparaciones previas del producto y del lugar de trabajo.
- 5.2.- Cortes y piezas:
  - . Cortes básicos aplicados a los diferentes productos.
  - . Cortes aplicados a los diferentes tipos de servicio.
- 5.3.- Técnicas básicas de preelaboración. Control de resultados.

#### **6.- CONSERVACIÓN:**

- 6.1.- Sistemas y métodos.
- 6.2.- Equipos asociados a cada sistema/método.
- 6.3.- Técnicas de ejecución de los diferentes sistemas/métodos.
- 6.4.- Envasado, rotulación y etiquetado.
- 6.5.- Regeneración de productos.

#### **7.- SISTEMAS BÁSICOS DE COCINADO:**

- 7.1.- Conceptos generales.
- 7.2.- Características. Procesos de ejecución. Resultados y controles.
- 7.3.- Técnicas de aprovechamiento.

#### **8.- ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:**

- 8.1.- Definición, clasificación y aplicaciones.
- 8.2.- Ejecución de las más elementales.

#### **9.- ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA:**

- 9.1.- Aplicaciones de los sistemas básicos en la ejecución de platos tipo.
- 9.2.- Guarniciones culinarias.

#### **10.- DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES:**

- 10.1.- Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 10.2.- Aplicaciones y ensayos prácticos.

#### **11.- PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS DE SERVICIO RÁPIDO Y MANIPULACIONES Y PREPARACIONES A LA VISTA DEL CLIENTE:**

- 11.1.- La plancha de establecimientos de servicio de bebidas:
  - . Equipamiento.
  - . Técnica.
  - . Fases del servicio.
  - . Aplicaciones prácticas:
    - . Tostadas.



- . Sandwiches.
  - . Tortitas.
  - . Platos combinados.
  - . Otros.
- 11.2.- Servicio de alimentos en establecimientos de bebidas:
- . Canapés y aperitivos sencillos.
  - . Bocadillos.
  - . Desayunos.
  - . Copas de helado.
  - . Platos combinados.
  - . Otros.

## **12.- ELABORACIONES Y MANIPULACIONES DE ALIMENTOS A LA VISTA DEL CLIENTE:**

- 12.1.- Equipamiento.
- 12.2.- Técnica.
- 12.3.- Fases del servicio.
- 12.4.- Aplicaciones prácticas:
- . Platos caldosos.
  - . Ensaladas y verduras.
  - . Patés.
  - . Pastas.
  - . Pescados y mariscos.
  - . Carnes.
  - . Aves.
  - . Fondues.
  - . Frutas.
  - . Salsas.
  - . Otras.
- 12.5.- Presentación.

### **Módulo profesional 4: TÉCNICAS DE SERVICIO Y DE ATENCIÓN AL CLIENTE.**

**Duración: 352 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES:**

- 4.1. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y material de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas.
- 4.2. Organizar la puesta a punto de instalaciones y equipos, así como el montaje de mesas y elementos de apoyo, y realizar las operaciones de

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- A partir de órdenes de servicio o planes de trabajo determinados:
  - . Deducir las necesidades de mobiliario, enseres útiles precisos para realizar el servicio y bebidas, complementos y, en su caso, de entrantes y postres.
  - . Cumplimentar documentación necesaria para solicitar aprovisionamiento interno de géneros y material de los departamentos que procedan.
  - . Realizar aprovisionamiento interno de géneros y material en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.
  - . Elegir y justificar el lugar de depósito/conservación de los géneros.
- Explicar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio, subrayando sus características y

preservicio reales o simuladas.

posibles aplicaciones.

- Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio.
  - Describir los principales medios utilizados para la decoración de zonas de consumo de alimentos y bebidas, describiendo sus características, y seleccionar y aplicar los medios idóneos según el tipo de servicio y fórmula de restauración en cuestión.
  - Organizar las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y/o instrumentos de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar el servicio.
  - Ejecutar la terminación del montaje de los servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predefinidos.
  - 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.
  - Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad referida a equipos y locales específicos para el desarrollo de los distintos tipos de servicio.
  - Proponer modificaciones en el proceso de servicio cuando se observa 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 las técnicas de comunicación adecuadas.
  - Identificar las diferentes técnicas de servicio describiendo las características de cada una, sus ventajas e inconvenientes y su idoneidad para cada fórmula de restauración en concreto.
  - Describir los principales platos de la cocina regional e internacional.
  - De acuerdo con planes de trabajo y fórmulas de restauración 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 ali-
- 4.3. Analizar y efectuar el proceso de servicio de alimentos y bebidas utilizando las técnicas de servicio más apropiadas a cada fórmula de restauración.

mentos y bebidas, explicando las fases de la venta y las diferentes maneras que existen para concretar/formalizar la venta.

- . Describir la composición de una oferta gastronómica determinada de forma que resulte atractiva, sugiriendo un vino que combine con el menú propuesto o solicitado.
- . Explicar la relación que mantiene el personal de restaurante con otros departamentos durante el servicio y formalizar las comunicaciones que se requieran en el supuesto práctico.
- . Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- . Realizar el servicio de comidas y bebidas:
  - . De acuerdo con las instrucciones definidas.
  - . Con la máxima rapidez y eficacia.
  - . Con el 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 comensal real o simulado.
- . Despedir al cliente, o simular su despedida, de acuerdo con procedimientos definidos y aplicando las técnicas de comunicación adecuadas.

4.4. Analizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas y aplicar las instrucciones definidas y normas de seguridad en el desarrollo de este proceso.

- Identificar y describir los procesos habituales de trabajo que se realizan en 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.
- Deducir necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas, complementos y, en algunos casos, entrantes y postres.
- Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
- Identificar las operaciones habituales de supervisión y mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.
- Desarrollar correctamente los procesos de trabajo en supuestos prácticos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.

4.5. Analizar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y aplicar las reglas y métodos correspondientes.

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de productos culinarios y bebidas.

- Identificar productos y útiles autorizados para la limpieza, interpretando su etiquetado.
  - Clasificar productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
  - Clasificar y explicar los riesgos e intoxicaciones alimentarias más comunes identificando sus posibles causas.
  - 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.
- 4.6. Utilizar equipos, máquinas y útiles necesarios para el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con sus aplicaciones.
- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos necesarios para el servicio de alimentos y bebidas, explicando:
    - . Funciones.
    - . Aplicaciones específicas.
    - . Modos de operar característicos.
    - . Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
    - . Riesgos asociados a su manipulación.
  - Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de comidas y bebidas, tipo de servicio, fórmula de restauración, instrucciones recibidas y volumen de servicio establecido.
  - Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas.
  - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para el servicio de alimentos y bebidas, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- 4.7. Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno.
- Describir el proceso habitual de control y facturación en un restaurante, expresando las tareas que se deben realizar en cada una de las fases del proceso.
  - Identificar los diferentes sistemas de cobro, analizando sus características, ventajas e inconvenientes.
  - Explicar el control administrativo del proceso de facturación y cobro, identificado en cada fase las medidas que se deben tomar en caso de desviaciones.
  - A partir de unos datos supuestos:

4.8. Analizar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información y reclamaciones y quejas.

- . Realizar la facturación, diario de producción y cierre de caja, en sus diferentes modalidades.
- Identificar los diferentes tipos de clientes, describiendo sus actitudes y comportamiento habituales.
- Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.
- Proponer menús que se ajusten a los gustos y hábitos de un tipo de demanda previamente definida.
- Distinguir los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
- Estimar distintas situaciones en las que, habitualmente, se formulan reclamaciones o pueden darse situaciones de conflicto con los clientes.
- Identificar la legislación vigente aplicable sobre protección del consumidor.
- Identificar técnicas de comunicación verbal y no verbal y habilidades sociales, relacionándolas con las situaciones analizadas.
- En supuestos prácticos de demanda de información y/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 y/o reclamación presentada.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- MOBILIARIO Y EQUIPOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:**

- 1.1.- Descripción.
- 1.2.- Modos de operar.
- 1.3.- Mantenimiento de uso.
- 1.4.- Seguridad y prevención.

