



Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

**cicle formatiu de grau superior de
direcció de serveis de restauració**



1. DADES TÍTOL

Títol		Grau
Tècnic/a superior en direcció de serveis de restauració (RD 688/2010, de 20 de maig)		GS
Família professional	Hoteleria i turisme	
Competència general	La competència general d'aquest títol consisteix a dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.	

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- Definir els productes i serveis que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.
- Dissenyar els processos de producció i servei, determinar la seva estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.
- Determinar l'oferta de serveis d'aliments i begudes, realitzant les fitxes tècniques de producció, per fixar preus i estandarditzar processos.
- Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció i els objectius prefixats.
- Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de vins, begudes i altres matèries primeres, en condicions idònies, controlant la qualitat i la documentació relacionada.
- Realitzar o supervisar la preparació d'espais, maquinària, estris i eines per posar a punt el lloc de treball.
- Realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes, coordinant-ne la prestació, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i els protocols establerts.
- Emplenar la documentació administrativa relacionada amb les unitats de producció i/o servei, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se'n, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir-ne les expectatives i aconseguir-ne la satisfacció.
- Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenint actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida, i utilitzant les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència, amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.
- Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant el desenvolupament de la feina, amb responsabilitat, mantenint relacions fluides, assumint el lideratge i aportant solucions als conflictes de grup que es presentin.
- Comunicar-se amb els seus iguals, superiors jeràrquics, clients i persones sota la seva responsabilitat utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o els



coneixements adequats, i respectant l'autonomia i la competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.

n) Generar entorns segurs en el desenvolupament de la seva feina i la del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb la normativa i els objectius de l'empresa.

o) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.

p) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa, i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.

q) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

3. CAPACITATS CLAU

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificacions completes	Denominació UC
Gestió de processos de servei en restauració	UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració
	UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració
	UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració
	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents a vins, preparar-les i presentar-les
	UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica
	UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració
	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari/ària independent, en els serveis de restauració
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria
	UC_2-1106-11_3. tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins
	UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins



Sommelieria	UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes
	UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa.
	UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria
	UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari/ària independent, en els serveis de restauració

Qualificacions incompletes	
Direcció en restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració.
	UC_2-1098-11_3: dirigir i planificar processos de servei en restauració
	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració
	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració
	UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
	UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració
Direcció i producció en cuina	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari/ària independent, en els serveis de restauració
	UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hoteleria
	UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques

5. OBJECTIUS GENERALS

- Interpretar el projecte estratègic empresarial identificant-ne i analitzant-ne els components per definir els productes i serveis que ofereix l'empresa.
- Identificar els productes i serveis que ofereix l'empresa reconeixent-ne les característiques per dissenyar els processos de producció.
- Reconèixer els processos de producció, analitzant-ne les característiques i les seves fases per determinar-ne l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- Realitzar fitxes tècniques de producció, identificant i valorant els paràmetres que les caracteritzen per determinar l'oferta de servei d'aliments i begudes, fixar preus i estandarditzar processos.
- Identificar necessitats de producció, caracteritzant i fent la seqüència de les tasques per programar activitats i organitzar recursos.
- Identificar vins, begudes i altres matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions idònies de conservació per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- Analitzar instal·lacions, maquinària, estris i eines, reconeixent-ne les característiques, les aplicacions i els principis de funcionament per realitzar i supervisar la posada a punt del lloc de treball.



- h) Identificar els procediments adequats en l'organització dels serveis, analitzant i relacionant tipus, fases i mètodes per realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes.
- i) Controlar les dades originades per la producció i/o servei, reconeixent-ne la naturalesa per emplenar la documentació administrativa relacionada.
- j) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients, identificant-ne les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions, emprant almenys dos idiomes estrangers
- k) Identificar els factors de risc i els paràmetres de qualitat associats a la producció i al servei, analitzant-ne les característiques i els protocols d'actuació per complir amb les normes de seguretat laboral i ambiental, i d'higiene i qualitat durant tot el procés productiu.
- l) Aplicar estratègies de direcció i desenvolupament del personal, identificant les actituds, aptituds i necessitats de l'equip de treball per motivar el personal al seu càrrec.
- m) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, recollint informació i adquirint coneixements per mantenir l'esperit d'innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.
- n) Reconèixer possibilitats de negoci, analitzant el mercat i estudiant-ne la viabilitat per desenvolupar la cultura emprenedora i generar la seva pròpia ocupació.
- o) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.
- p) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, proposant i aplicant mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord amb la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.
- q) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.
- r) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat, i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.
- s) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.
- t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
Control de proveïment de matèries primeres	99	PT601/PT626
Processos de servei en bar-cafeteria	198	PT626
Processos de servei en restaurant	264	PT626
Sommelieria	132	PT626
Planificació de serveis i esdeveniments en la restauració	132	PT626
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	99	PS 506
Gastronomia i nutrició	66	PS 506
Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	PS 506
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	PS 506



