

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**13337** Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración.

El Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y sus enseñanzas mínimas, de conformidad con el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que regula la ordenación general de la formación profesional en el sistema educativo, y define en el artículo 6 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación dispone en el artículo 6.4 que las Administraciones educativas establecerán el currículo de las distintas enseñanzas reguladas en dicha Ley, del que formarán parte los aspectos básicos señalados en apartados anteriores del propio artículo 6. Los centros docentes desarrollarán y completarán, en su caso, el currículo de las diferentes etapas y ciclos en uso de su autonomía tal como se recoge en el capítulo II del título V de la citada Ley.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

El Real Decreto 954/2008, de 6 de junio, en su Disposición derogatoria primera, deroga el Real Decreto 148/1994, de 4 de febrero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, establecido al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico en Servicios en Restauración, sus enseñanzas mínimas y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que constituyen los aspectos básicos del currículo que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico en Servicios en Restauración, respetando el perfil profesional del mismo.

Asimismo, el currículo de este ciclo formativo se establece desde el respeto a la autonomía pedagógica, organizativa y de gestión de los centros que impartan formación profesional, impulsando éstos el trabajo en equipo del profesorado y el desarrollo de planes de formación, investigación e innovación en su ámbito docente y las actuaciones que favorezcan la mejora continua de los procesos formativos.

Por otra parte, los centros de formación profesional desarrollarán el currículo establecido en esta Orden, teniendo en cuenta las características del alumnado, con especial atención a las necesidades de las personas con discapacidad.

Finalmente, cabe precisar que el currículo de este ciclo formativo integra los aspectos científicos, tecnológicos y organizativos de las enseñanzas establecidas para lograr que el alumnado adquiera una visión global de los procesos productivos propios del perfil profesional del Técnico en Servicios en Restauración.

En el proceso de elaboración de esta Orden ha emitido informe el Consejo Escolar del Estado.

Por todo lo anterior, en su virtud, dispongo:

## CAPÍTULO I

### Disposiciones generales

#### Artículo 1. *Objeto.*

Esta Orden tiene por objeto determinar el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

#### Artículo 2. *Ámbito de aplicación.*

El currículo establecido en esta Orden será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación de conformidad con lo establecido en el artículo 149.3 de la Constitución.

## CAPÍTULO II

### Currículo

#### Artículo 3. *Currículo.*

1. El currículo para las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, queda determinado en los términos fijados en esta Orden.

2. El perfil profesional del currículo, que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y las cualificaciones y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, es el incluido en el título de Técnico en Servicios en Restauración referido en el punto anterior.

3. Los objetivos generales del currículo del ciclo formativo, los objetivos de los módulos profesionales expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación son los incluidos en el título de Técnico en Servicios en Restauración referido en el punto 1 de este artículo.

4. Los contenidos de los módulos profesionales que conforman el presente currículo, adaptados a la realidad socioeconómica así como a las perspectivas de desarrollo económico y social del entorno, son los establecidos en el anexo I de esta Orden.

#### Artículo 4. *Duración y secuenciación de los módulos profesionales.*

1. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de formación en centros de trabajo, es de 2000 horas.

2. Los módulos profesionales de este ciclo formativo cuando se oferten en régimen presencial, se organizarán en dos cursos académicos y se ajustarán a la secuenciación y distribución horaria semanal determinadas en el anexo II de esta Orden.

3. El primer curso académico se desarrollará íntegramente en el centro educativo. Para poder cursar el segundo curso, será necesario haber superado los módulos profesionales que supongan en su conjunto, al menos, el ochenta por ciento de las horas del primer curso y, en cualquier caso, todos los módulos profesionales soporte incluidos en el mismo señalados como tales en el anexo II. Se garantizará el derecho de matriculación de aquellos alumnos que hayan superado algún módulo profesional en otra Comunidad Autónoma en los términos establecidos en el artículo 31.3 del Real Decreto 1538/2006.

4. Con carácter general, durante el tercer trimestre del segundo curso, y una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo, se desarrollará el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

5. Excepcionalmente, y con el fin de facilitar la adaptación del número de alumnos a la disponibilidad de puestos formativos en las empresas, aproximadamente la mitad del alumnado de segundo curso podrá desarrollar dicho módulo profesional de formación en centros de trabajo durante el segundo trimestre del segundo curso, siempre y cuando hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso académico.