### **2.- EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL RESTAURANTE:**

- 2.1.- Tipos de servicio.

- 2.2.- Preservicio:
  - . Preparación del mobiliario, la maquinaria y los equipos.
  - . Montaje de mesas y de elementos de apoyo.
- 2.3.- Técnicas de servicio de alimentos y bebidas:
  - . Transporte.
  - . Normas generales de servicio de una mesa.
  - . Desembarazado.
- 2.4.- Postservicio.
- 2.5.- Servicios complementarios: guardarropía, atención infantil, animación, etc...
- 2.6.- Servicios especiales:
  - . Buffet.
  - . Banquetes.
  - . Habitaciones.
  - . Desayunos:
    - En sala.
    - En habitaciones.
    - Otros.

### **3.- INFORMACIÓN GASTRONÓMICA:**

- 3.1.- Terminología.
- 3.2.- Tendencias en la restauración.
- 3.3.- Cocina regional.
- 3.4.- Cocina internacional.

### **4.- ATENCIÓN AL CLIENTE Y VENTA DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN:**

- 4.1.- La comunicación y sus procesos.
- 4.2.- Habilidades sociales aplicadas a la venta y servicio de alimentos y bebidas.
- 4.3.- Técnicas de protocolo e imagen personal.
- 4.4.- Proceso y técnicas de venta:
  - . Acogida.
  - . Programa de venta.
  - . Sugerencias y recomendaciones.
  - . Seguimiento.
  - . Despedida.
- 4.5.- La protección de consumidores y usuarios en España y en la Unión Europea.
- 4.6.- Reclamaciones y denuncias en establecimientos de restauración.
- 4.7.- Tipos de clientes y su tratamiento.
- 4.8.- "Merchandising".

### **5.- FACTURACIÓN Y COBRO:**

- 5.1.- Procesos de facturación.
- 5.2.- Tipos de facturación y características: manual, mecanizada, informatizada.
- 5.3.- Sistemas de cobro: contados, créditos.
- 5.4.- Diario de producción.
- 5.5.- Cierre de caja.
- 5.6.- Aplicaciones informáticas.

### **6.- CONTROL Y RENDIMIENTO:**

- 6.1.- Soporte impreso.
- 6.2.- Inventarios.

## 7.- DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN DE ÁREAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

7.1.- Recursos y tipos.

## 8.- SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

8.1.- Condiciones que deben reunir los locales, las instalaciones, los materiales y el utillaje de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad. Prohibiciones.

8.2.- Condiciones para la manipulación de géneros y productos culinarios (prelaboración, cocinado y conservación) de acuerdo con la reglamentación higiénico-sanitaria y de seguridad.

8.3.- Riesgos e intoxicaciones alimentarias: identificación. Causas más comunes y prevención.

8.4.- Sistemas y métodos de limpieza. Materiales. Procedimientos de ejecución y/o control de los resultados.

8.5.- Normas que debe cumplir un manipulador de alimentos. Reglamento.

### **Módulo profesional 5: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.**

**Duración 96 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES:**

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- |   |  |
|---|--|
| 5.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.</li><li>• Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.</li><li>• Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.</li><li>• Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.</li><li>• Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.</li><li>• A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada explicando ventajas e inconvenientes.</li></ul> |
| 5.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más habituales en el sector.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus diferencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.</li><li>• A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:<ul style="list-style-type: none"><li>. Determinar los contratos laborales más adecuados a</li></ul></li></ul>   |

