

Cicle formatiu de grau bàsic: Cuina i restauració

1. Relació de mòduls professionals

Ciències aplicades I.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Ciències aplicades II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Comunicació i ciències socials I.

Durada: 165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

3005. Atenció al client

Durada: 198 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 hores

3034. Tècniques elementals de preelaboració

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

3035. Processos bàsics de producció culinària

Durada: 231 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

3037. Tècniques elementals de servei

Durada: 198 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Durada: 165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 66 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

3160. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

2. Descripció dels mòduls professionals i dels resultats d'aprenentatge

Ciències aplicades I.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són comuns a tots els cicles formatius.

L'àmbit de Ciències Aplicades inclou l'Educació Física.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6 del Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Ciències aplicades II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són comuns a tots els cicles formatius de grau bàsic.

L'àmbit de Ciències Aplicades inclou l'Educació Física.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6 del Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Comunicació i ciències socials I.

Durada: 165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6 del Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

Comunicació i ciències socials II.

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 0 hores

Els mòduls professionals de Ciències aplicades i de Comunicació i ciències socials són comuns a tots els cicles formatius.

Aquests àmbits s'hauran de desenvolupar seguint l'[Annex 6 del Decret d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica](#).

3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Desenvolupa activitats d'autoconeixement que li permeten orientar-se a camps professionals motivadors en els quals pot desplegar totes les seves capacitats.

Criteris d'avaluació

1.1 Avalua els interessos propis, motivacions, habilitats i destreses en el marc d'un procés d'autoconeixement.

1.2 Determina les competències personals i socials amb valor per l'ocupació.

1.3 Valora el concepte d'autoestima en el procés de recerca de feina.

1.4 Identifica les fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats pròpies per a la inserció professional, així com les estratègies per treure'ls-hi el major profit.

1.5 Identifica expectatives de futur per a la inserció professional analitzant competències, interessos i destreses personals.

2. Desenvolupa habilitats socials concretes que s'han demostrat com a fonamentals a l'hora de trobar feina.

Criteris d'avaluació

2.1 Valora la importància de les competències personals i socials en l'ocupabilitat.

2.2 Aplica estratègies per canalitzar les emocions de manera assertiva en les relacions amb altres persones, diferenciant-les de les conductes agressives i/o passives.

2.3 Posa en pràctica tècniques de presentació, orals i escrites, per una comunicació efectiva i afectiva valorant la seva importància com a recurs personal per a l'ocupabilitat.

2.4 Identifica els beneficis del treball en equip, així com les diferents maneres de dur-lo a terme.

2.5 Reacciona de manera flexible i positiva davant de conflictes i situacions noves, aprofitant les oportunitats i gestionant les dificultats fent ús d'estratègies relacionades amb la intel·ligència emocional.

3. Accedeix a la informació dels possibles itineraris acadèmics i/o professionals que té al seu abast a través de la investigació i la reflexió lliure d'estereotips vocacionals.

Criteris d'avaluació

3.1 Determina la realitat de l'entorn sociolaboral actual.

3.2 Identifica els itineraris acadèmics i professionals afins als seus interessos i valora les opcions que millor s'ajusten als seus perfils professionals i les seves preferències.

3.3 Valora la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupació i l'adaptació al canvi.

4. Posa en marxa un itinerari propi analitzant les diferents opcions educatives i professionals, valorant els avantatges i inconvenients de cadascuna d'elles i examinat aquelles que millor s'ajusten a les seves possibilitats i preferències.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Valora els avantatges i inconvenients de cadascuna de les opcions possibles.
 - 4.2 Analitza i selecciona les opcions que més s'ajusten als seus perfils professionals.
 - 4.3 Realitza un procés de presa de decisions identificant l'itinerari acadèmic i professional personal, a partir de les seves preferències professionals, interessos i metes en el marc del projecte professional.
5. Coneix les estratègies d'accés al mercat de treball per compte d'altri i utilitza les eines necessàries per al procés d'inserció laboral.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Analitza la recerca d'ocupació com un procés.
 - 5.2 Identifica les diferents fonts d'informació d'accés a l'ocupació.
 - 5.3 Analitza les diferents tècniques utilitzades per a la recerca d'ocupació per compte d'altri.
 - 5.4 Posa en pràctica les diferents eines que permeten la recerca d'ocupació òptima.
6. Assoleix les competències necessàries per a l'exercici de les funcions de nivell bàsic en Prevenció de Riscos Laborals.

Criteris d'avaluació

- 6.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa o organisme equiparat relacionant les condicions laborals amb la salut de la persona treballadora, identificant i classificant els factors de risc en l'activitat i els danys derivats, especialment les situacions de risc més habituals en els entorns de treball del sector professional relacionat amb el títol.
- 6.2 Classifica i descriu els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del títol.
- 6.3 Determina l'avaluació de riscos en l'empresa o organisme equiparat i defineix les tècniques de prevenció i de protecció que s'han d'aplicar per a evitar els danys a l'origen i minimitzar les seves conseqüències.
- 6.4 Analitza els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- 6.5 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- 6.6 Classifica les diferents formes de gestió de la prevenció en l'empresa o organisme equiparat, en funció dels diferents criteris establerts en la normativa sobre prevenció de riscos laborals i determina les formes de representació de les persones treballadores en l'empresa o organisme equiparat en matèria de prevenció de riscos.
- 6.7 Valora la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa o organisme equiparat que inclogui la seqüenciació d'actuacions a realitzar en cas d'emergència i reflexiona sobre el seu contingut.
- 6.8 Determina els requisits i condicions per a la vigilància de la salut de la persona treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.
- 6.9 Identifica les tècniques bàsiques de primers auxilis que s'han d'aplicar en el lloc de l'accident davant diferents tipus de danys i la composició i ús de la farmaciola.