6. Sin perjuicio de lo anterior y como consecuencia de la temporalidad de ciertas actividades económicas que puede impedir que el desarrollo del módulo profesional de formación en centros de trabajo pueda ajustarse a los supuestos anteriores, éste se podrá organizar en otros períodos coincidentes con el desarrollo de la actividad económica propia del perfil profesional del título.

7. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

#### Artículo 5. *Espacios y equipamientos.*

Los espacios y equipamientos que deben reunir los centros de formación profesional para permitir el desarrollo de las actividades de enseñanza cumpliendo con la normativa sobre igualdad de oportunidades, diseño para todos y accesibilidad universal, sobre prevención de riesgos laborales, así como con la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, son los establecidos en el anexo III de esta Orden.

#### Artículo 6. *Titulaciones y acreditación de requisitos del profesorado.*

1. Las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para el título referido en el artículo 1 de esta Orden, así como las titulaciones equivalentes a efecto de docencia, son las recogidas respectivamente, en los anexos III A y III B del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración.

2. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12. 3 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el anexo III C del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre citado. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los objetivos de dicho módulo. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en el apartado b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

Programas de los estudios aportados y cursados por el interesado, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral de que, al menos tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá:

Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por el interesado. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

En el caso de trabajadores por cuenta propia, declaración del interesado de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

## CAPÍTULO III

### Adaptaciones del currículo

#### Artículo 7. *Adaptación al entorno socio-productivo.*

1. El currículo del ciclo formativo regulado en esta Orden se establece teniendo en cuenta la realidad socioeconómica y las características geográficas, socio-productivas y laborales propias del entorno de implantación del título.

2. Los centros de formación profesional dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, organizativa y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

3. Los centros autorizados para impartir este ciclo formativo concretarán y desarrollarán las medidas organizativas y curriculares que resulten más adecuadas a las características de su alumnado y de su entorno productivo, de manera flexible y en uso de su autonomía pedagógica, en el marco general del proyecto educativo, en los términos establecidos por la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.

4. El currículo del ciclo formativo regulado en esta Orden se desarrollará en las programaciones didácticas o desarrollo curricular, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales en los espacios donde se impartan los diferentes módulos profesionales, así como promoviendo una cultura de respeto ambiental, la excelencia en el trabajo, el cumplimiento de normas de calidad, la creatividad, la innovación, la igualdad de géneros y el respeto a la igualdad de oportunidades, el diseño para todos y la accesibilidad universal, especialmente en relación con las personas con discapacidad.

#### Artículo 8. *Adaptación al entorno educativo.*

1. Los centros de formación profesional gestionados por el Ministerio de Educación, desarrollarán el currículo establecido en esta Orden, teniendo en cuenta las características del alumnado y del entorno, atendiendo especialmente a las personas con discapacidad, en condiciones de accesibilidad y con los recursos de apoyo necesarios para garantizar que este alumnado pueda cursar estas enseñanzas en las mismas condiciones que el resto.

2. Asimismo, las enseñanzas de este ciclo se impartirán con una metodología flexible y abierta, basada en el autoaprendizaje y adaptadas a las condiciones, capacidades y necesidades personales del alumnado, de forma que permitan la conciliación del aprendizaje con otras actividades y responsabilidades.

## CAPÍTULO IV

### Otras ofertas y modalidad de estas enseñanzas

#### Artículo 9. *Oferta a distancia.*

1. Los módulos profesionales ofertados a distancia, cuando por sus características lo requieran, asegurarán al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados en resultados de aprendizaje, mediante actividades presenciales.

2. Las Direcciones Provinciales y las Consejerías de Educación adoptarán las medidas necesarias y dictarán las instrucciones precisas a los centros que estén autorizados para impartir este ciclo formativo en régimen presencial para la puesta en marcha y funcionamiento de la oferta del mismo a distancia.

