



Orientacions als centres educatius per a organitzar el cicle formatiu de grau mitjà de Serveis en Restauració

Promocions 2020-2022 i posteriors

1. Dades del títol

Títol		Grau
Tècnic/a en Serveis en Restauració (Decret 117/2013, de 19 de febrer, modificat per l'Ordre EDU/XXX/2020 en elaboració) (Reial decret 1690/2007 de 14 de desembre)		GM
Família professional	Hoteleria i turisme	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a realitzar les activitats de preparació, presentació i servei d'aliments i begudes, així com les d'atenció al client en l'àmbit de la restauració, 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

- a) Seleccionar el tipus de servei d'aliments i de begudes que s'ha de dur a terme a partir de la informació rebuda.
- b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres en condicions idònies, per al seu ús posterior.
- c) Preparar espais, maquinària, estris i eines per a la posada a punt de les diferents unitats de producció i/o prestació de serveis.
- d) Executar els processos i les operacions de preservei i/o postservei necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització del processos.
- e) Desenvolupar les activitats de servei i d'atenció als clients, aplicant les normes bàsiques de protocol, adequant-se als seus requeriments i tenint en compte l'estandardització dels processos per aconseguir satisfer-los.
- f) Executar els diferents processos de facturació i/o cobrament, si escau, utilitzant correctament les tecnologies de la informació i de la comunicació relacionades.
- g) Atendre suggeriments i solucionar les possibles reclamacions efectuades pels clients dins de l'àmbit de la seva responsabilitat.
- h) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.
- i) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.
- j) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i els procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- k) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit del seu treball.
- l) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions que es deriven de les relacions laborals, d'acord amb el que s'estableix en la legislació vigent.
- m) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i a noves situacions.

- n) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
 o) participar de manera activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.

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	
Qualificació completa	Denominació UC
Serveis de restaurant	UC_2-1052-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a sala.
	UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica.
	UC_2-1053-11_2: elaborar i acabar plats davant dels clients.
	UC_2-1054-11_2: disposar tot tipus de serveis especials 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.
Serveis de bar i cafeteria	UC_2-1046-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a barra i a taula.
	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents al vi, preparar-les i presentar-les.
	UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica.
	UC_2-1049-11_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria.
	UC_2-1050-11_2: gestionar el bar cafeteria.
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.
	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari/ària independent, en els serveis de restauració.

Qualificació incompleta	Denominació UC
Panificació i brioixeria	UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments. UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.
Pastisseria i confiteria	UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments. UC_2-0310-22-2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient.
Rebosteria	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hotelaria.
Cuina	UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums.

5. Objectius generals

- a) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i de begudes relacionant-los amb el tipus de clients per seleccionar-ne el servei.
- b) Identificar matèries primeres, caracteritzant-ne les propietats i condicions de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- c) Seleccionar i determinar les variables de control de maquinària, d'estris i d'eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament per posar a punt l'entorn de treball.
- d) Identificar les fases dels processos i de les operacions de servei i servei, en l'àmbit d'execució, estandarditzant els processos per desenvolupar les activitats de producció i de prestació de servei.
- e) Caracteritzar les activitats de servei i atenció als clients aplicant les normes de protocol per aconseguir la seva satisfacció.
- f) Determinar els elements d'una factura aplicant les tecnologies de la informació per efectuar el cobrament del servei.
- g) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i de reclamacions dels clients reconeixent les responsabilitats implicades per assegurar-ne una correcta atenció.
- h) Identificar les normes de qualitat i de seguretat alimentària, i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i els paràmetres de qualitat associats als processos de producció i/o prestació de serveis, per evitar danys en les persones i en el medi ambient.
- i) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.
- j) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.
- k) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements per a la innovació i l'actualització en l'àmbit del seu treball.
- l) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadans democràtics.
- m) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant-ne la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.

6. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
MP1 Ofertes gastronòmiques	66	PS 506
MP2 Operacions bàsiques al bar cafeteria	165	PT 626
MP3 Operacions bàsiques al restaurant	198	PT 626
MP4 Serveis al bar cafeteria	132	PT 626
MP5 Serveis al restaurant i esdeveniments especials	198	PT 626
MP6 Tècniques de comunicació en la restauració	66	PS 506
MP7 El vi i el seu servei	66	PT 626
MP8 Anglès	132	PS AN / PS 506* / PT 626*
MP9 Segona llengua estrangera	99	PS FR/AL / PS 506* / PT 626*
MP10 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	PS 506 / PS516
MP11 Formació i orientació laboral	66	PS 505
MP12 Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
MP13 Síntesi	264	PS 506 / PT 626
	33	PS 505
MP14 Formació en centres de treball	383	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Decret 217/2013, de 27 d'agost.

*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_2.0259.11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums	Ofertes gastronòmiques
UC_2.1052.11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a sala	Operacions bàsiques al restaurant
UC_2.1046.11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a barra i a taula	Operacions bàsiques al bar cafeteria
UC_2.1047.11_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les	Serveis al bar cafeteria
UC_2.1048.11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica	El vi i el seu servei
UC_2.1053.11_2: elaborar i acabar plats davant els clients	Serveis al restaurant i esdeveniments especials
UC_2.1054.11_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració	Serveis al restaurant i esdeveniments especials
UC_2.1049.11_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria	Serveis al bar cafeteria
UC_2.1050.11_2: gestionar el bar cafeteria	Serveis al bar cafeteria
UC_2.0711.11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria UC_2.0310.21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2.0310.22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
UC_2.1051.11_2: comunicar-se en anglès, amb 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
Ofertes gastronòmiques	UC_2.0259.11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums

Operacions bàsiques al bar cafeteria	UC_2-1046-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a barra i a taula
Operacions bàsiques al restaurant	UC_2-1052-11_2: desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes a sala
Serveis al bar cafeteria	UC_2-1047-11_2: assessorar sobre begudes diferents als vins, preparar-les i presentar-les UC_2-1049-11_2: preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar cafeteria UC_2-1050-11_2: gestionar el bar cafeteria
Serveis al restaurant i esdeveniments especials	UC_2-1053-11_2: elaborar i acabar plats davant els clients UC_2-1054-11_2: disposar tot tipus de serveis especials en restauració
El vi i el seu servei	UC_2-1048-11_2: servir vins i donar-ne informació bàsica
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	UC_2-0711_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, 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 (HLD), i les unitats formatives:

Mòdul professional	Hores mín	HLD	Hores Totals	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Ofertes gastronòmiques	66		66	UF1: les empreses de restauració	22
				UF2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	22
				UF3: l'oferta gastronòmica i el seu preu	22
02 Operacions bàsiques al bar cafeteria	154	11	165	UF1: recepció de mercaderies	33
				UF2: posada a punt i tancament	55
				UF3: elaboracions del bar cafeteria	33
				UF4: servei de begudes alcohòliques simples	33
03 Operacions bàsiques al	187	11	198	UF1: material, equips i mobiliari de la sala	33

restaurant				UF2: muntatge del menjador	51
				UF3: servei de sala	55
				UF4: postservei i tancament	48
04 Serveis al bar cafeteria	99	33	132	UF1: atenció als clients al bar cafeteria	33
				UF2: cocteleria	33
				UF3: l'oferta culinària del bar cafeteria	33
05 Serveis al restaurant i esdeveniments especials	154	44	198	UF1: servei de restaurant	66
				UF2: organització i servei de banquets i àpats (<i>càtering</i>)	55
				UF3: elaboració de plats davant el comensal	33
06 Tècniques de comunicació en la restauració	66		66	UF1: protocol en la restauració	33
				UF2: venda de productes i serveis	33
07 El vi i el seu servei	66		66	UF1: aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi	33
				UF2: tast de vins	33
08 Anglès	132		132	UF1: anglès tècnic	132
09 Segona llengua estrangera	99		99	UF1: segona llengua estrangera	99
10 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66		66	UF1: manipulació d'aliments	40
				UF2: protecció del medi ambient	26
11 Formació i orientació laboral	66		66	UF1: incorporació al treball	33
				UF2: prevenció de riscos laborals	33
12 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	UF1: empresa i iniciativa emprenedora	66
13 Síntesi	297		297	UF1: síntesi	297
14 Formació en centres de treball			383		383
		99	2000		