Continguts (orientatius)

1. Autoconeixement per a l'orientació professional:
 - 1.1 Aplicació d'instruments per l'autoconeixement.

- 1.2 Les competències personals i socials amb valor per a l'ocupació.
 - 1.3 L'autoestima i la recerca de feina.
 - 1.4 Anàlisi DAFO i CAME personal per a la inserció professional.
 - 1.5 Expectatives de futur en funció de les competències, interessos i destreses personals.
2. Habilitats socials per a trobar feina:
 - 2.1 El valor de les competències personals i social en l'ocupabilitat.
 - 2.2 Regulació de les emocions: assertivitat, agressivitat i passivitat.
 - 2.3 La comunicació oral i escrita com a eina clau per a l'ocupabilitat.
 - 2.4 El treball en equip i els seus beneficis.
 - 2.5 Gestió dels conflictes i situacions noves mitjançant estratègies relacionades amb la intel·ligència emocional.
3. Itinerari acadèmic i professional:
 - 3.1 Anàlisi de l'entorn sociolaboral de l'alumne o alumna.
 - 3.2 Identificació i valoració d'opcions per a determinar els itineraris acadèmics i professionals en funció de les preferències de l'alumne o alumna.
 - 3.3 La formació permanent com a factor clau en l'ocupabilitat davant el canvi.
4. Projecte professional personal:
 - 4.1 Avantatges i inconvenients de les diferents opcions, educatives i professionals.
 - 4.2 Anàlisi i selecció de les opcions educatives i professionals més ajustades als perfils professionals d'interès de l'alumne o alumna.
 - 4.3 Procés de presa de decisions en el projecte professional personal.
5. Procés d'inserció laboral:
 - 5.1 El procés de la recerca de feina.
 - 5.2 Les fonts d'informació per a la recerca de feina.
 - 5.3 Tècniques per a la recerca d'ocupació per compte d'altri.
 - 5.4 Posada en pràctica de les eines per a la recerca d'ocupació òptima.
6. Competències necessàries per al títol de Tècnic Bàsic en Prevenció de Riscos Laborals:
 - 6.1 El treball i la salut: els riscos professionals. Factors de risc.
 - 6.2 Danys derivats del treball. Els accidents de treball i les malalties professionals. Altres patologies derivades del treball.
 - 6.3 Marc normatiu bàsic en matèria de prevenció de riscos laborals. Drets i deures bàsics en aquesta matèria.
 - 6.4 Riscos lligats a les condicions de seguretat.
 - 6.5 Riscos lligats al medi ambient de treball.
 - 6.6 La càrrega de treball, la fatiga i la insatisfacció laboral.
 - 6.7 Sistemes elementals de control de riscos. Protecció col·lectiva i individual.
 - 6.8 Plans d'emergència i evacuació.
 - 6.9 El control de la salut dels treballadors.
 - 6.10 Riscos específics i la seva prevenció en el sector corresponent a l'activitat de l'empresa.
 - 6.11 Organismes públics relacionats amb la seguretat i salut en el treball.
 - 6.12 Organització del treball preventiu: rutines bàsiques.
 - 6.13 Documentació: recollida, elaboració i arxiu.
 - 6.14 Primers auxilis.

3005. Atenció al client.

Durada: 198 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Atén a possibles clients i reconeix les diferents tècniques de comunicació.

Criteris d'avaluació

1.1 Analitza el comportament del possible client.

1.2 Adapta adequadament l'actitud i el discurs a la situació de la qual es parteix.

1.3 Obté la informació necessària del possible client.

1.4 Afavoreix la comunicació amb la utilització de les tècniques i actituds apropiades al desenvolupament d'aquesta.

1.5 Manté una conversa, utilitzant les fórmules, el lèxic comercial i els nexes de comunicació (demanar aclariments, sol·licitar informació, demanar a algú que repeteixi el que ha dit i altres).

1.6 Dona resposta a una pregunta de fàcil solució, utilitzant el lèxic comercial adequat.

1.7 Expressa un tema prefixat de forma oral davant d'un grup o en una relació de comunicació en què intervenen dos interlocutors.

1.8 Manté una actitud conciliadora i sensible als altres, demostrant cordialitat i amabilitat en el tracte.

1.9 Transmet informació amb claredat, de manera ordenada, estructurada, clara i precisa.

2. Comunica al possible client les diferents possibilitats del servei i les justifica des del punt de vista tècnic.

Criteris d'avaluació

2.1 Analitza les diferents tipologies de públic.

2.2 Diferencia clients de proveïdors, i aquests del públic en general.

2.3 Reconeix la terminologia bàsica de comunicació comercial.

2.4 Diferencia entre informació i publicitat.

2.5 Adequa les respostes en funció de les preguntes del públic.

2.6 Informa el client de les característiques del servei, especialment de les qualitats que se'n poden esperar.

2.7 Assessora el client sobre l'opció més recomanable quan existeixen diverses possibilitats i l'informa de les característiques i els acabats previsibles de cadascuna.