3. Los centros autorizados para impartir enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### Artículo 10. *Oferta combinada.*

Con el objeto de responder a las necesidades e intereses personales y dar la posibilidad de compatibilizar la formación con la actividad laboral, con otras actividades o situaciones, la oferta de estas enseñanzas para las personas adultas y jóvenes en circunstancias especiales podrá ser combinada entre regímenes de enseñanza presencial y a distancia simultáneamente, siempre y cuando no se cursen los mismos módulos en las dos modalidades al mismo tiempo.

#### Artículo 11. *Oferta para personas adultas.*

1. Los módulos profesionales de este ciclo formativo asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán ser objeto de una oferta modular destinada a las personas adultas.

2. Esta formación se desarrollará con una metodología abierta y flexible, adaptada a las condiciones, capacidades y necesidades personales que les permita la conciliación del aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, cumpliendo lo previsto en el capítulo VI del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre. Además, dicha formación será capitalizable para conseguir un título de formación profesional, para cuya obtención será necesario acreditar los requisitos de acceso establecidos.

3. Con el fin de conciliar el aprendizaje con otras actividades y responsabilidades, las Direcciones Provinciales y las Consejerías de Educación podrán establecer medidas específicas dirigidas a personas adultas para cumplir lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y posibilitar una oferta presencial y a distancia de forma simultánea.

4. Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la Dirección General de Formación Profesional del Ministerio de Educación podrá autorizar a las Direcciones Provinciales y a las Consejerías de Educación la impartición, en los centros de su competencia, de módulos profesionales organizados en unidades formativas de menor duración. En este caso, cada resultado de aprendizaje, con sus criterios de evaluación y su correspondiente bloque de contenidos, será la unidad mínima e indivisible de partición.

#### Disposición adicional primera. *Autorización para impartir estas enseñanzas.*

Las Direcciones Provinciales y las Consejerías de Educación tramitarán ante la Dirección General de Formación Profesional la autorización para poder impartir las enseñanzas de este ciclo formativo, de forma completa o parcial, en régimen presencial y a distancia de los centros que lo soliciten y cumplan los requisitos exigidos conforme a la legislación vigente.

#### Disposición adicional segunda. *Implantación de estas enseñanzas.*

1. En el curso 2009-2010 se implantará el primer curso del ciclo formativo al que hace referencia el Artículo 1 de la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas de primer curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes al Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar.

2. En el curso 2010-2011 se implantará el segundo curso del ciclo formativo al que hace referencia el Artículo 1 de la presente Orden y dejarán de impartirse las enseñanzas de segundo curso amparadas por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes al Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar.

Disposición transitoria. *Sustitución de títulos relacionados con estas enseñanzas.*

1. El alumno que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, cumpla las condiciones requeridas para cursar el segundo curso del Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del mencionado título, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales. Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2011-2012, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 15.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. Al alumno que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no cumpla las condiciones requeridas para cursar el segundo curso del Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo 15.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

3. El alumno que, al finalizar el curso escolar 2009-2010, no cumpla las condiciones requeridas para obtener el Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, a excepción del módulo de formación en centro de trabajo para el que se dispondrá de un curso escolar suplementario. Al alumno que transcurrido dicho periodo no hubiera obtenido el título se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 15.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el Título de Técnico en Servicios en Restauración, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Disposición final primera. *Aplicación de la Orden.*

Se autoriza a la Dirección General de Formación Profesional, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta Orden.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.

Madrid, 3 de julio de 2009.–El Ministro de Educación, Ángel Gabilondo Pujol.

## ANEXO I

Módulos Profesionales

Módulo Profesional: Operaciones básicas en bar-cafetería.

Código: 0150

Contenidos:

Recepción de materias primas:

Materias primas. Descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones.



Categorías comerciales y etiquetados.  
Presentaciones comerciales.  
Descripción y características del economato y bodega.  
Operaciones en la recepción de géneros.  
Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.  
Documentos relacionados con las operaciones de recepción.  
Aplicaciones informáticas.  
Relaciones interdepartamentales.

Acopio de materias primas:  
Aprovisionamiento interno. Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.  
Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Formalización de formularios.  
Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

Preparación de equipos, útiles y materiales:  
Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características.  
Ubicación y distribución.  
Puesta a punto, uso, limpieza, mantenimiento y control de la maquinaria.