- las características y situación de la empresa supuesta.  
 . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- 5.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
  - A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:
    - . Factura.
    - . Albarán.
    - . Nota de pedido.
    - . Letra de cambio.
    - . Cheque.
    - . Recibo.
  - Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
  - Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y forma requeridos.
- 5.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.
- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
  - Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
  - A partir de unos datos supuestos cumplimentar:
    - . Alta y baja laboral.
    - . Nómina.
    - . Liquidación de la Seguridad Social.
  - Enumerar los libros y documentos que tiene que tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.
- 5.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.
- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
  - A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado, determinar cual de ellas es la mas ventajosa en función de los siguientes parámetros:
    - . Precios del mercado.
    - . Plazos de entrega.
    - . Calidades.
    - . Transportes.
    - . Descuentos.
    - . Volumen de pedido.



- . Condiciones de pago.
  - . Garantía.
  - . Atención post-venta.
- 5.6. Analizar las formas más usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
  - Explicar los principios básicos del merchandising.
- 5.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
- El proyecto deberá incluir:
    - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
    - . Justificación de la localización de la empresa.
    - . Análisis de la normativa legal aplicable.
    - . Plan de inversiones.
    - . Plan de financiación.
    - . Plan de comercialización.
    - . Rentabilidad del proyecto.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:**

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización, ubicación, dimensión y forma legal de la empresa.

### **2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:**

- 2.1.- El empresario individual.
- 2.2.- Sociedades.
- 2.3.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

### **3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:**

- 3.1.- Relación con organismos oficiales.
- 3.2.- Trámites de constitución.
- 3.3.- Ayudas y subvenciones al empresario.
- 3.4.- Fuentes de financiación.

### **4.- GESTIÓN DE PERSONAL:**

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Nóminas.
- 4.4.- Seguros sociales.

### **5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:**

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.
- 5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

### **6.- GESTIÓN COMERCIAL:**

- 6.1.- Elementos básicos de la comercialización.
- 6.2.- Técnicas de venta y negociación.
- 6.3.- Técnicas de atención al cliente.

### **7.- OBLIGACIONES FISCALES:**

- 7.1.- Calendario fiscal.
- 7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.
- 7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos directos e indirectos.

### **8.- PROYECTO EMPRESARIAL.**

#### **Módulo profesional 6: LENGUA EXTRANJERA.**

**Duración: 96 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES:**

- 6.1. Obtener información global, específica y profesional en situación de comunicación tanto presencial como no presencial.

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Después de escuchar y/o visualizar una grabación de corta duración en lengua extranjera:
  - . Captar el significado del mensaje.
  - . Responder a una lista de preguntas cerradas.
  - . Reconocer las técnicas profesionales que aparecen en la grabación.
- A partir de un folleto publicitario en lengua extranjera:
  - . Identificar el mensaje principal/real.
  - . Detectar la terminología publicitaria.
  - . Destacar los elementos gramaticales característicos.

- Después de escuchar atentamente una conversación breve en la lengua extranjera:
    - . Captar el contenido global.
    - . Distinguir el objetivo de la conversación.
    - . Especificar el registro lingüístico utilizado por los interlocutores.
- 6.2. Producir mensajes orales en lengua extranjera, tanto de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.
- Dada una supuesta situación de comunicación a través del teléfono en lengua extranjera:
    - . Contestar identificando al interlocutor.
    - . Averiguar el motivo de la llamada.
    - . Anotar los datos concretos para poder transmitir la comunicación a quien corresponda.
    - . Dar respuesta a una pregunta de fácil solución.
  - Pedir información telefónica de acuerdo con una instrucción recibida previamente, formulando las preguntas oportunas de forma sencilla y tomando nota de los datos pertinentes.
  - Simulando una conversación en una visita o entrevista:
    - . Presentar y presentarse de acuerdo con las normas de protocolo.
    - . Mantener una conversación utilizando las fórmulas y nexos de comunicación estratégicos (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita).
- 6.3. Traducir textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.
- Traducir un manual de instrucciones básicas de uso corriente en el sector profesional, con la ayuda de un diccionario técnico.
  - Traducir un texto sencillo relacionado con el sector profesional.
- 6.4. Elaborar y cumplimentar documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.
- Dados unos datos generales, cumplimentar y/o completar un texto (contrato, formulario, documento bancario, factura, recibo, solicitud, etc...).
  - A partir de un documento escrito, oral o visual:
    - . Extraer las informaciones globales y específicas para elaborar un esquema.
    - . Resumir en la lengua extranjera el contenido del documento, utilizando frases de estructura sencilla.
  - Dadas unas instrucciones concretas en una situación profesional simulada:
    - . Escribir un fax, telex, telegrama.
    - . Redactar una carta transmitiendo un mensaje sencillo.
    - . Elaborar un breve informe en lengua extranjera.