2.8 Sol·licita al client que comuniqui l'elecció de l'opció elegida.

3. Informa al probable client del servei prestat i justifica les operacions executades.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Lliura al client dels articles processats i se l'ha informat dels serveis que s'hi han dut a terme.
 - 3.2 Transmet al client, de manera oportuna, les operacions que s'han de dur a terme en els articles lliurats i el temps previst per fer-ho.
 - 3.3 Identifica els documents de lliurament associats al servei o producte.
 - 3.4 Recull la conformitat del client amb l'acabat obtingut i pren nota, en cas contrari, de les seves objeccions de manera adequada.
 - 3.5 Valora la pulcritud i correcció, tant en el vestuari com en la imatge corporal, elements clau en l'atenció al client.
 - 3.6 Manté en tot moment el respecte pel client.
 - 3.4 Intenta fidelitzar el client amb el bon resultat del treball.
 - 3.5 Defineix el període de garantia i les obligacions legals que comporta.
4. Atén reclamacions de possibles clients i reconeix el protocol d'actuació.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Ofereix alternatives al client davant de reclamacions fàcilment solucionables i exposa clarament el temps i les condicions de les operacions que s'han de fer, així com el nivell de probabilitat de modificació que se'n pot esperar.
- 4.2 Reconeix els aspectes principals en què incideix la legislació vigent, en relació amb les reclamacions.
- 4.3 Subministra la informació i la documentació necessària al client per a la presentació d'una reclamació escrita, si aquest fos el cas.
- 4.4 Recull els formularis presentats pel client per fer una reclamació.
- 4.5 Emplena un full de reclamació.
- 4.5 Comparteix informació amb l'equip de treball.

Continguts (orientatius)

1. Atenció al client:
 - 1.1 El procés de comunicació. Agents i elements que intervenen. Canals de comunicació amb el client.
 - 1.2 Barreres i dificultats comunicatives. Estratègies per a superar o minimitzar les barreres i dificultats.
 - 1.3 Comunicació verbal. Emissió i recepció de missatges orals.
 - 1.4 Motivació, frustració i mecanismes de defensa. Comunicació no verbal.
 - 1.5 Empatia i receptivitat.
 - 1.6 Habilitats socials aplicades a la professió: empatia, capacitat de comunicació, flexibilitats, responsabilitat i organització.
 - 1.7 Protocols d'atenció al client de la professió.
2. Venda de productes i serveis:
 - 2.1 El client. Públic en general. Tercers relacionats amb l'empresa.
 - 2.2 Comunicació i informació. Terminologia comercial.
 - 2.3 Coneixement del producte o el servei. Tipologia de públic en funció del producte o servei.
 - 2.4 Actuació del venedor professional.
 - 2.5 Exposició, presentació i demostració de les qualitats dels productes i serveis.

2.6 El venedor. Característiques, funcions i actituds. Qualitats i aptituds per a la venda i el desenvolupament del procés de venda.

2.7 El venedor professional: model d'actuació. Protocols de venda. Relacions amb els clients.

2.8 Tècniques de venda. Fases de la venda. Informació de servei postvenda.

2.9 Aspectes rellevants de la Llei d'Ordenació del comerç minorista.

3. Informació al client:

3.1 Rols, objectius i relació client-professional.

3.2 Tipologia de client i relació amb la prestació del servei.

3.3 Atenció personalitzada com a base de la confiança en l'oferta del servei.

3.4 Necessitats i gustos del client. Criteris de valoració de la satisfacció del client amb el producte o servei rebut.

3.5 Objecions dels clients. Tractament.

3.6 Paràmetres clau per a la classificació del producte rebut o la prestació de serveis sol·licitada.

3.7 Servei postvenda.

3.8 Fidelització del client.

3.9 Documentació bàsica vinculada al lliurament de productes o la prestació de serveis.

4. Tractament de reclamacions:

4.1 Tècniques utilitzades en l'actuació davant les reclamacions. Gestió de reclamacions. Alternatives reparadores. Elements formals que contextualitzen una reclamació.

4.2 Documents necessaris o proves en una reclamació. Procediment de recollida de les reclamacions.

4.3 Documents relacionats amb els servei postvenda: garanties i altres.

4.4 Organismes públics i privats de defensa dels drets i interessos del consumidor.

4.5 Utilització d'eines i recursos informàtics de gestió de reclamacions.

3034 Tècniques elementals de preelaboració

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

1.1 Reconeix i interpreta els documents associats a l'aprovisionament.

1.2 Interpreta correctament les instruccions rebudes.

1.3 Emplena el full de sol·licitud seguint les normes preestablertes.

1.4 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.

1.5 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

1.6 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.

1.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.

2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.

2.3 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.

2.4 Executa les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, estris i eines.

2.5 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.

2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2.7 Selecciona eines, equips i maquinària idonis per cada gènere segons les instruccions rebudes i volum de producció.

2.8 Selecciona i distribueix els residus als contenidors de recollida d'escombreries i als contenidors de residus perillosos.

3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

3.1 Identifica les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.

3.2 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

3.3 Executa les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, maquinària, útils i/o eines, seguint els procediments establerts.

3.4 Treballa en el marc de les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.

3.5 Coneix els talls bàsics i identifica les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.

3.6 Executa les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.

3.7 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

3.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.

3.9 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres evitant despeses innecessàries.

4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

4.1 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

4.2 Realitza les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils i/o eines, seguint els procediments establerts.

- 4.3 Treballa seguint les mesures de seguretat en el maneig d'estris i eines.
 - 4.4 Coneix les peces i talls específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
 - 4.5 Executa les tècniques elementals d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establerts.
 - 4.6 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
 - 4.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.
 - 4.8 Efectua les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la seva preelaboració.
5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Identifica les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- 5.2 Coneix les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- 5.3 Identifica i selecciona els equips i procediments adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- 5.4 Executa les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts i les instruccions rebudes.
- 5.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.
- 5.6 Coneix i executa les tècniques per conservar gèneres crus, semielaborats i elaborats.