Realización de actividades de montaje:  
Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. Descripción y características.  
Tipos de montaje. Características.  
Operaciones de preservicio. Características. Fases y técnicas asociadas.  
Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

Preparación de bebidas calientes sencillas:  
Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación.  
Presentaciones comerciales y etiquetados.  
Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.  
Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Preparación de batidos, zumos, refrescos, aguas y otros:  
Batidos, zumos, refrescos, aguas y otros. Características y tipos.  
Presentaciones comerciales y etiquetados.  
Ubicación y conservación.  
Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.  
Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Servicio de bebidas alcohólicas simples:  
Aperitivos y cervezas. Clasificación, tipología y características.  
Presentaciones comerciales y etiquetados.  
Ubicación y conservación.  
Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.  
Vinos. Operaciones elementales de servicio.

Realización de las operaciones de post-servicio en bar-cafetería:  
Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Descripción y caracterización.  
Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.  
Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.

Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.  
Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.  
Control y valoración de resultados.

Módulo Profesional: Operaciones básicas en restaurante.  
Código: 0151

Contenidos:

Preparación de material, equipos y mobiliario:

Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante. Descripción, clasificación y características. Control de existencias. Documentación asociada.

Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.

Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.  
Secuenciación de tareas, control y valoración de resultados.

Realización del montaje de mesas:

Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características.

Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio.  
Secuenciación de fases y técnicas asociadas.

Decoración de mesas. Características, formas y materiales empleados.

Ejecución secuenciada de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:

Tipos y métodos de servicio de alimentos. Descripción y caracterización.

Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas, desbarasados y otros.  
Fases de ejecución, control y valoración de resultados.

Normas básicas del servicio de alimentos. Funcionalidad y aplicación.

Aplicación de las normas básicas de protocolo.

Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda.  
Formalización, tipos y flujo de movimientos.

Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala. Secuenciación de fases, procedimientos y aplicación de técnicas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:

Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. Caracterización, usos y aplicaciones.

Normas básicas del servicio de bebidas. Funcionalidad y aplicación.

Aplicación de las normas básicas de protocolo.

Documentos asociados al servicio. Caracterización y usos de la comanda.  
Formalización, tipos y flujo de movimientos.

Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Procedimientos y aplicación de técnicas específicas a los diversos tipos de bebidas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:

Operaciones de post-servicio en áreas de sala. Descripción y caracterización.

Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.

Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados.

Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.

Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.



- Módulo Profesional: Servicios en bar-cafetería.  
Código: 0152
- Contenidos:
- Atención al cliente en bar-cafetería:
- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
  - Presentación de la oferta en bar-cafetería. Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes. Sugerencias y adecuación de la oferta.
  - Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Protocolos habituales de actuación.
- Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:
- Fermentación y destilación. Descripción y características.
  - Aguardientes y licores. Descripción, clasificación, características y tipología.
  - Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
  - Presentación comercial. Identificación y características. Análisis sensorial.
  - Normas básicas de preparación.
  - Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.
- Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas:
- Coctelería. Origen y evolución. Tendencias actuales.
  - Cócteles y combinados. Definición, características, tipos, series y clasificaciones.
  - Normas básicas para la elaboración de cócteles y combinados. Materiales y utillaje de uso específico en coctelería. Descripción, características, usos y aplicaciones.
  - Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
  - Procedimientos de preparación. Elementos habituales para la decoración/presentación.
  - Características, usos y aplicaciones posteriores.
  - Decoración/presentación y servicio de cócteles y combinados. Fases y técnicas.
  - Control y valoración de resultados. Análisis sensorial.
- Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:
- Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería. Descripción, características y clasificación. Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.
  - Materias primas de uso habitual en estas áreas. Descripción, características y posibles aplicaciones. Categorías comerciales, presentaciones y etiquetados.
  - Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
  - Documentación relacionada. Fichas técnicas, escandallos, órdenes de trabajo, comanda y otros.
  - Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.
  - Caracterización y secuenciación de tareas.
  - Operaciones de preelaboración de materias primas. Fases, técnicas y procedimientos básicos.
  - Elaboración y servicio de productos culinarios propios del bar-cafetería. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
  - Control y valoración de resultados.
- Realización de la facturación y el cobro de los servicios:
- Factura. Tipos, características y elementos que la componen.
  - Procesos de facturación. Descripción, tipos y características.
  - Sistemas de cobro. Tipos y características.
  - Procedimientos de facturación y cobro. Fases.