En l'annex 1 es desplega el currículum de les noves UF:

Noves UF		UF originals
MP1	UF3: l'oferta gastronòmica i el seu preu	UF3 l'oferta gastronòmica
		UF4 el preu de l'oferta gastronòmica

Assignació horària de professorat:

Mòduls professionals	Grup ≤ 20 alumnes	Desdoblament (%)	Grup > 20 alumnes
MP2. Operacions bàsiques al bar cafeteria	165	100	330
MP3. Operacions bàsiques al restaurant	198	100	396
MP4. Serveis al bar cafeteria	132	100	264
MP5. Serveis al restaurant i esdeveniments especials	198	100	396
MP7. El vi i el seu servei	66	100	132
MP8. Anglès	132	50	198
MP9. Segona llengua estrangera	99	50	149

		Grup ≤ 20 alumnes	Grup > 20 alumnes
MP13. Síntesi	PS506	66	66
	PT626	231	429
	PS505	33	33

9. Hores de lliure disposició

Tota la informació sobre la distribució de les hores de lliure disposició es troba en aquest enllaç:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/modelcurricular/>

10. Distribució orientativa de mòduls professionals

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics. Cadascun dels cursos acadèmics incorporarà una hora de tutoria amb el grup d'alumnes, hora que no està inclosa en el currículum del cicle formatiu.

Per a fomentar la coparticipació de les empreses en el desenvolupament del cicle formatiu mitjançant els mòduls professionals de Síntesi i de Formació en Centres de Treball es proposa un segon curs on es realitzaran els esmentats mòduls professionals de Síntesi i FCT.

En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar-la 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.

Per a facilitar la incorporació dels alumnes a la formació professional dual mitjançant un contracte per a la formació i l'aprenentatge, s'ha de tenir en compte una distribució de

mòduls professionals de forma que el temps dedicat a l'activitat formativa no sigui inferior al 25% de la jornada màxima anual prevista en el conveni col·lectiu durant l'any de duració del contracte.

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 professionals. 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 professionals	Hores mínimes	HLD	Hores totals
MP1. Ofertes gastronòmiques	66		66
MP2. Operacions bàsiques al bar cafeteria	154	11	165
MP3. Operacions bàsiques al restaurant	187	11	198
MP4 Serveis al bar cafeteria	99	33	132
MP8 Anglès	132		132
MP10. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66		66
MP11. Formació i orientació laboral	66		66
Total	770	55	825
Tutoria	33		33
Total primer curs	803		858

Curs 2n			
Mòduls professionals	Hores mínimes	HLD	Hores totals
MP5. Serveis al restaurant i esdeveniments especials	154	44	198
MP6 Tècniques de comunicació en la restauració	66		66
MP7 El vi i el seu servei	66		66
MP9. Segona llengua estrangera	99		99
MP12. Empresa i iniciativa emprenedora	66		66
MP13. Síntesi	297		297
Total	748	44	792
Tutoria	33		33
Total segon curs	781		825
MP14. Formació en centres de treball			383

11. Mòdul professional de Síntesi

El mòdul professional de Síntesi s'inclou a tots els cicles formatius de grau mitjà i ha de permetre el desenvolupament de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional de títol

La finalitat del mòdul professional de Síntesi és integrar les diverses funcions implicades en un procés, tenint en compte que un procés pot fer referència a la realització d'una activitat, la prestació d'un servei o l'obtenció d'un producte, mitjançant el plantejament d'un supòsit pràctic que impliqui l'aplicació dels coneixements corresponents a dos o més de les competències professionals contingudes en el títol.