Continguts

Continguts

1. Provisió i distribució de matèries primeres:
 - 1.1 Documents relacionats amb l'aprovisionament.
 - 1.2 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
 - 1.3 Mesures de prevenció i seguretat.

2. Maquinària de cuina, bateria, estris i eines:
 - 2.1 Descripció i classificació.
 - 2.2 Ubicació i distribució.
 - 2.3 Procediments d'ús i manteniment.
 - 2.4 Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estris i maquinària
 - 2.5 Descripció i classificació de la bateria, estris i eines de cuina.

3. Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres. Tractaments bàsics:
 - 3.1 Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina
 - 3.2 Classificació dels equips de cuina relacionats amb la manipulació d'aliments.
 - 3.3 Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.
 - 3.4 Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.
 - 3.5 Neteja d'equips amb la supervisió corresponent
 - 3.6 Fases, procediments i punts clau en la manipulació.

3.7 Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.

3.8 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.

3.9 Mesures de prevenció i seguretat.

4. Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació. Talls específics i peces amb denominació:

4.1 Talls bàsics descripció, formats i aplicacions.

4.2 Procediments bàsics d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.

4.3 Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.

4.4 Procediments entremitjos de conservació.

4.5 Mesures de prevenció i seguretat.

5. Regeneració de matèries primeres:

5.1 Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.

5.2 Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.

5.3 Normativa higienicosanitària i de protecció ambiental.

3035 Processos bàsics de producció culinària

Durada: 231 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 165 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Descriu i classifica les diverses tècniques de cocció.

1.3 Identifica i relaciona les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.

1.4 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.

1.5 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

1.6 Executa les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.

1.7 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

1.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Descriu i classifica les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les possibles aplicacions.
- 2.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- 2.3 Realitza operacions senzilles per prestar assistència en el procés d'elaboració culinària, aplica tècniques i compleix amb els temps establerts i les normes i instruccions rebudes.
- 2.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.
- 2.7 Assumeix el compromís de mantenir les instal·lacions i equips nets i treure el màxim profit a les matèries primeres.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Interpreta correctament la informació necessària.
- 3.2 Realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.
- 3.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 3.4 Executa les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- 3.5 Realitza les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 3.6 Manté el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- 3.7 Adequa l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- 3.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 3.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.
- 3.11 Interpreta fitxes tècniques o documents alternatius per optimitzar les elaboracions.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Descriu i classifica les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les possibles aplicacions.
- 4.2 Determina les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.
- 4.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- 4.4 Elabora les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- 4.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 4.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

4.7 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació

5.1 Verifica la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.

5.2 Disposa els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.

5.3 Desenvolupa les noves tendències de decoració i presentació: volum, color, textura, simetria, etc.

5.4 Relaciona i aplica les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.

5.5 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

5.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació

6.1 Identifica els diferents tipus de servei i les seves característiques.

6.2 Manté els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.

6.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.

6.4 Interpreta la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.

6.5 Col·labora en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.

6.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

6.7 Assisteix a la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.

6.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

Continguts

1. Execució de tècniques elementals de cocció:

1.1 Terminologia professional.

1.2 Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.

1.3 Procediments d'execució en les diferents tècniques.

1.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.

1.5 Prevenció de riscos laborals.

2. Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:

2.1 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.

2.2 Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.

2.3 Normativa higienicosanitària.

3. Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:

- 3.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres, descripció i interpretació de la informació continguda.
 - 3.2 Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
 - 3.3 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
 - 3.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
 - 3.5 Normativa higienicosanitària.
- 4 Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:
- 4.1 Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
 - 4.2 Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.
 - 4.3 Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
 - 4.4 Normativa higienicosanitària.
5. Realització d'acabats i presentacions senzills:
- 5.1 Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsejat, textura, simetria...
 - 5.2 Execució dels processos bàsics de acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.
 - 5.3 Normativa higienicosanitària.
6. Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:
- 6.1 El servei en cuina.
 - 6.2 Tasques prèvies als serveis de cuina. *Mise en place*.
 - 6.3 Execució dels processos d'assistència propis del servei.
 - 6.4 Tasques de finalització del servei.
 - 6.5 Normativa higienicosanitària.
 - 6.6 Mesures de prevenció de riscos laborals.

3036 Aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Neteja i desinfecta utillatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utillatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.
- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- 1.5 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).
- 1.6 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- 1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ocupació.

1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Identifica i enumera les malalties d'obligada declaració.

2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.

2.8 Coneix el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a l'empresa.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i infeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures dels mateixos.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

4.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

4.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.

4.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

4.4 Reconeix les energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.

4.5 Identifica les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària.

4.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.

5. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació

- 5.1 Identifica els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- 5.2 Relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.
- 5.3 Executa les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.
- 5.4 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 5.5 Determina els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destinació final.
- 5.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge.

Criteris d'avaluació

- 6.1 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
- 6.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques. Interpreta l'etiquetatge dels productes.
- 6.3 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- 6.4 Identifica les necessitats de conservació de les matèries primeres.
- 6.5 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació atenent a normes establertes i instruccions rebudes.
- 6.6 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- 6.7 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.

7. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

Criteris d'avaluació

- 7.1 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- 7.2 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- 7.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 7.4 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- 7.5 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- 7.6 Identifica les no conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

1. Neteja i desinfecció d'utilitatge, equips i instal·lacions:
 - 1.1 Conceptes i nivells de neteja.
 - 1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.
 - 1.3 Processos i productes de neteja.

2. Bones pràctiques higièniques:

- 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- 2.2 Neteja i desinfecció.
- 2.3 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)
- 2.4 Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.
- 2.5 Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.

3. Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:

- 3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.
- 3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
- 3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

4. Utilització eficaç dels recursos:

- 4.1 Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.
- 4.2 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.
- 4.3 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclat.

5. Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:

- 5.1 Sistemes i mètodes
- 5.2 Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.
- 5.3 Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.
- 5.4 Equips associats a cada mètode.

6. Recepció de matèries primeres. Economat i celler:

- 6.1 Matèries primeres.
- 6.2 Descripció, característiques, classificacions i aplicacions. Categories comercials i etiquetats.
- 6.3 Mesures de prevenció de riscos laborals. Legislació higienicosanitària.
- 6.4 Descripció i característiques. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.

7. Recollida dels residus:

- 7.1 Legislació ambiental.
- 7.2 Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.
- 7.3 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.

3037 Tècniques elementals de servei

Durada: 198 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 132 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Neteja i desinfecta utiltatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utilitatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.
- 1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.
- 1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).
- 1.4 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- 1.5 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).
- 1.6 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.
- 1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ocupació.
- 1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

- 2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.
- 2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.
- 2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- 2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.
- 2.5 Identifica i enumera les malalties d'obligada declaració.
- 2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.
- 2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.
- 2.8 Coneix el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a l'empresa.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació

- 3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.
- 3.2 Classifica i descriu els principals riscos i infeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.
- 3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.
- 3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.
- 3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.
- 3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.
- 3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- 3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures dels mateixos.
- 3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

- 4.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.
 - 4.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.
 - 4.4 Reconeix les energies i/o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.
 - 4.5 Identifica les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària.
 - 4.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.
5. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes.

criteris d'avaluació

- 5.1 Identifica els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- 5.2 Relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.
- 5.3 Executa les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.
- 5.4 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 5.5 Determina els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destinació final.
- 5.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

1. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge.

criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
- 1.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques. Interpreta l'etiquetatge dels productes.
- 1.3 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- 1.4 Identifica les necessitats de conservació de les matèries primeres.
- 1.5 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació atenent a normes establertes i instruccions rebudes.
- 1.6 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- 1.7 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.

2. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

criteris d'avaluació

- 2.1 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.

- 2.2 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- 2.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 2.4 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- 2.5 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- 2.6 Identifica les no conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

Continguts

- 1. Neteja i desinfecció d'utilitatge, equips i instal·lacions:
 - 1.1 Conceptes i nivells de neteja.
 - 1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilitatge, equips i instal·lacions.
 - 1.3 Processos i productes de neteja.
- 2. Bones pràctiques higièniques:
 - 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
 - 2.2 Neteja i desinfecció.
 - 2.3 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)
 - 2.4 Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.
 - 2.5 Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.
- 3. Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:
 - 3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.
 - 3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
 - 3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
- 4. Utilització eficaç dels recursos:
 - 4.1 Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.
 - 4.2 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.
 - 4.3 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclat.
- 5. Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:
 - 5.1 Sistemes i mètodes
 - 5.2 Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.
 - 5.3 Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.
 - 5.4 Equips associats a cada mètode.
- 6. Recepció de matèries primeres. Economat i celler:
 - 6.1 Matèries primeres.
 - 6.2 Descripció, característiques, classificacions i aplicacions. Categories comercials i etiquetats.
 - 6.3 Mesures de prevenció de riscos laborals. Legislació higienicosanitària.
 - 6.4 Descripció i característiques. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.

7. Recollida dels residus:

7.1 Legislació ambiental.

7.2 Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.

7.3 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.

3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Durada:165 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Hores d'estada a l'empresa: 66 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Aprovisiona i distribueix gèneres interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació

1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

1.2 Identifica i interpreta correctament els documents associats a l'aprovisionament, així com les instruccions rebudes.

1.3 Formalitza els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.

1.4 Comprova quantitativament i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.

1.5 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.

1.6 Distribueix les begudes i gèneres en els llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació, normes establertes i instruccions rebudes.

1.7 Actua amb honradesa en la participació de l'emmagatzematge de gènere i material.

1.8 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral i protecció mediambiental.

2. Prepara equips, estris i parament propis d'àrea de bar, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris d'avaluació

2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

2.2 Descriu i caracteritza els equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.

2.3 Reconeix les aplicacions d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.

2.4 Efectua les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seva adequació i disponibilitat a usos posteriors, tenint en compte el compliment amb el manteniment periòdic que requereix cada equip i seguint normes establertes i instruccions rebudes.

2.5 Efectua el manteniment d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de preparació i servei, seguint els procediments establerts.

2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.

2.7 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.

3. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació en temps i forma, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.

Críteris d'avaluació

3.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

3.2 Interpreta la terminologia professional relacionada.

3.3 Descriu i caracteritza les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.

3.4 Relaciona les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

3.5 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.

3.6 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

3.7 Executa les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles en temps i forma, seguint els procediments establerts.

3.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3.9 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

4. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

Críteris d'avaluació

4.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.

4.2 Identifica les elaboracions més significatives d'aquest tipus d'oferta gastronòmica.

4.3 Descriu i caracteritza les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i les d'aplicació de la calor.

4.4 Relaciona les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils i/o eines necessaris.

4.5 Interpreta correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.

4.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques.