Cierres de caja. Caracterización de las operaciones habituales, modos de operar y formalización de documentación relacionada.

Aplicaciones informáticas relacionadas. Caracterización y desarrollo de operaciones.

Módulo profesional: Servicios en restaurante y eventos especiales.

Código: 0153

Contenidos:

Atención al cliente en mesa y servicios especiales:

Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesas y servicios especiales. Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente.

Presentación de cartas y minutas. Exposición de productos/servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.

Comandas. Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.

Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.

Servicio de elaboraciones culinarias:

Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio. Descripción y análisis. Fases y técnicas para su desarrollo.

Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.

Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno. Documentación relacionada. Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.

Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y post-servicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.

Elaboración de platos a la vista del cliente:

Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.

Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.

Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción y análisis. Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente. Procedimientos de elaboración, presentación/decoración y servicio. Control y valoración de resultados.

Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias:

Terminología profesional relacionada.

Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.

Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.

Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.

Técnicas de trinchado, desespinao y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles. Valoración y control de resultados.

Módulo Profesional: El vino y su servicio.

Código: 0154

Contenidos:

Recepción de vinos:

Recepción y almacenaje del vino.

Condiciones de conservación.

Tipos de bodegas y cavas.

Equipos de conservación.  
Condiciones de espacios.  
El libro de bodega.  
Bodega de día.  
Previsiones de consumo, reposición.  
Rotación de stock.  
Reserva de vinos. Instrumentos de identificación.  
Vales de pedido.

Identificación de vinos:

Introducción a la cultura del vino. Historia, Factores culturales y sociales.  
Caracterización de los vinos. Definición y composición. Tipos.  
Factores que influyen en el perfil del vino.  
Vinificación.  
Variedades de uva.  
Denominaciones de origen.  
Vinos internacionales.

Realización de catas sencillas:

La cata.  
Metodología de la cata.  
Herramientas.  
Análisis sensorial.  
Vocabulario.

Definición de cartas sencillas de vinos:

La carta de vinos.  
Estructura de las cartas.  
Nuevas tendencias: vinos por copa, descorche y otros.  
Maridaje de vinos y platos.

Servicio de vinos:

Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.  
Temperatura de servicio.  
La decantación y la oxigenación.  
Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Aplicación de las normas básicas de protocolo.  
Procesos de servicio especiales. Espumosos y otros.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas.  
Código: 0045

Contenidos:

Organización de las empresas de restauración.  
Descripción y caracterización.  
Clasificación de las empresas de restauración.  
Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.  
Áreas o departamentos.  
Funciones y distribución de tareas.  
Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.  
Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.  
Tendencias en restauración.

Concepto de gastronomía.  
Historia de la Cocina. Movimientos culinarios. Personajes, acontecimientos y publicaciones de referencia.

- Tendencias actuales: Cocina de autor, molecular, fusión y otras.  
Cocinas territoriales españolas.
- Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:
- Alimentos. Definición. Composición de los alimentos. Clasificación y grupos. Rueda de los alimentos.
- Nutrientes. Definición y clases. Funciones. Degradación de nutrientes.  
Necesidades nutricionales. Pirámide de los alimentos.  
Dietas tipo. Dieta mediterránea.  
Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Determinación de ofertas gastronómicas:
- Descripción, caracterización y clases de ofertas.  
Elementos y variables de las ofertas.  
Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros. Descripción y análisis.  
Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.
- Cálculo de los costes globales de la oferta:
- Costes. Descripción y clases.  
Cálculo de coste de ofertas gastronómicas. Documentos relacionados. Métodos.  
Precio de venta. Componentes. Métodos de fijación del precio de venta.  
Posibilidades de ahorro energético.
- Módulo Profesional: Técnicas de comunicación en restauración.  
Código: 0155
- Contenidos:
- Información al cliente:
- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.  
Comunicación verbal en la restauración: emisión y recepción de mensajes orales y escritos.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.  
Comunicación no verbal. Imagen personal.  
Empatía, receptividad y asertividad.  
Roles, objetivos y relación cliente – profesional.  
Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.  
Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.
- Venta de productos y servicios:
- El cliente. Tipología de clientes.  
Tratamiento y normas de cortesía.  
Técnicas de venta en restauración. Concepto y Componentes.  
El vendedor. Características, funciones y actitudes.  
Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.  
Exposición de las cualidades de los productos y servicios.  
Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.  
Relaciones con los clientes.
- Aplicación del protocolo en restauración:
- Definición y elementos de protocolo en restauración.  
Tipos y objetivos de los actos protocolarios.  
Tipos de presidencias en actos protocolarios.  
Sistemas de organización de invitados.  
Documentación del acto a organizar.  
Valoración de la imagen corporativa.

- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:
  - Objeciones de los clientes y su tratamiento. Diferencias entre reclamaciones, quejas y sugerencias.
  - Técnicas y procedimientos utilizados en la actuación ante reclamaciones.
  - Gestión de reclamaciones.
  - Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
  - Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
  - La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.
- Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.  
Código: 0031
- Contenidos:
  - Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
    - Conceptos y niveles de limpieza.
    - Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
    - Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
    - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
    - Procesos y productos de limpieza. Características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
    - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
    - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
  - Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:
    - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
    - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
    - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
    - Enfermedades de obligada declaración.
    - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
    - Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.
  - Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:
    - Normativa general de manipulación de alimentos.
    - Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
    - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
    - Métodos de conservación de los alimentos.
    - Alergias e intolerancias alimentarias. Procedimientos de eliminación de los alérgenos.
  - Implicaciones.
    - Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.
  - Aplicación de sistemas de autocontrol:
    - Gestión de la calidad. Conceptos. Plan de calidad. Manual de calidad. Documentación.
    - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
    - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
    - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
    - Trazabilidad. Seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
    - Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.

Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

Utilización de recursos eficazmente:

Impacto ambiental provocado por el uso.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

No conformidades y acciones relacionadas con el consumo de los recursos. Concepto y aplicaciones prácticas.

Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental. Normativa europea, nacional y autonómica.

Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

No conformidades y acciones correctivas relacionadas con la gestión de residuos.

Concepto y aplicaciones prácticas.

Módulo Profesional: Inglés.

Código: 0156

Contenidos:

Análisis de mensajes orales:

Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos.

Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.

Terminología específica del sector de la restauración.

Ideas principales y secundarias.

Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros.

Otros recursos lingüísticos. Funciones: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

Diferentes acentos de lengua oral.

Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación.

Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras, expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales.

Interpretación de mensajes escritos:

Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en textos escritos sobre temas diversos.

Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas de comprensión o para buscar información específica necesaria para la realización de una tarea.

Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

Terminología específica del sector de la restauración. Análisis de los errores más frecuentes.

Idea principal y secundarias. Identificación del propósito comunicativo, de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.

Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.



Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado

Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad.

Terminología específica del sector de la restauración.

Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros.

Otros recursos lingüísticos. Finalidad: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal.

Recursos utilizados en la planificación elemental del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación del discurso oral.

Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.

Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

Elaboración de un texto. Planificación. Uso de las estrategias necesarias: ideas, párrafos cohesionados y revisión de borradores.

Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.

Currículo vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

Terminología específica del sector de la restauración.

Idea principal y secundarias. Propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto.

Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto. Nexos: «because of», «since», «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», «in contrast» y otros.

Secuenciación del discurso escrito: «first», «after», «then», «finally».

Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.

Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia.

Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Coherencia textual:

Adecuación del texto al contexto comunicativo.

Tipo y formato de texto.

Variedad de lengua. Registro.

Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.

Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión.

Ejemplificación.

Conclusión y/o resumen del discurso.

Uso de los signos de puntuación.

Escritura, en soporte papel y digital, de descripciones de experiencias profesionales y acontecimientos, narración de hechos reales o imaginados, correspondencia, informes, resúmenes, noticias o instrucciones, con claridad, lenguaje sencillo y suficiente adecuación gramatical y léxica.

Elementos gráficos para facilitar la comprensión: ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía, en soporte papel y digital.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):

Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0157

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Servicios de Restauración.

Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Servicios de Restauración.

Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.

Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en Servicios de Restauración.

