

4. Material para el profesorado. Unidad didáctica “Conocimiento, cata y servicio de Café”

4.1. Certificación Profesional de referencia.

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones básicas de restaurante y bar.

Código: HOTR0208

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia

HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar. (RD 295/2004 de 20 de febrero).

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

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

Competencia general

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Entorno Profesional

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Sectores productivos

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el

sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva u organizada y colectiva).

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- ✓ Ayudante de camarero.
- ✓ Ayudante de bar.
- ✓ Ayudante de economato.
- ✓ Auxiliar de colectividades.
- ✓ Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional

Formación sobre manipulación de alimentos exigida por la Administración competente.

Módulo formativo y unidades formativas

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

- a. **UF0053:** Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
- b. **UF0060:** Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30 horas).
- ⇒ c. **UF0061:** Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).

4.2. Recursos necesarios para el desarrollo de la Unidad Didáctica.

Espacios Formativos

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante-bar.

SUPERFICIE	AULA POLIVALENTE	TALLER DE RESTAURANTE	ALMACÉN
M ² para 15 alumnos	30	90	20
M ² para 20 alumnos	50	90	20

Espacios Formativos y sus equipamientos

Aula polivalente

- ✓ Pizarras para escribir con rotuladores.
- ✓ Medios audiovisuales.
- ✓ Rotafolios.
- ✓ Material de aula.
- ✓ Mesa y silla para formador.
- ✓ Mesas y sillas para alumnos.

Taller de restaurante y bar (Área de bar)

- ✓ Fregadero.
- ✓ Cafetera exprés.
- ✓ Molinillo y dosificador de café.
- ✓ Termo para leche.
- ✓ Lavavajillas, lavavasos.
- ✓ Microondas.
- ✓ Mesas y sillas para salón y terraza.
- ✓ Taburetes para barra de bar.

Taller de restaurante y bar (Área de recepción y almacén)

- ✓ Estanterías y bancos.
- ✓ Tolvas para alimentos.
- ✓ Báscula.
- ✓ Carro y/o carretilla de transporte.
- ✓ Lavamanos.
- ✓ Cubo de basura o contenedor de envases y embalajes.
- ✓ Instalaciones frigoríficas de almacenamiento.
- ✓ Recipientes para contener alimentos.
- ✓ Instalaciones congeladoras de almacenamiento.
- ✓ Termómetro.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos. Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Prescripciones de los formadores

MÓDULO FORMATIVO	TITULACIÓN REQUERIDA	AÑOS EXPERIENCIA SI SE CUENTA CON TITULACIÓN	AÑOS EXPERIENCIA SI NO SE CUENTA CON TITULACIÓN
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	Técnico Superior en Restauración.	-	3
	Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración.	1	3

4.3. Objetivos generales relacionados.

Los del Certificado de Profesionalidad denominado “Operaciones Básicas de Restaurante y Bar”, Módulo Formativo I (MF0258_1), Unidad Formativa 3 (UF0061):

- a. **Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.**
- b. **Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.**
- c. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- d. **Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas** y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

- e. 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.**

Son de aplicación en esta unidad didáctica los objetivos a, b, d (parcialmente) y e, siempre relacionados con la preparación, elaboración y servicio de café. En consecuencia, y a modo de ejemplo, cuando se establece el objetivo de “utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo” el profesorado debe centrarse en la dotación necesaria para una adecuada elaboración y servicio de café (molino, porta, cafetera, taza de servicio, etc.).

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0258_1: Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas.

Unidad Formativa 3 (UF0061): Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
Asiste en el servicio así como prepara y presenta bebidas a base de Café aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none">a. Se han identificado e interpretado las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento.b. Se han clasificado preparaciones a base de café considerando maquinaria, utensilios, vajilla, ingredientes, técnicas aplicables y tipos de servicio.c. Se han descrito las técnicas básicas de preparación de la bebida de café.d. Se han calculado y solicitado correctamente las cantidades de Café y géneros necesarios para su provisión interna sobre la base de las necesidades de servicio.e. Se han ejecutado con autonomía las técnicas de preparación de Café.f. Se ha participado en la mejora de la calidad durante todo el proceso.g. Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias y aplicando correctamente los métodos de limpieza y orden.h. Se han realizado las operaciones de mantenimiento adecuadas al alargamiento de la vida útil de los elementos que componen la dotación.

4.5. Análisis de los contenidos.

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<ul style="list-style-type: none"> - Necesidad de preservar la higiene a lo largo de la cadena de recepción, conservación, preparación y servicio de Café. - Caracterización del producto: especies y variedades botánicas del Café. Selección del producto más apropiado para el establecimiento. - Necesidad de conocer las técnicas de aprovisionamiento, conservación, preparación y servicio del Café. - Necesidad de realizar la limpieza y mantenimiento de la dotación para la preparación y servicio de Café. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento para el reconocimiento de etiquetados y simbologías en productos específicos comercializados para la preparación y servicio de bebida de Café en restauración. - Proceso de elaboración del Café. Sistemas de elaboración: tueste y envasado. - Proceso de aprovisionamiento, conservación, preparación y servicio del Café. - Procedimientos de limpieza y mantenimiento de maquinaria, equipos, utensilios y vajilla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Concienciación de la obligación de ofrecer a los clientes una correcta atención basada en el conocimiento de la prestación del servicio y la prevención de los riesgos alimentarios. - Valoración de posibles perjuicios para la salud causados por una inadecuada manipulación, preparación y servicio del Café. - Concienciación de la necesidad de adoptar una actitud proactiva para la venta en barra y sala del Café y de sus complementos.

4.6. Actividades a realizar.

Actividad	Justificación
1. Las diferentes especies del café. Distribución geográfica y recolección.	- Con esta actividad se pretende que el alumnado identifique las diferentes especies del Café y las ubique geográficamente. Así mismo, identificará sus distintas formas de recolección.
2. Caracterización de los factores que intervienen en la elaboración y clasificación del Café.	- Con esta actividad se pretende que el alumnado distinga los diversos factores y sistemas que intervienen en la elaboración del Café y que dan lugar a distintas bebidas.
3. Identificación de los principales factores que contribuyen a una adecuada preparación y servicio de la bebida de Café en restauración.	- Con esta actividad se pretende que el alumnado reconozca las condiciones óptimas para que pueda prepararse y servirse adecuadamente la bebida de Café.
4. Prácticas de limpieza y mantenimiento de maquinaria, equipos, utensilios y vajilla para la preparación y servicio del Café.	- Con esta actividad se pretende que el alumnado reconozca la importancia de la correcta limpieza y mantenimiento de la dotación necesaria para una adecuada preparación y servicio de bebida de Café.