Anglès	132	PSAN/PS506/PT626 (*)
Segona llengua estrangera	132	PSFR/PSAL/PS506/PT626 (*)
Formació i orientació laboral	99	PS 505
Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
Projecte de direcció de serveis de restauració	66	PT601/PT626/PS506
Formació en centres de treball	350	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Ensenyament s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

7. CORRESPONDÈNCIA D'UNITATS DE COMPETÈNCIA I MÒDULS PROFESSIONALS

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració
UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins	Processos de servei en restaurant
UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les UC_2-1106-11_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins	Processos de servei en bar-cafeteria
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària



UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa	Sommelieria
UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Segona llengua estrangera
UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hoteleria	Control de proveïment de matèries primeres
UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques	Gestió administrativa i comercial en la restauració
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Control de proveïment de matèries primeres	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració UC_2-1062-11_3: tastar aliments per a la seva selecció i ús en hoteleria
Processos de servei en bar-cafeteria	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les UC_2-1106-11_3: tastar vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents a vins



Processos de servei en restaurant	UC_2-1103-11_3: supervisar i desenvolupar processos de servei en restauració UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica UC_2-1110-11_3: realitzar els processos de servei especialitzat en vins
Sommelieria	UC_2-1107-11_3: dissenyar ofertes de vins i altres begudes analcohòliques i alcohòliques diferents al vi UC_2-1108-11_3: realitzar anàlisis sensorials de productes selectes propis de sommelieria i dissenyar-ne les ofertes UC_2-1109-11_3: gestionar el funcionament de cellers de conservació i maduració de vins per a restauració i assessorar en la seva posada en marxa
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	UC_2-1098-11_3: definir i planificar processos de servei en restauració UC_2-1104-11_3: gestionar departaments de servei de restauració UC_2-1105-11_3: aplicar les normes de protocol en restauració
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria. UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració
Gestió administrativa i comercial en la restauració	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració



Segona llengua estrangera	UC_2-1111-11_2: comunicar-se en una llengua estrangera, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració
---------------------------	---

8. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls Professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLLD), i les Unitats Formatives:

Mòdul	Hores màx-mín	HLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Control de proveïment de matèries primeres	99	0	UF1: matèries primeres en la restauració	33
			UF2: tast d'aliments	33
			UF3: gestió de magatzem i celler	33
02 Processos de serveis en bar-cafeteria*	198-150	48	UF1: l'organització del bar-cafeteria	50
			UF2: el servei de begudes al bar-cafeteria	55
			UF3: el servei d'aliments al bar cafeteria	45
03 Processos de serveis en restaurant*	264-215	49	UF1: l'organització del restaurant	65
			UF2: servei i post servei del restaurant	120
			UF3: elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei	30
04 Sommelieria*	132-98	34	UF1: viticultura, enologia i tast de vins	38
			UF2: el vi en la restauració	60
05 Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració*	132-98	34	UF1: disseny d'instal·lacions i espais en la restauració	15
			UF2: gestió d'esdeveniments en la restauració	40
			UF3: protocol en la restauració	20
			UF4: l'organització de la cuina i les elaboracions culinàries	23
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	99	0	UF1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44
			UF2: gestió de la qualitat turística i ambiental	55
07 Gastronomia i nutrició	66	0	UF1: gastronomia	33
			UF2: dietètica i nutrició	33
08 Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	0	UF1: comercialització en empreses de restauració	49
			UF2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	50



09 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	0	UF1: recursos humans en la restauració	40
			UF2: direcció d'equips en la restauració	26
10 Anglès**	132	0	UF1: anglès	132
11 Segona llengua estrangera**	132	0	UF1: segona llengua estrangera	132
12 Formació i orientació laboral	99	0	UF1: incorporació al treball	66
			UF2: prevenció de riscos laborals	33
13 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	UF1: empresa i iniciativa emprenedora	66
14 Projecte de direcció de serveis de restauració*	66	0	UF1: projecte de direcció de serveis de restauració	66
15 Formació en centres de treball	350	0		350
	2000	165		