- 6.5. Valorar y aplicar los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los distintos países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.
- A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc...) señalar y diferenciar los rasgos socioculturales característicos de los países de lengua extranjera comparándolos con los del propio.
  - Supuesto un viaje a uno de los países de la lengua extranjera, responder a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionados con una situación concreta.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- USO DE LA LENGUA ORAL:**

- 1.1.- Participación en conversaciones relativas a situaciones cotidianas y a situaciones de aprendizaje profesional.
- 1.2.- Glosario de términos socioprofesionales.
- 1.3.- Aspectos formales (actitud adecuada al interlocutor de lengua extranjera).
- 1.4.- Aspectos funcionales (tomar parte en diálogos dentro de un contexto).
- 1.5.- Utilizar expresiones de uso frecuente e idiomáticas en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.
- 1.6.- Desarrollar la capacidad de comunicación utilizando las estrategias que estén a su alcance para familiarizarse con otras formas de pensar, y ordenar la realidad con cierto rigor en la interpretación y producción de textos orales.

### **2.- USO DE LA LENGUA ESCRITA:**

- 2.1.- Comprensión y producción de documentos sencillos (visuales, orales y escritos) relacionados con situaciones de la vida cotidiana, introduciendo la dimensión profesional.
- 2.2.- Utilización del léxico básico, general y profesional, apoyándose en el uso de un diccionario.
- 2.3.- Selección y aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales en los textos escritos (estructura de la oración, tiempos verbales, nexos, etc...).

### **3.- ASPECTOS SOCIOCULTURALES:**

- 3.1.- Análisis de los comportamientos propios de los países de la lengua extranjera en las posibles situaciones de la vida cotidiana y profesional.
- 3.2.- Valoración y actitud positiva ante las distintas normas de conducta y en el ámbito de las relaciones socioprofesionales.
- 3.3.- Utilización de los recursos formales y funcionales como medio de comunicación apropiado en las relaciones de empresa.

### **b) Módulos profesionales socioeconómicos:**

#### **Módulos profesional 7: EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO EN ANDALUCÍA.**

**Duración: 32 horas.**

#### **CAPACIDADES TERMINALES:**

7.1. Analizar la disposición geográfica del sector de la hostelería y el turismo en

#### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Identificar las fuentes de información más relevantes.

Andalucía.

- Emplear las fuentes básicas de información de geografía física, económica, historia, etc..., estableciendo las relaciones existentes entre ellas.
- 7.2. Definir/Describir la estructura y organización del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
  - Definir los componentes que caracterizan a las empresas del sector turístico/hostelero.
  - Describir los distintos tipos de empresas y entidades vinculadas al sector de la hostelería y el turismo identificando sus productos y servicios.
  - Describir los distintos tipos de empresas del sector de la hostelería y el turismo definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
- 7.3. Analizar/Interpretar los datos económicos del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
  - A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector de la hostelería y el turismo:
    - . Identificar las principales magnitudes económicas y analizarlas relaciones existentes entre ellas.
    - . Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre sí y con otras variables.
    - . Describir las relaciones del sector con otros sectores de la economía andaluza.
- 7.4. Identificar/Analizar la oferta laboral del sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.
  - En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:
    - . Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.

## CONTENIDOS:

### 1.- INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO.

### 2.- EL TURISMO COMO ACTIVIDAD ECONÓMICA EN ANDALUCÍA:

- 2.1.- Determinación de su naturaleza. Fenómeno. Sector. Industria o actividad.
- 2.2.- Concepto de la empresa turística. Clasificación de las empresas turísticas.

### 3.- EL TURISMO Y SU IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA EN NUESTRA COMUNIDAD:

- 3.1.- Situación actual y posibilidades.

### 4.- RECURSOS TURÍSTICOS EN ANDALUCÍA:

- 4.1.- Clima, orografía, costas, etc...
- 4.2.- Gastronomía.

## 5.- LAS COMUNICACIONES:

5.1.- Su importancia para el desarrollo del sector de la hostelería y el turismo.

### Módulo profesional 8: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

**Duración: 64 horas.**

#### CAPACIDADES TERMINALES:

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- |  |   |
|--|---|
| 8.1. Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a la salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes. | • Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes.   |
| 8.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.   | • Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan.<br>• Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo.  |
| 8.3. Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral del trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.  | • Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones.<br>• Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes.<br>• Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos.  |
| 8.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e intereses y el itinerario profesional más idóneo.  | • Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente.<br>• Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional.<br>• Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente, para la constitución de un trabajador por cuenta propia. |
| 8.5. Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se de-  | • Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador.<br>• Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.<br>• Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.   |
|  | • Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los Trabajadores,   |

rivan de las relaciones laborales.

Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo), distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.

- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
  - . Describir el proceso de negociación.
  - . Identificar las variables (salariales, de seguridad e higiene, de productividad, tecnológicas, etc...) objeto de negociación.
  - . Describir las posibles consecuencias y medidas resultado de la negociación.
  - . Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

## **CONTENIDOS:**

### **1.- SALUD LABORAL:**

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

### **2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:**

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

### **3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:**

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
  - . Fuentes de información.
  - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
  - . Oferta y demanda de empleo.
  - . La selección de personal.
- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
  - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
  - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:
  - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
  - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

c) **Módulo profesional integrado:**

**Módulo profesional 9: PROYECTO INTEGRADO.**

**Duración mínima: 60 horas.**

**2.- Formación en el centro de trabajo:**

**Módulo profesional 10: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

**Duración mínima: 240 horas.**

**RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.**

<b>MÓDULOS PROFESIONALES</b>	<b>DURACIÓN</b>
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	96
2. Bebidas.	128
3. Técnicas elementales de cocina.	96
4. Técnicas de servicio y de atención al cliente.	352
5. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96
6. Lengua extranjera.	96
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	32
8. Formación y orientación laboral.	64
9. Proyecto integrado.	440
10. Formación en centros de trabajo.	



## ANEXO II

### PROFESORADO

#### ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	• Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
2. Bebidas.	• Servicios de Restauración.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
3. Técnicas elementales de cocina.	• Cocina y Pastelería.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
4. Técnicas de servicio y de atención al cliente.	• Servicios de Restauración.	• Profesor Técnico de Formación Profesional.
5. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	• Formación y Orientación Laboral. • Hostelería y Turismo.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
6. Lengua extranjera.	• (1)	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
7. El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.	• Hostelería y Turismo. • Formación y Orientación Laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria. • Profesor de Enseñanza Secundaria.
8. Formación y orientación laboral.	• Formación y Orientación Laboral.	• Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. Proyecto integrado.	• Cocina y Pastelería. • Servicios de Restauración. • Hostelería y Turismo.	• Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor Técnico de Formación Profesional. • Profesor de Enseñanza Secundaria.

10. Formación en centros de trabajo. (2)
- Cocina y Pastelería.
  - Servicios de Restauración.
  - Hostelería y Turismo.
- Profesor Técnico de Formación Profesional.
  - Profesor Técnico de Formación Profesional.
  - Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Alemán, Francés, Inglés, Italiano o Portugués, en función del idioma elegido.

(2) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de las Especialidades, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.