4.7 Realitza els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina en temps i forma, atenent a les normes establertes.

4.8 Descriu i caracteritza els equips, estris i parament propis d'aquesta zona de consum d'aliments.

4.9 Desenvolupa els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.

4.10 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

4.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.

4.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

5. Assisteix o realitza el servei d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 5.2 Descriu i caracteritza les diverses tècniques de servei més comuns i significatives.
- 5.3 Interpreta correctament els documents associats, així com les instruccions rebudes i les normes establertes.
- 5.4 Identifica i selecciona els equips, estris i parament necessaris i acords per al desenvolupament posterior de l'assistència o realització de les operacions de servei.
- 5.5 Aplica les diverses operacions de preservei adequades al desenvolupament posterior dels serveis, tenint en compte les instruccions rebudes i/o normes establertes.
- 5.6 Realitza o assisteix en la seva realització, les diverses tècniques de servei, segons instruccions rebudes i/o normes establertes.
- 5.7 Manté el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions de servei.
- 5.8 Valora la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
- 5.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 5.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.
- 5.11 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

Continguts

1. Aprovisionament i distribució de gèneres en l'àrea de bar:
 - 1.1 L'àrea de bar. Descripció i caracterització. Estructures organitzatives funcionals i competències bàsiques.
 - 1.2 Documents relacionats amb el magatzematge intern. Caracterització i formalització de formularis.
 - 1.3 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material a la zona de bar.
 - 1.4 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.
2. Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar:
 - 2.1 Mobiliari i equips per al servei d'aliments i begudes. Descripcions i classificacions.
 - 2.2 Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment
 - 2.3 Normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.
3. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes:
 - 3.1 Terminologia professional.
 - 3.2 Presentació comercial. Classificació i característiques.
 - 3.3 Procediments d'execució. Fases i tècniques de preparació, decoració, presentació i servei.
 - 3.4 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
 - 3.5 Begudes no alcohòliques calentes i fredes:
 - 3.5.1 Begudes no alcohòliques calentes i fredes. Classificació, característiques i tipus.
 - 3.5.2 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.

- 3.5.3 Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
- 3.5.4 Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin.
- 3.5.5 Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.
- 3.5.6 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 3.6 Begudes alcohòliques:
 - 3.6.1 Identificació, classificació, característiques i tipus:
 - 3.6.2 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
 - 3.6.3 Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
 - 3.6.4 Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin. Fases i punts claus en les elaboracions, control i valoració de resultats.
- 4. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjars ràpids:
 - 4.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
 - 4.2 Tècniques culinàries elementals en la preparació de menjars ràpids. Identificació i caracterització.
 - 4.3 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques en les elaboracions.
 - 4.4 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
 - 4.5 Procediments d'execució de les diverses preparacions.
 - 4.6 Elaboració i servei de productes culinàries bàsics propis del bar-cafeteria.
 - 4.7 Acabats o presentacions de les elaboracions. Normes bàsiques.
 - 4.8 Mètodes d'envasament i conservació de les elaboracions culinàries que ho necessitin.
 - 4.9 Fases i punts claus en les elaboracions, control i comparació de resultats.
 - 4.10 Legislació higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.
- 5. Assistència o realització en el servei d'aliments i begudes en barra:
 - 5.1 El servei en barra. Definició, tipus i caracterització.
 - 5.2 Normes generals del servei en barra i tècniques bàsiques d'atenció al client. Fases i maneres d'operar i actuar.
 - 5.3 Documents que intervenen en els processos de servei en barra. Identificació, característiques i interpretació.
 - 5.4 Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servei i atenció al client en barra.
 - 5.5 Fases i punts claus durant el desenvolupament dels processos alternatius i valoració de resultats.
 - 5.6 Normativa de prevenció de riscos laborals, higienicosanitària i mediambiental.

3039 Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 66 hores

Hores d'estada a l'empresa: 33 hores

Resultats d'aprenentatge

1. Organitza materials per a serveis de càtering, identificant les seves característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
 - 1.2 Descriu i caracteritza els establiments de càtering a l'entorn de la restauració col·lectiva.
 - 1.3 Identifica i analitza les estructures organitzatives i funcionals bàsiques d'aquest tipus d'empreses.
 - 1.4 Descriu i classifica el material i l'equipament que conforma la dotació per al muntatge de serveis de càtering.
 - 1.5 Caracteritza les aplicacions, normes d'ús i manteniment de primer nivell d'equips i materials.
 - 1.6 Descriu les operacions de preparació de muntatges, les seves fases i les característiques i peculiaritats de cadascuna.
 - 1.7 Executa les operacions d'aprovisionament intern en temps i forma.
 - 1.8 Actua amb honradesa en la participació de l'emmagatzematge de gènere i material.
 - 1.9 Prepara i disposa els materials en les zones de càrrega d'acord a normes i/o protocols d'actuació establerts.
 - 1.10 Realitza la formalització de documents associats a l'aprovisionament i la preparació de muntatges.
 - 1.11 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries, de qualitat, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
 - 1.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.
2. Recepciona mercaderies procedents de serveis de càtering, caracteritzant els procediments de control, classificació i distribució en les zones de descàrrega.

criteris d'avaluació

- 2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 2.2 Identifica les zones de descàrrega de materials i equips procedents de serveis de càtering.
- 2.3 Descriu i caracteritza les operacions de recepció de mercaderies a les zones de descàrrega.
- 2.4 Identificat i ubica materials, equips i productes a la zona de descàrrega per al seu posterior control i distribució.
- 2.5 Comprova l'estat dels materials i equips, controla documentalment totes les incidències de trencaments, deterioracions i altres tenint, en compte el compliment amb el manteniment periòdic que requereix cada equip i seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- 2.6 Comprova l'etiquetatge dels productes envasats per al seu trasllat al departament corresponent.
- 2.7 Trasllada i distribueix els materials i equips de les zones de descàrrega a les àrees de rentat en temps i forma adequats.
- 2.8 Aplica els mètodes de neteja i ordre en les zones de descàrrega, segons normes i/o protocols d'actuació.
- 2.9 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries, de qualitat, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Neteja materials i equips, reconeixent i relacionant les característiques de la maquinària específica i els materials amb les operacions de rentat.