*Mòduls professionals amb desdoblament del 100%

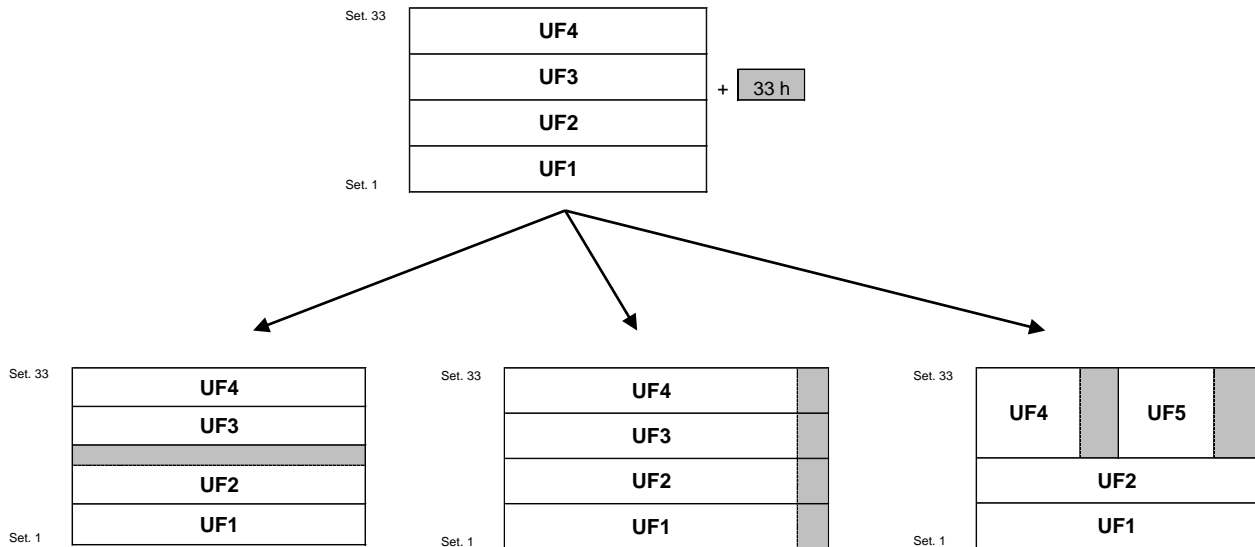
** Mòduls professionals amb desdoblament del 50%

En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

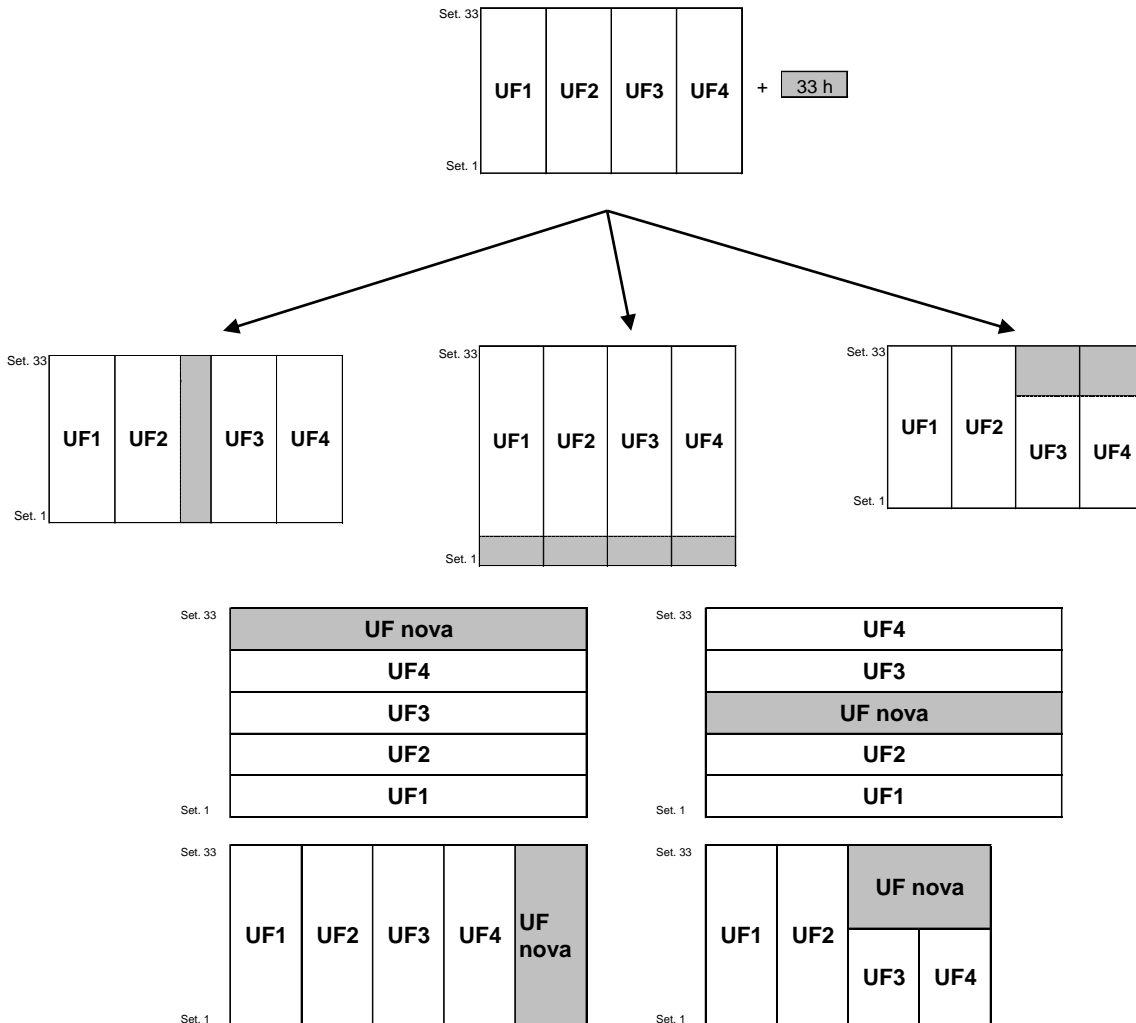
- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:





9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

A aquest efecte es proposa un primer curs més intensiu, perquè durant el segon curs els alumnes desenvolupin el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

Curs 1r		
Mòduls	<i>Hores (màx-mín)</i>	<i>HLLD</i>
Control de proveïment de matèries primeres	99	0
Gastronomia i nutrició	66	0
Processos de serveis en bar-cafeteria	198-150	48
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	99	0
Anglès	132	0
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	0
Sommelieria	132-98	34
Formació i orientació laboral	99	0

Curs 2n		
Mòduls	<i>Hores (màx-mín)</i>	<i>HLLD</i>
Processos de serveis en restaurant	264-215	49
Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	0
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	132-98	34
Empresa i iniciativa emprenedora	66	0
Segona llengua estrangera	132	0
Projecte de direcció de serveis de restauració	66	0
Formació en centres de treball	350	



10. INCORPORACIÓ DE LA LLENGUA ANGLESA AL CICLE FORMATIU

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu de Direcció de serveis en restauració s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls del cicle, d'acord amb els resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultats d'aprenentatges i criteris d'avaluació:

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web-.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris utilitzant situacions professionals habituals.
 - 2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.
 - 2.2 Utilitza amb agilitat la documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.
 - 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.
 - 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
 - 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
 - 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.
 - 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
 - 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.



11. ESPAIS FORMATIUS

ESPAIS FORMATIUS			
DENOMINACIÓ	SUPERFÍCIE m ² (30 alumnes)	SUPERFÍCIE m ² (20 alumnes)	Grau d'ús %
Aula polivalent	45	30	40%
Aula de tast	60	40	10%
Taller de bar-cafeteria Taller de restaurant	100	90	50%

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)

Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.

12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són nous en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.
- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)



La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.

El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprendedora"

La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprendedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprendedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris

Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprendedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.



Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.
- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.

12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.

13. RELACIÓ DE LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS, I ELS OBJECTIUS GENERALS AMB ELS MÒDULS PROFESSIONALS.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).



La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.

Direcció de Serveis en Restauració		MODULS PROFESSIONALS														
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de serveis en bar-cafeteria	Processos de serveis en restaurant	Sommelieria	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en la restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Anglès	Segona llengua estrangera	Projecte de direcció de serveis en restauració	FOL	EIE	FCT
C O M P E T È N C I E S P R O F E S S I O N A L S , P E R S O N A L S I S O C I A L S	a) Definir els productes i serveis que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic				X			X	X							
	b) Dissenyar els processos de producció i servei, determinar la seva estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.		X	X	X	X				X						
	c) Determinar l'oferta de serveis d'aliments i begudes, realitzant les fitxes tècniques de producció, per fixar preus i estandarditzar processos.		X	X	X	X			X							
	d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció i els objectius prefixats.		X	X	X	X										
	e) Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de vins, begudes i altres matèries primeres, en condicions idònies, controlant la qualitat i la documentació relacionada.	X	X	X	X											
	f) Realitzar o supervisar la preparació d'espais, maquinària, estris i eines per posar a punt el lloc de treball.	X	X	X	X	X										
	g) Realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes, coordinant la prestació dels mateixos, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i els protocols establerts.															
	h) Emplenar la documentació administrativa relacionada amb les unitats de producció i/o servei, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X			X	X			X							
	i) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir amb les seves expectatives i aconseguir la seva satisfacció.		X	X	X	X						X				
	j) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenint actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.						X		X	X	X			X	X	