Planificación de la propia carrera:

Establecimiento de objetivos laborales, a medio y largo plazo, compatibles con necesidades y preferencias

Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

El proceso de toma de decisiones.

Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.

Clases de equipos en la industria de la restauración según las funciones que desempeñan.

Análisis de la formación de los equipos de trabajo.

Características de un equipo de trabajo eficaz.

La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los posibles roles de sus integrantes.

Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.

Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.

Contrato de trabajo:

El derecho del trabajo.

Intervención de los poderes públicos en las relaciones laborales.

Análisis de la relación laboral individual.

Determinación de las relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación.

Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

Condiciones de trabajo. Salario, tiempo de trabajo y descanso laboral.

Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo.

Representación de los trabajadores.

Negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.

Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en Servicios de Restauración.

Conflictos colectivos de trabajo.

Nuevos entornos de organización del trabajo: subcontratación, teletrabajo entre otros.

Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros.

Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

El Sistema de la Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.

Estructura del Sistema de la Seguridad Social.

Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

La acción protectora de la Seguridad Social.

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo.

Sistemas de asesoramiento de los trabajadores respecto a sus derechos y deberes.

Evaluación de riesgos profesionales:

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

El concepto de riesgo profesional. Análisis de factores de riesgo.

La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

Riesgos específicos en la industria de la restauración.

Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.  
Gestión de la prevención en la empresa.  
Representación de los trabajadores en materia preventiva.  
Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.  
Planificación de la prevención en la empresa.  
Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.  
Elaboración de un plan de emergencia en una pequeña o mediana empresa del sector.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Primeros auxilios. Urgencia médica. Conceptos básicos.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Formación a los trabajadores en materia de planes de emergencia.

Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0158

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

La cultura emprendedora como necesidad social.

El carácter emprendedor.

Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

La colaboración entre emprendedores.

La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de restauración.

La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la restauración.

El riesgo en la actividad emprendedora.

Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

Objetivos personales versus objetivos empresariales.

Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la restauración.

Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de restauración y en el ámbito local.

La empresa y su entorno:

Funciones básicas de la empresa.

La empresa como sistema.

El entorno general de la empresa.

Análisis del entorno general de una empresa de restauración.

El entorno específico de la empresa.

Análisis del entorno específico de una empresa de restauración.

Relaciones de una empresa de restauración con su entorno.

Relaciones de una empresa de restauración con el conjunto de la sociedad.

La cultura de la empresa: imagen corporativa.

La responsabilidad social corporativa.

El balance social.

La ética empresarial.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de la restauración.

Respeto por la igualdad de género.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

Concepto de empresa.

Tipos de empresa.

La responsabilidad de los propietarios de la empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

Viabilidad económica y viabilidad financiera de una empresa de restauración.

Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de una empresa de restauración.

Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de restauración.

Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Función administrativa:

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

Análisis de la información contable.

Obligaciones fiscales de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

Gestión administrativa de una empresa de restauración.

Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.

Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.

Código: 0159.

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

Estructura y organización empresarial del sector de la restauración.

Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la restauración.

Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos

Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.

Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.

Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

Actitudes personales: empatía, puntualidad.

Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

Realización de operaciones de recepción de materias primas y preparación y montaje de equipos en bar-cafetería y restaurante:

Documentación asociada a los procesos de recepción de materias primas en bar-cafetería y restaurante.

Operaciones de control de recepción y almacenamiento.

El almacén de la empresa. Tipos y espacios.

Preparación y montaje de materiales, equipos y espacios de restauración.

Prevención de riesgos y protección ambiental de las fases de almacenaje de materias primas y montaje de equipos.

Ejecución de operaciones de servicio en restauración:

Preparación y servicio de todo tipo de bebidas.

Preparación de platos propios del bar-cafetería.

Procedimientos de servicio de todo tipo de alimentos en bar-cafetería, restaurante y eventos.

Operaciones de postservicio y cierre en áreas de restauración.

Limpieza y organización del lugar de trabajo durante la ejecución.

Normativa higiénico sanitaria y de protección ambiental aplicable.

Comunicación con el cliente.

Información al cliente sobre los productos y/o servicios de la empresa.

Venta de productos o servicios propios de la empresa de restauración

Facturación y cobro.

Atención de sugerencias, quejas o reclamaciones según los protocolos de la empresa.

Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene y de protección ambiental.

Comportamientos susceptibles de producir contaminación en el área de restauración de la empresa.

Vestimenta de trabajo. Procedimientos de limpieza en la empresa.

Buenas prácticas realizadas en la empresa.

Medios de protección para los accidentes más habituales en la manipulación y el servicio de alimentos.

Sistemas de gestión de residuos y protección ambiental en la manipulación y el servicio de alimentos y áreas relacionadas en la empresa.

Energía y eficiencia energética en la restauración.

## ANEXO II

### Secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales

#### *Ciclo Formativo de Grado Medio: Servicios en restauración*

Módulo profesional	Duración (horas)	Primer curso (h/semana)	Segundo curso	
			2 trimestres (h/semana)	1 trimestre (horas)
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería. . . . .	280	9		
0151. Operaciones básicas en restaurante. . . . .	280	9		
0155. Técnicas de comunicación en restauración (1). . . . .	65	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (2). . . . .	65	2		
0156. Inglés. . . . .	160	5		
0157. Formación y orientación laboral. . . . .	90	3		



Módulo profesional	Duración (horas)	Primer curso (h/semana)	Segundo curso	
			2 trimestres (h/semana)	1 trimestre (horas)
0152. Servicios en bar-cafetería.....	170		8	
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	215		10	
0154. El vino y su servicio. ....	100		5	
0045. Ofertas gastronómicas (2). ....	95		4	
0158. Empresa e iniciativa emprendedora. ....	60		3	
0159. Formación en centros de trabajo. ....	420			420
Total en el ciclo formativo. ....	2000	30	30	420

(1) Módulos profesionales soporte.

(2) Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional.

### ANEXO III

#### Espacios y equipamientos mínimos

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente.....	60	40
Aula de Catas. ....	90	60
Taller de Bar-Cafetería. ....	120	100
Taller de Restaurante. ....	180	120

Equipamientos mínimos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	Equipos audiovisuales. PCs instalados en red. Cañón de proyección. Internet.
Aula de Catas.	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Equipos de frío (eurocave, armarios y cámaras de frío). Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. Utillaje de cata. Copas de cata Normalizadas. Pizarra. Estanterías. Armarios de custodia de material. Kit degüelle de oportes. Kit aromas del vino. Kit aromas de defectos del vino. Luz blanca artificial. Fichas normalizadas de cata. Impresos. Cpu con conexión a Internet. Cañón y pantalla.

Espacio formativo	Equipamiento
Taller de Bar-Cafetería.	<p>Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.</p> <p>Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente.</p> <p>Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda).</p> <p>Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo).</p> <p>Fregadero acero inoxidable con escurridor.</p> <p>Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío).</p> <p>Generadores de calor (Plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora).</p> <p>Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación.</p> <p>Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción.</p> <p>Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada,...).</p> <p>Cristalería para Bar-Cafetería.</p> <p>Vajilla para Bar-Cafetería.</p> <p>Cubertería para Bar-Cafetería.</p> <p>Útiles para Bar-Cafetería (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros).</p> <p>Taquillas para vestuarios.</p> <p>Equipo de facturación (tpv táctil, con comanderos electrónicos).</p> <p>Cubos basura seleccionada.</p> <p>Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños y otros).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Almacenillo de Bar-Cafetería.</p> <p>Vestuarios.</p> <p>Sanitarios.</p> <p>Office.</p>

Espacio formativo	Equipamiento
Taller de Restaurante.	<p>Servicio de energía eléctrica.</p> <p>Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente.</p> <p>Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, otros).</p> <p>Generadores de frío.</p> <p>Eurocave.</p> <p>Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas,...).</p> <p>Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calientafuentes, calientaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón).</p> <p>Útiles de trinchaje.</p> <p>Vajilla de Restaurante.</p> <p>Cristalería de Restaurante.</p> <p>Cubertería de Restaurante.</p> <p>Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas).</p> <p>Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos).</p> <p>Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, paños).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Almacenillo de restaurante.</p> <p>Oficies.</p> <p>Vestuarios.</p> <p>Sanitarios.</p>