

4. Material para el profesorado. Unidad didáctica sobre “Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar”.

4.1. Cualificación 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.

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 alojamiento y restauración (tradicional, evolutiva u organizada en cadenas y colectiva) por tierra, mar y aire.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- ✓ Ayudante de camarero.
- ✓ Ayudante de bar.
- ✓ Ayudante de economato.
- ✓ Auxiliar de colectividades.
- ✓ Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
- ✓ Barman.
- ✓ Camarero de bar-cafetería.
- ✓ Camarero de barra y/o dependiente de cafetería.
- ✓ Jefe de barra en bar o cafetería.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional

Formación reglamentaria en manipulación de alimentos exigida por la Administración competente.

Módulo formativo y unidades formativas relacionadas

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 (áreas de Cocina, Barra, Sala Recepción y Almacén).

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 comedor)

- ✓ Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio.

- ✓ Mesas de comedor de distintas formas y tamaños.
- ✓ Tableros, medias lunas y cuartos de luna.
- ✓ Sillas.
- ✓ Aparador de comedor.
- ✓ Gueridones (mesas auxiliares).
- ✓ Carros diversos (propios de comedor).
- ✓ Chambres.
- ✓ Calentadores de platos.
- ✓ Vitrina expositora (material que sirva de ayuda pedagógica).

Taller de restaurante y bar (Área de bar)

- ✓ Una barra o mostrador con botelleros (frigoríficos).
- ✓ Fregadero.
- ✓ Sotobanco, con frigorífico que sirva para soporte de cafetera.
- ✓ Estanterías para la colocación de bebidas.
- ✓ Frigorífico botellero.
- ✓ Cafetera exprés.
- ✓ Molinillo y dosificador de café.
- ✓ Plancha.
- ✓ Tostadora.
- ✓ Termo para leche.
- ✓ Licuadora.
- ✓ Batidora.
- ✓ Exprimidor.
- ✓ Productora o de hielo.
- ✓ Picadora de hielo.
- ✓ 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.

Taller de cocina.

- ✓ Maquinaria, mobiliario, batería, utillaje y herramientas propias de la producción culinaria.

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

MÓULO FORMATIVO	TITULACIÓN REQUERIDA	AÑOS EXPERIENCIA, SI SE CUENTA CON TITULACIÓN	AÑOS EXPERIENCIA, SI NO SE CUENTA CON TITULACIÓN
	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.

MÓDULO FORMATIVO II: MF0258_1

UNIDAD FORMATIVA 3 (UF0061)

1. 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.
 - a. Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:
 - Funciones.
 - Normas de utilización.
 - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - Riesgos asociados a su manipulación.
 - Mantenimiento de uso necesario.
 - b. Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
 - c. Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
 - d. Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
2. 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.
 - a. Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:
 - Componentes básicos.
 - Técnicas aplicables.
 - Tipo de servicio.
 - Otros.
 - b. Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:
 - Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.

- Resultados que se obtienen.
- c. Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
 - d. Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
 - e. Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas 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 y de seguridad.
 - f. Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
 - g. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
3. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
 - a. Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
 - b. Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
 - Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
 - c. Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
 - d. Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
 - e. Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
 - f. Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

- g. Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
4. 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.
- a. Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
 - b. Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
 - c. Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
 - d. Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.

4.4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

MF0258_1: Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas.
UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

Resultados de aprendizaje	Criterios de evaluación
A. Asiste en el servicio así como prepara y presenta bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none">1. Utiliza la dotación básica del bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.2. Colabora y participa 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.3. Colabora y participa en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.4. Aplica métodos sencillos y opera 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.5. Ha identificado y participa en el proceso de mejora de la calidad.