Direcció de Serveis en Restauració		MODULS PROFESSIONALS														
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de serveis en bar-cafeteria	Processos de serveis en restaurant	Sommelieria	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en la restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Anglès	Segona llengua estrangera	Projecte de direcció de serveis en restauració	FOL	EIE	FCT
COMPETÈNCIES PROFESSIONALS PER SONALS I SOCIALS	k) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència, amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.					X			X	X				X	X	
	l) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant el seu desenvolupament, amb responsabilitat, mantenint relacions fluides i assumint el lideratge, així com, aportant solucions als conflictes grupals que es presenten.		X	X		X			X	X				X		
	m) Comunicar-se amb seus iguals, superiors, clients i persones sota la seva responsabilitat utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o coneixements adequats, i respectant l'autonomia i competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.		X	X	X	X			X	X		X				
	n) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb l'establert per la normativa i els objectius de l'empresa.									X				X		
	o) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.								X	X		X				
	p) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.	X	X	X	X										X	
	q) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb l'establert en la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.													X		



La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb els mòduls professionals.

	MODULS																
	Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de serveis en bar-cafeteria	Processos de serveis en restaurant	Sommelieria	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en la restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Anglès	Segona llengua estrangera	Projecte de direcció de serveis en restauració	FOL	EIE	FCT		
O B J E C T I V S G E N E R A L S	a) Interpretar el projecte estratègic empresarial identificant i analitzant els seus components per definir els productes i serveis que ofereix l'empresa.				X		X	X									
	b) Identificar els productes i serveis que ofereix l'empresa reconeixent les seves característiques per dissenyar els processos de producció.		X	X	X	X		X									
	c) Reconèixer els processos de producció, analitzant les seves característiques i les seves fases per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.		X	X	X	X											
	d) Realitzar fitxes tècniques de producció, identificant i valorant els paràmetres que les caracteritzen per determinar l'oferta de servei d'aliments i begudes, fixar preus i estandarditzar processos	X	X	X	X	X											
	e) Identificar necessitats de producció, caracteritzant i seqüenciant les tasques per programar activitats i organitzar recursos.		X	X	X												
	f) Identificar vins, begudes i altres matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.	X	X	X	X	X											
	g) Analitzar instal·lacions, maquinària, estris i eines, reconeixent les seves característiques, aplicacions i principis de funcionament per realitzar i supervisar la posada a punt del lloc de treball	X															
	h) Identificar els procediments adequats en l'organització de serveis, analitzant i relacionant tipus, fases i mètodes per realitzar o supervisar els processos de preserveci, servei i postservei d'aliments i begudes.		X	X	X	X											
	i) Controlar les dades originades per la producció i/o servei, reconeixent la seva naturalesa per emplenar la documentació administrativa relacionada.	X			X	X			X								
	j) Analitzar protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients, identificant les característiques de cada cas per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions, podent utilitzar almenys dues llengües estrangeres.		X	X	X	X			X		X	X					
k) Identificar factors de risc i paràmetres de qualitat associats a la producció i al servei, analitzant les seves característiques i protocols d'actuació per complir amb les normes de seguretat laboral i ambiental, i d'higiene i qualitat durant tot el procés productiu.					X			X	X				X				
l) Aplicar estratègies de direcció i desenvolupament del personal, identificant les actituds, aptituds i necessitats de l'equip de treball per motivar el personal al seu càrrec.			X		X			X	X					X			



Direcció de Serveis en Restauració		MÒDULS PROFESSIONALS															
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de serveis en bar-cafeteria	Processos de serveis en restaurant	Sommelieria	Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en la restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	Anglès	Segona llengua estrangera	Projecte de direcció de serveis en restauració	FOL	EIE	FCT	
O B J E C T I V S G E N E R A L S	m) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, recollint informació i adquirint coneixements per mantenir l'esperit d'innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.		X	X		X			X	X				X	X		
	n) Reconèixer possibilitats de negoci, analitzant el mercat i estudiant la seva viabilitat per desenvolupar la cultura emprenedora i generar la seva pròpia ocupació									X					X		
	o) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.								X	X	X	X					
	p) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, proposant i aplicant mesures de prevenció personals i col·lectives, d'acord a la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.		X	X	X		X			X					X		
	q) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.							X							X		
	r) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.	X	X		X		X									X	
	s) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.															X	
t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.									X					X			