Críteris d'avaluació

- 3.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
 - 3.2 Descriu i caracteritza les maquinàries específiques per a la neteja d'equips i materials.
 - 3.3 Caracteritza les normes d'ús i manteniment de primer nivell de maquinària i equipament per al rentat.
 - 3.4 Identifica els diversos productes de neteja per al rentat de materials, així com les normes i cures en la seva manipulació.
 - 3.5 Descriu les diverses operacions de rentat de materials i equips, caracteritzant fases i procediments.
 - 3.6 Classifica el material prèviament al seu rentat en temps i forma.
 - 3.7 Desenvolupa les operacions de rentat d'equips i materials segons normes i/o protocols d'actuació.
 - 3.8 Controla els resultats finals i avalua la seva qualitat final d'acord amb normes o instruccions preestablertes.
 - 3.9 Disposa, distribueix i ubica els equips i materials nets en les àrees destinades al seu emmagatzematge.
 - 3.10 Formalitza la documentació associada acord amb instruccions o normes preestablertes.
 - 3.11 Reconeix i aplica les normes higienicosanitàries i de prevenció de riscos laborals i mediambientals.
 - 3.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.
4. Aplica protocols de seguretat i higiene alimentària, identificant i valorant els perills associats a unes pràctiques inadequades.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 4.2 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- 4.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 4.4 Identifica els riscos derivats per a la salut per una incorrecta manipulació dels residus i el seu possible impacte ambiental.
- 4.5 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.
- 4.6 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.
- 4.7 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.
- 4.8 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.
- 4.9 Classifica i descriu els principals riscos i toxifèccions d'origen alimentari relacionades amb els agents causants.
- 4.10 Reconeix i aplica les normes de prevenció de riscos laborals i mediambientals.
- 4.11 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i les executa amb rapidesa, eficàcia i amb cura de la seva higiene personal.

Continguts

1. Organització de materials per a serveis de càtering:

- 1.1 Àrees de muntatge en establiments de càtering. Estructura organitzativa i funcional, descripció i característiques.
- 1.2 Material i equipaments per als serveis de càtering. Identificació, classificació i característiques.
- 1.3 Aplicacions, normes d'ús i manteniment bàsic.
- 1.4 Preparació de muntatges. Descripció, fases i característiques.
- 1.5 Ordres de servei. Identificació i descripció.
- 1.6 Processos d'aprovisionament intern. Descripció, fases i característiques de les operacions.
- 1.7 Preparació i disposició de les càrregues. Zona de càrrega, normes i/o protocols d'actuació.
- 1.8 Control documental. Identificació i formalització de documents.
- 1.9 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Recepció de mercaderies procedents de serveis de càtering:

- 2.1 Recepció d'equips i materials. Descripció, fases i característiques.
- 2.2 Normes i/o protocols d'actuació, descripció i característiques de les zones de descarrega.
- 2.3 Identificació d'equips, materials i productes. Controls i distribució a altres àrees. Descripció i caracterització de les diverses operacions.
- 2.4 Controls documentals i administratius.
- 2.5 Identificació i formalització de documents, funcions dels mateixos.

3. Neteja de materials i equips:

- 3.1 Maquinària i equipament especial específic en les àrees de rentat. Identificació, funcions, manteniment de primer nivell i normes d'utilització.
- 3.2 Productes de neteja per al rentat de materials. Tipologia, aplicacions, interpretació d'etiquetatges, dosificacions i precaucions d'ús.
- 3.3 Operacions de rentat. Descripció, fases i característiques.
- 3.4 Classificació i ubicació prèvia del material. Caracterització de les operacions.
- 3.5 Rentat del material. Ús i control de la maquinària en funció del tipus de material. Execució de les operacions i avaluacions dels resultats.
- 3.6 Disposició, distribució i ubicació dels materials nets en les àrees corresponents.
- 3.7 Normes de prevenció de riscos laborals i mediambientals.

4. Aplicació de protocols de seguretat i higiene alimentària:

- 4.1 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus. Eines en la gestió ambiental. Normes ISO.
- 4.2 Mesures de prevenció i protecció mediambiental.
- 4.3 Estalvi hídric i energètic.
- 4.4 Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació de residus.
- 4.5 Neteja i desinfecció. Descripció i característiques.
- 4.6 Perills sanitaris associats a pràctiques de neteja i desinfecció inadequades.
- 4.7 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades. Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
- 4.8 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

3160. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu.

Durada: 99 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 99 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Busca informació a internet sobre empreses “tipus” del sector/s relacionats amb els estàndards (unitats) de competència inclosos en l'àmbit professional del títol, elaborant-ne un mapa i els serveis o productes que ofereixen.