11.1 Orientacions per a l'organització del mòdul professional de Síntesi

El mòdul professional de Síntesi possibilitarà la utilització de metodologies globalitzadores i actives d'aprenentatge. Es recomana utilitzar metodologies competencials, prioritàriament col·laboratives, basades en reptes, projectes o simulacions

Es pot programar i dissenyar més d'un projecte/repte/simulació per tal d'interrelacionar els aprenentatges assolits en els diferents mòduls professionals del cicle formatiu i així completar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional del títol.

Es també mitjançant aquest mòdul professional que s'intensificarà la relació amb les empreses de l'entorn socioeconòmic del centre educatiu, ja que els projectes o reptes proposats als alumnes haurien de recollir propostes de les empreses o estar relacionats amb els àmbits de treball concrets d'aquestes.

Així, el mòdul professional de Síntesi permet treballar:

- Reptes plantejats per l'equip docent, de caràcter globalitzador
- Reptes plantejats a partir de propostes de les empreses
- Transferència de coneixement per respondre a necessitats concretes fixades per les empreses que aportin solucions innovadores
- Reptes que promoguin la creació d'empreses entre l'alumnat

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar.

11.2 Distribució horària del mòdul professional de Síntesi

El mòdul de síntesi podrà tenir una distribució horària al llarg del segon curs o al final d'aquest.

L'assignació del mòdul professional de Síntesi es distribuirà entre el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu, inclòs el professorat de FOL i EIE, al que s'assignaran 33 hores de les 198 hores corresponents al mòdul professional.

12. 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 s'ha creat un mòdul professional d'anglès tècnic i a més, s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls professionals relacionats a continuació del cicle d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

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.

13. 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	100	90	50%

14. Mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral (FOL) i Empresa i Iniciativa Emprenedora (EIE)

Tota la informació sobre aquests mòduls professionals es troba a la web de l'xtec per a cada família professional.

Família professional Hoteleria i Turisme:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/titolsloe/hotelturisme/>

15. 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 professional

COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	MP 1	MP 2	MP 3	MP 4	MP 5	MP 6	MP 7	MP 8	MP 9	MP 10	MP 11	MP 12	MP 13	MP 14
a) Escollir el tipus de servei d'aliments i begudes que s'ha de dur a terme a partir de la informació rebuda.	X			X	X		X	X					X	X
b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres en condicions idònies, per al seu ús posterior.		X					X						X	X
c) Preparar espais, maquinària, estris i utilatge per a la posada al punt de les diferents unitats de producció i/o prestació de serveis.		X	X	X	X		X						X	X
d) Executar els processos i operacions de preserveci i/o postservei necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.		X	X	X	X		X						X	X
e) Desenvolupar les activitats de servei i atenció als clients, aplicant les normes bàsiques de protocol, adequant-se als requeriments d'aquests i tenint en compte l'estandardització dels processos per aconseguir la seva satisfacció.			X	X	X	X	X	X					X	X
f) Executar els diferents processos de facturació i/o cobrament, si escau, utilitzant correctament les tecnologies de la informació i la comunicació relacionades.				X	X			X					X	X
g) Atendre suggeriments i solucionar les possibles reclamacions efectuades pels clients dins de l'àmbit de la seva responsabilitat.				X	X	X	X	X					X	X
h) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.		X	X	X	X		X						X	X
i) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.		X	X	X	X		X				X		X	X
j) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.	X			X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
k) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit del seu treball.	X			X	X	X	X	X		X	X		X	X
l) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.											X			X
m) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.											X	X	X	X
n) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.												X	X	
o) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.											X	X	X	X

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

OBJECTIUS GENERALS	MP 1	MP 2	MP 3	MP 4	MP 5	MP 6	MP 7	MP 8	MP 9	MP 10	MP 11	MP 12	MP 13	MP 14
a)Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes relacionant-los amb el tipus de clients per seleccionar-ne el servei.	x	X	X	X	X		X	X					X	X
b)Identificar matèries primeres, caracteritzant-ne les seves propietats i condicions de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.	x	X	X	X	X		X						X	X
c) Seleccionar i determinar les variables de control de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament per posar a punt l'entorn de treball.		X	X	X	X		X						X	X
d) Identificar les fases dels processos i operacions de preservei i servei, en l'àmbit d'execució, estandarditzant els processos per desenvolupar les activitats de producció i prestació de servei.		X	X	X	X		X						X	X
e) Caracteritzar les activitats de servei i atenció als clients aplicant les normes de protocol per aconseguir la seva satisfacció.		X	X	X	X	X	X	X					X	X
f) Determinar els elements d'una factura aplicant les tecnologies de la informació per efectuar el cobrament del servei.				X	X		X	X					X	X
g) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients reconeixent les responsabilitats implicades per assegurar-ne una correcta atenció.				X	X	X	X	X					X	X
h) Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i paràmetres de qualitat associats als processos de producció i/o prestació de serveis, per evitar danys en les persones i en el medi ambient.	X	X	X	X	X	X	X			X			X	X
i)Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.	X	X	X	X	X	X	X				X		X	X
j) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.	X						X	X					X	X
k) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.	X						X	X			X		X	X
l) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadans democràtics.							X					X		X
m) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.							X					X		X

ANNEX 1.

Mòdul professional 1: Ofertes gastronòmiques

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: les empreses de restauració 22 hores

UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments 22 hores

UF 3: l'oferta gastronòmica i el seu preu 22 hores

UF 3: l'oferta gastronòmica i el seu preu

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina les ofertes gastronòmiques caracteritzant-ne les especificitats.

Criteris d'avaluació

1.1 Relaciona les ofertes gastronòmiques amb les diferents fórmules de restauració.

1.2 Caracteritza les principals classes d'oferta gastronòmica.

1.3 Té en compte les característiques i necessitats de la clientela.

1.4 valora els recursos humans i materials disponibles.

1.5 Aplica criteris d'equilibri nutricional en elaborar els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques per tal que resultin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat.

1.6 Presenta els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques en forma i termes adequats, d'acord amb els objectius econòmics establerts.

1.7 Considera l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.

1.8 Comprova i valora l'equilibri intern de l'oferta.

1.9 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.

1.10 Selecciona els productes culinaris i/o de pastisseria i rebosteria reconeixent-ne l'adequació al tipus d'oferta gastronòmica.

2. Calcula els costos globals de l'oferta analitzant-ne les diverses variables que els componen.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica la documentació associada al càlcul de costos.

2.2 Identifica les variables implicades en el cost de l'oferta gastronòmica.

2.3 Interpreta correctament la documentació relativa al rendiment i escandall de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.

2.4 valora i determina els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria i rebosteria.

2.5 Completa la documentació específica.

2.6 Reconeix els mètodes de fixació de preus.

2.7 Distingeix els costos fixos dels variables.

2.8 Realitza les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.

2.9 Utilitza correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

Continguts

1. Descripció, caracterització i tipus d'ofertes gastronòmiques:

1.1 Elements i variables de les ofertes.

1.2 Ofertes bàsiques: menús, cartes, bufet i altres.

2. Realitzacions d'ofertes gastronòmiques bàsiques i valoració de resultats:

2.1 Rotació de l'oferta.

2.2 Estacionalitat.

3. Càlcul dels costos globals de l'oferta gastronòmica:

3.1 Estudi del cost.

3.2 variables que intervenen en el cost.

3.3 Classes de costos.

3.4 Cost per producte i quantitat. Cost per partides i departaments.

4. Càlcul del cost d'ofertes gastronòmiques:

4.1 Documents relacionats amb el càlcul. L'escandall. Tipus.

4.2 Minves.

4.3 Aplicacions informàtiques.

5. Càlcul del preu de venda de l'oferta:

5.1 Components.

5.2 Mètodes de fixació del preu de venda.

5.3 Marges de benefici.

5.4 Repercussió de l'estalvi d'energia en el preu de venda de l'oferta.

5.5 Estratègies per establir sistemes d'estalvi en el càlcul del preu de venda.