

4.3. Objetivos generales relacionados.

MÓDULO FORMATIVO: MF0257_1

UNIDADES FORMATIVAS 2 (UF0058) Y 3 (UF0059)

Unidad Formativa 2: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.

- a. Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de los equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante, y utilizarlos respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.
- b. Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo (montaje de mesas y elementos de apoyo, decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas), para adecuar locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Unidad Formativa 3: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.

- a. Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- b. Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.

Unidades Formativas 2 y 3: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio y Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Asistir en los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas en el restaurante-bar, aplicando las operaciones, técnicas y normas básicas correspondientes en las diversas fases del proceso, consiguiendo la calidad y objetivos establecidos y respetando las normas y prácticas de manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales y enfermedades profesionales.	<ol style="list-style-type: none">a. Se ha identificado la dotación básica del restaurante y se utilizan los equipos, máquinas, útiles y herramientas de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.b. Asiste en el proceso de preservicio y realiza las tareas y operaciones sencillas para preparar locales y dotación para el posterior servicio.c. Realiza tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función del concepto de restauración y tipo de servicio atendiendo debidamente al cliente.d. Se han identificado los diferentes tipos de clientes y las técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas.e. Se ha identificado el proceso de postservicio de alimentos y bebidas y se aplican las instrucciones de cierre definidas así como las normas de seguridad correspondientes.f. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta las normas que le son de aplicación.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de conocer la clasificación y organización de restaurantes y colectividades. - La necesidad de identificar instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje de acuerdo a sus aplicaciones y rendimiento óptimo. - Necesidad de conocer las tareas de puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas. - Necesidad de conocer las tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando las técnicas apropiadas a cada caso. - Necesidad de conocer sencillas técnicas de venta para aplicarlas durante el servicio de alimentos, bebidas y complementos. - Necesidad de conocer las tareas del subproceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas aplicando las instrucciones y normas definidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normas básicas y legislación aplicable. - Proceso productivo de un restaurante-bar. - Normas de utilización y mantenimiento preventivo de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje. - Normas para la prevención de accidentes en el uso de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y menaje. - Subproceso de preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. - Procedimientos de puesta a punto del área de servicio. - Subproceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos. - Procedimientos de servicio de alimentos, bebidas y complementos. - Subproceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas. - Procedimientos de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes, una correcta atención basada en el conocimiento de las normas de prestación del servicio. - Concienciación de la necesidad de una actitud proactiva para la venta en la sala y barra. - Valoración de posibles perjuicios para el establecimiento causados por una inadecuada prestación del servicio de alimentos y bebidas.