Criteris d'avaluació

1.1 Elabora conjuntament un esquema que contempli el conjunt de les empreses tipus del sector.

1.2 Constitueix equips de treball i distribueix entre els grups les empreses que s'hi analitzaran.

1.3 Identifica per a l'empresa seleccionada els productes o els serveis que ofereix.

1.4 Relaciona els productes o serveis oferts amb la consecució dels ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible).

1.5 Realitza un diagrama de blocs dels possibles departaments que conformen l'empresa.

1.6 Té en compte les àrees transversals i la relació amb les altres.

1.7 Presenta al gran grup la configuració de l'empresa i els productes que ofereix.

1.8 Fa una valoració dels recursos necessaris per a cada unitat.

1.9 Elabora un informe en un format establert amb la informació recollida, indicant almenys: el sector on s'enquadra, els principals països on opera, i les àrees de què es compon.

2. Selecciona un servei o producte d'una empresa del sector relacionant-lo amb la contribució als ODS i als destinataris a nivell global.

Criteris d'avaluació

2.1 Selecciona un producte/servei de l'empresa a estudiar.

2.2 Discuteix en grup amb quin ODS pot estar relacionat.

2.3 Identifica les característiques del públic objectiu a què està destinat.

2.4 Compara el producte amb altres d'empreses similars.

2.5 Desenvolupa una proposta innovadora per potenciar el producte o el servei.

3. Fa una proposta d'una empresa tipus “spin off” indicant-ne els aspectes diferencials amb l'empresa de referència i elaborant un dossier amb les seves característiques.

Criteris d'avaluació

3.1 Planteja al grup el concepte d'una empresa tipus “spin off”, indicant-ne els avantatges i els inconvenients.

3.2 Discuteix en grup amb quin ODS pugui estar relacionat.

3.3 Proposa una possible organització de l'empresa, atenent una estructura lineal o circular.

3.4 Indica quines tecnologies s'inclourien per augmentar-ne la competitivitat.

3.5 Proposa aspectes innovadors sobre algun producte de l'empresa de referència.

4. Relaciona cada unitat d'una empresa tipus amb la prevenció de riscos professionals identificant els equips/sistemes de protecció generals i els propis de cada activitat.

Críteris d'avaluació

- 4.1 Analitza la responsabilitat de l'empresa i els treballadors en la consecució d'entorns de treball segurs.
 - 4.2 Identifica els sistemes de protecció generals i individuals de cada unitat en funció de les activitats a realitzar.
 - 4.3 Estima el cost dels elements de protecció individual.
 - 4.4 Proposa possibles elements de millora en relació amb la seguretat.
5. Transmet informació amb claredat de manera ordenada i estructurada.

Críteris d'avaluació

- 5.1 Manté una actitud ordenada i metòdica en la transmissió de la informació.
- 5.2 Transmet informació verbal tant horitzontalment com verticalment.
- 5.3 Transmet informació entre els membres del grup fent servir mitjans informàtics.
- 5.4 Coneix els termes tècnics en altres llengües que siguin estàndards del sector.

Continguts

Els determina el centre educatiu.

3. Activitats formatives per a l'estada a l'empresa

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, l'emmagatzematge i la distribució de productes crus així com la seva preelaboració i posterior conservació.

- 1.1 Recepció de matèries primeres.
- 1.2 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en la preelaboració d'aliments.
- 1.3 Realització de les diferents preelaboracions dels aliments.
- 1.4 Preparació ,pelat, neteja i tall de les diferents peces.
- 1.5 Envasament i conservació dels diferents aliments segons instruccions rebudes sota la supervisió d'un superior.
- 1.6 Regeneració de les diferents matèries primeres.
- 1.7 Realització de la neteja de l'àrea de preelaboració.
- 1.8 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions culinàries senzilles.

- 2.1 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en l'elaboració d'aliments.
- 2.2 Realització de la *mise en place* del lloc de treball.
- 2.3 Realització de les diferents fases d'elaboració de menjars i begudes senzilles.
- 2.4 Assistència en la realització de les diferents elaboracions que es porten a terme en l'establiment.
- 2.5 Assistència en el procés de servei de cuina.
- 2.6 Realització de la neteja del seu lloc de treball.
- 2.7 Realització de la conservació de generes post-servei.
- 2.8 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb la realització i servei de begudes i menjars propis del bar cafeteria.

3.1 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en l'elaboració d'aliments i begudes ràpides pròpies del bar-cafeteria.

3.2 Operacions de preservei.

3.3 Posada a punt i aprovisionament de la zona d'elaboració de menjars pròpia del bar-cafeteria.

3.4 Realització de les diferents fases d'elaboració de menjars i begudes senzilles pròpies del bar-cafeteria.

3.5 Realització de serveis senzills.

3.6 Aplicació de tècniques i protocols de atenció al client propis del sector i de la empresa.

3.7 Realització de la neteja del seu lloc de treball.

3.8 Operacions de post-servei.

3.9 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

4. Activitats formatives de referència relacionades amb l'assistència en el servei de aliments i begudes en l'àrea del restaurant.

4.1 Posada a punt dels estris i maquinaria pròpia del àrea de restaurant.

4.2 Operacions de preservei.

4.3 Realització correcta de les diferents fases del servei d'aliments i begudes en el restaurant.

4.4 Realització de serveis senzills.

4.5 Assistència en el procés de servei en restaurant.

4.6 Aplicació de tècniques i protocols de atenció al client propis del sector i de la empresa.

4.7 Realització del desembarassament de taules i taules auxiliars.

4.8 Operacions de post-servei.

4.9 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts