

PROYECTO CURRICULAR DEL CENTRO
CICLO GRADO MEDIO
SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

ALCALÁ DE HENARES

ÍNDICE

	Pág
1. Competencia general, capacidades profesionales, objetivos generales, unidades de competencia y criterios de evaluación del ciclo formativo adecuando éstos últimos al centro y a las empresas del entorno.	3
2. Metodología (agrupamiento de los alumnos según las posibilidades del centro para desarrollar adecuadamente la competencia profesional y la manera de realizar la simulación con el entorno productivo). Propuesta de temporalización de contenidos por módulo.	6
3. Evaluación.	10

1. Competencia general, capacidades profesionales, objetivos generales, unidades de competencia y criterios de evaluación del ciclo formativo adecuando éstos últimos al centro y a las empresas del entorno.

CICLO MEDIO DE SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

COMPETENCIA GENERAL	CAPACIDAD PROFESIONAL	OBJETIVOS GENERALES
<p>Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y practicas de seguridad e higiene.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Servir todo tipo de alimentos y bebidas en distintos tipos de establecimientos de restauración y elaborar determinados platos a la vista del cliente, adaptándose a las diferentes circunstancias. Atender e informar a los clientes con amabilidad, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades en materia de comidas y bebidas, resolviendo con simpatía y discreción sus quejas, y potenciando las ventas del establecimiento. Montar servicios tupo "buffet", "self-service" o análogos. Facturar los servicios prestados con precisión y eficacia. Colaborar con el personal de cocina en la confección de las ofertas gastronómicas. Realizar el aprovisionamiento y el control de consumos de alimentos y bebidas de su área de actividad con precisión, orden, sentido de la rentabilidad económica. Mantener, adecuar y utilizar instalaciones, equipos y géneros en condiciones de máxima seguridad e higiene. El técnico en servicios de restaurante y bar debe realizar sus funciones con elegancia y pulcritud. Asimismo, en todo momento, deberá respetar las normas de seguridad e higiénico-sanitarias vigentes para el sector. Administrar y gestionar una pequeña empresa de restauración y comercializar los productos cumpliendo las obligaciones legales que le afectan. Poseer una visión de conjunto y coordinada de las fases del proceso en el que está involucrado. Adaptarse a diversos puestos de trabajo dentro de los procesos de restaurante y bar y a nuevas situaciones laborales, generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión. Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo funcional en el que está integrado colaborando en la consecución de los objetivos asignados al grupo, respetando el trabajo de los demás, participando activamente en la organización, y desarrollo de tareas colectivas y cooperando en la superación de las dificultades que se presenten con una actitud tolerante hacia las ideas de los compañeros y subordinados. Ejecutar un conjunto de acciones de contenido politécnico y polifuncional, de forma autónoma en el marco de las técnicas propias de su profesión, bajo métodos establecidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretar y conjugar las distintas variables que influyen en la confección de ofertas gastronómicas para conseguir los atributos de calidad, equilibrio dietético, composición variada y objetivos económicos establecidos. Analizar y poner a punto el proceso de servicio de restauración, interpretando terminología, simbología, información técnica, procedimientos y métodos, relacionando con las diversas fases, para conseguir el nivel de calidad y rendimiento necesarios. Analizar y ejecutar las operaciones necesarias para la preparación de elaboraciones culinarias rápidas y bebidas y para la prestación de los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas; identificando, utilizando correctamente y manteniendo en primer nivel, los equipos, maquinaria y utensilios propios de restaurante y bar. Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para un correcto aprovisionamiento y conservación de alimentos, bebidas y otros materiales que se precisan para el servicio de restaurante y bar. Identificar, interpretar las propiedades nutritivas y comerciales, asociar las características con las posibilidades de elaboración y calcular las cantidades necesarias según el tipo de elaboración o productos de las materias primas básicas. Interpretar, analizar y ejecutar las operaciones necesarias para el montaje de servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos. Utilizar la informática de usuario aplicada a su actividad profesional como medio de información, comunicación y gestión de los departamentos de restaurante y bar y economato-bodega. Aplicar en todo momento las normas de seguridad e higiene e identificar y prevenir los riesgos de toxiinfecciones alimentarias. Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona las actividades profesionales del subsector de hostelería, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las mismas anomalías que puedan presentarse en los mismos. Establecer una eficaz comunicación verbal, escrita y gestual para transmitir y recibir una correcta información y resolver situaciones conflictivas, tanto en el ámbito de las relaciones en el entorno de trabajo como en las relaciones con los clientes. Utilizar y buscar fuentes de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión que posibiliten el conocimiento y la inserción en el sector de hostelería y turismo, y la evolución y adaptación de las capacidades profesionales propias a los cambios tecnológicos y organizativos que se producirán a lo largo de toda la vida

CICLO MEDIO DE SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

COMPETENCIA GENERAL	RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA	UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS PROFESIONALES
Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.	En establecimientos de mediano y gran tamaño actuará, normalmente, bajo la dependencia de un mando intermedio superior (jefe de comedor o de mostrador). En establecimientos pequeños será el técnico más cualificado para colaborar en la confección de la oferta gastronómica con el cocinero, y para asesorar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento. El técnico en servicios de restaurante y bar mantendrá una interacción constante con los compañeros de su misma unidad de prestación de servicios, por lo que deberá cooperar con ellos y saber conducirse en los procesos de comunicación interna.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. 2. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas. 3. Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente. 4. Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. 5. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. • Bebidas. • Técnicas elementales de cocina. • Técnicas de servicio y de atención al cliente. • Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. • Lengua extranjera: inglés. • Lengua extranjera: francés. • Formación y orientación laboral. • Formación en centros de trabajo.

Unidad de Competencia nº 1

Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Realizaciones

- 1) Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, carta o análogos, de modo que resulten atractivas, equilibradas o adecuadas para los clientes.
- 2) Determinar el grado de calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y cumpla con los objetivos económicos del establecimiento.
- 3) Solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- 4) Efectuar la recepción de los artículos solicitados, comprobando que cumplen con la petición de compra y el estándar de calidad.
- 5) Almacenar las mercancías recibidas, de manera que se mantengan en perfecto estado hasta su utilización.
- 6) Controlar consumos, según las normas establecidas, de modo que se puedan determinar los costes de las bebidas y alimentos empleados

Unidad de Competencia nº 2.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas

Realizaciones.

- 1) Asesorar sobre todo tipo de bebidas de modo que el producto ofrecido se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.
- 2) Preparar y presentar bebidas de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.

Unidad de competencia nº 3

Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente

Realizaciones.

- 1) Preparar y presentar aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.
- 2) Preparar y presentar canapés y bocadillos de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.
- 3) Preparar y presentar platos combinados de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración
- 4) Preparar y presentar platos a la vista del cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su elaboración.
- 5) Manipular (pelar, desespinar, trinchar y “emplatar”) toda clase de viandas ante el cliente de acuerdo con la definición del producto y/o las normas básicas de su manipulación.

Unidad de competencia nº 4

Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

Realizaciones.

- 1) Poner a punto la zona de consumo de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de servicio.
- 2) Ejecutar el montaje de mesas y elementos de apoyo, y decorar y ambientar la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento.
- 3) Acoger a los clientes de modo que se sientan bien recibidos y atendidos y de acuerdo con las normas de protocolo.
- 4) Informar a los clientes sobre la gama de servicios que ofrece el establecimiento y su oferta de alimentos y bebidas, de modo que se satisfagan sus Deseos y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.
- 5) Servir los alimentos y bebidas de acuerdo con los tipos y normas de servicio.
- 6) Confeccionar facturas, cobrar y despedir a los clientes según las normas establecidas, de modo que se pueda controlar el resultado económico del establecimiento y potenciar la materialización de futuras ventas.

- 7) Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja según las normas y procedimientos establecidos, de modo que se pueda controlar y analizar el resultado económico del establecimiento.
- 8) Atender en todo momento las peticiones de los clientes para satisfacer sus deseos, necesidades y expectativas.
- 9) Cerrar la zona de consumo de alimentos y bebidas de forma que se prevengan posibles riesgos, y se mantengan y adecuen instalaciones, equipos y géneros para servicios posteriores.

Unidad de Competencia nº 5.

Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller.

Realizaciones.

- 1) Evaluar la posibilidad de implantación de una pequeña empresa o taller en función de su actividad, volumen de negocio y objetivos.
- 2) Determinar las formas de contratación más idóneas en función del tamaño, actividad y objetivos de una pequeña empresa.
- 3) Elaborar, gestionar y organizar la documentación necesaria para la constitución de una pequeña empresa y la generada por el desarrollo de su actividad económica.
- 4) Promover la venta de productos o servicios mediante los medios o relaciones adecuadas, en función de la actividad comercial requerida.
- 5) Negociar con proveedores, clientes, buscando las condiciones más ventajosas en las operaciones comerciales.
- 6) Crear, desarrollar y mantener buenas relaciones con clientes reales o potenciales
- 7) Identificar, en tiempo y forma, las acciones derivadas de las obligaciones legales de una empresa.

2. Metodología (agrupamiento de los alumnos según las posibilidades del centro para desarrollar adecuadamente la competencia profesional y la manera de realizar la simulación con el entorno productivo). Propuesta de temporalización de contenidos por módulo.

Para desarrollar nuestro propio método de trabajo se propone un sistema de interacción entre los distintos ciclos que lo componen, de forma que los contenidos de los distintos módulos se desarrollen en un entorno **eminente práctico**.

Para llevar a cabo el siguiente Plan de Funcionamiento debemos tener en cuenta que lo más importante es formar parte de un proyecto común sobre el que se trabajará día a día para su adaptación al mundo real. El procedimiento para poder desarrollar este planteamiento, depende de toda la Comunidad educativa y del compromiso de todos sus componentes.

Es importante concienciar a los alumnos desde el comienzo de curso en el compromiso que supone integrarse en esta forma de trabajar propia de nuestro proyecto educativo para que se cumplan de un modo óptimo los objetivos programados.

Estructura básica de funcionamiento:

- Se basa en una utilización coordinada de todos los espacios disponibles para las actividades prácticas del departamento.
- División de los distintos grupos entre los diferentes espacios de cocina y sala. El objetivo a conseguir es el de participación, relación y mantenimiento de una oferta homogénea a lo largo del curso.
- Intentar reducir la diversidad de actividades distintas por parte de los profesores permitiendo una mejor preparación de las prácticas y un seguimiento menos disperso.

Además se ha de tener en cuenta lo siguiente:

- Administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa: Se tratarán de emplear simulaciones empresariales, que permitan el desarrollo de un negocio virtual por parte de los alumnos. Procurar no impartir, al igual que FOL y RET, más de una hora cada día.
- Existirán reuniones intradepartamentales y entre departamentos para la elaboración de las programaciones. Para este hecho, podrán usarse las horas de preparación de prácticas que jefatura de estudios pueda poner a disposición.
- TEC: Realización de un servicio de cafetería, en el cual se ofrezcan las elaboraciones realizadas por estos alumnos. Con ello se intentará conseguir que el alumno empaticé con el perfil y desarrollo diario de un cocinero. Para dicho servicio se podría colaborar con el módulo de Preelaboración y Conservación de los Alimentos y Técnicas culinarias de 1º Ciclo Medio de Cocina, para que elaboren las preelaboraciones necesarias para poder llevar a cabo dicho servicio (incluidos en la competencia de dichos módulos), así como para elaborar elaboraciones a la vista del cliente y sus técnicas culinarias, para que las desarrolle en la cocina para que cuando lo vaya a ejecutar delante de un cliente tenga la destreza suficiente. La fase de conocimientos teóricos podría tener lugar en el aula, y sobre todo al comienzo del curso cuando podrá ocupar toda la sesión. Esto debería ser así porque al solo tener tres horas lectivas se perdería mucha tiempo en los cambios de hora y de vestimenta, y además porque esta módulo tiene carácter eminente mente práctico.
- TS: contemplar la posibilidad de que tengan al menos una hora a la semana de teoría, y por tanto liberada de servicios de comedor.
- Debería encargarse del sistema de reservas de sus servicios, informando de las distintas ofertas, horarios o cualquier tipo de información que el cliente requiera.
- Debería de procurarse la mayor cantidad de servicios posibles, ya sea en número de días o en formatos de ofertas.

A continuación se ofrece una Temporalización recomendada de los contenidos por módulo, dentro del contexto de la Temporalización hasta aquí expuesta.

TEMPORALIZACIÓN RECOMENDADA DE CONTENIDOS - C. M. SERVICIOS RESTAURANTE Y BAR

TSA - B	TEC	OG	AG	FOL	IN - FR	TUT
TRIMESTRE 1º Seguridad e higiene Mobiliario Servicio de alimentos y bebidas	TRIMESTRE 1º Seguridad e higiene Equipo y materiales Géneros, almacenamiento y conservación. Preelaboraciones y técnicas elementales de cocina	TRIMESTRE 1º Economato, bodega y costes. Ofertas gastronómicas	TRIMESTRE 1º Crear una empresa	TRIMESTRE 1º Legislación laboral	TRIMESTRE 1º Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo TSA-B)	TRIMESTRE 1º Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 2º Información gastronómica Bebidas Servicio de alimentos y bebidas Vino	TRIMESTRE 2º Elaboraciones básicas Géneros	TRIMESTRE 2º Economato, bodega y costes. Ofertas gastronómicas	TRIMESTRE 2º Forma jurídica Trámites administrativos	TRIMESTRE 2º Salud laboral	TRIMESTRE 2º Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo TSA-B)	TRIMESTRE 2º Plan de acción tutorial
TRIMESTRE 3º Atención al cliente y venta Cocktelería Servicio de alimentos y bebidas	TRIMESTRE 3º Elaboraciones Géneros	TRIMESTRE 3º Economato, bodega y costes. Ofertas gastronómicas	TRIMESTRE 3º Obligaciones del empresario	TRIMESTRE 3º Orientación e inserción laboral	TRIMESTRE 3º Lengua oral y escrita Aspectos socioculturales (*Adecuar la temporalización de los contenidos a la temporalización del resto de los módulos, especialmente del Módulo TSA-B)	TRIMESTRE 3º Plan de acción tutorial

CONTENIDOS INTERDISCIPLINARES COMUNES A TODOS LOS MÓDULOS.

Con el objetivo de mejorar las técnicas instrumentales de trabajo y de estudio de los alumnos, junto con la promoción de ciertos contenidos y destrezas profesionales de carácter interdisciplinar; conscientes de que los esfuerzos aislados de los tutores en este terreno son sin lugar a duda estériles, se propone desde este Proyecto Curricular de Ciclo el trabajo coordinado y en grupo por parte de todos los profesores incluyendo los siguientes contenidos dentro de su programación en la medida de lo posible.

Prácticas profesionales:

- ⇒ Adecuada manipulación de alimentos y normas de higiene.
- ⇒ Utilización honrada, rentable y profesional de las instalaciones, equipos, géneros, y elaboraciones.
- ⇒ Normas de saber estar, vestir y protocolo.
- ⇒ Cooperación y trabajo en equipo.

Técnicas instrumentales de trabajo:

- ⇒ Comprensión lectora.
- ⇒ Utilización del vocabulario con propiedad.
- ⇒ Utilizar la sintaxis con propiedad.
- ⇒ Corrección ortográfica.
- ⇒ Puntuación apropiada.
- ⇒ Presentación correcta de ejercicios y trabajos.
- ⇒ Utilización de medios informáticos.

Técnicas activas de estudio:

- ⇒ Subrayado.
- ⇒ Resúmenes.
- ⇒ Esquemas.

3. Evaluación.

La evaluación se llevará a cabo partiendo de los criterios de evaluación fijados anteriormente para cada capacidad profesional de cada uno de los ciclos, los cuales nos indicarán qué estamos evaluando en cada uno de ellos.

La evaluación ha de realizarse a través de un seguimiento individualizado, de manera formativa, educativa y orientativa. Será en todo momento integradora, partiendo de la competencia profesional y considerando todas y cada una de las capacidades profesionales fijadas en los títulos de cada ciclo. Se realizará de forma objetiva y rigurosa, empleando toda variedad de instrumentos al alcance del profesorado.

Siendo la evaluación del alumno continua, éste se verá evaluado en todo momento, de una forma compartida por todo el profesorado a través de las sesiones de evaluación trimestral, final y extraordinaria. El proceso de enseñanza y aprendizaje y las programaciones de cada módulo y ciclo también se verán evaluadas de una forma continua.

Evaluamos el grado de consecución, por parte del alumno, de la competencia profesional de cada ciclo, expresada en términos de capacidades profesionales generales de ciclo y concretada en unas capacidades terminales correspondientes a cada módulo. La evaluación de los aprendizajes de los alumnos se realizará tomando como referencia los criterios de evaluación establecidos para cada una de las capacidades terminales que componen los módulos de los ciclos formativos. Los criterios de evaluación establecen el nivel aceptable de consecución de la capacidad correspondiente y, en consecuencia, los resultados mínimos que deben ser alcanzados en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Los criterios de evaluación aplicados por los profesores tienen también en cuenta la madurez que alcanza el alumno en relación con las finalidades generales de la formación profesional específica y su madurez en relación con los derechos y deberes que como alumno de este centro ha adquirido.

La evaluación del aprendizaje del alumno en los ciclos formativos será continua realizándose a lo largo de todo el proceso de aprendizaje, lo que nos recuerda que la asistencia del alumno a las actividades lectivas programadas es obligatoria. Se llevará a cabo partiendo, en primer lugar, de los criterios de evaluación fijados para cada capacidad profesional de cada uno de los ciclos y, en segundo lugar, se realizará por módulos profesionales según los criterios de evaluación establecidos para cada capacidad terminal de éstos. Queda a criterio de cada profesor la realización de cuantas pruebas teóricas y prácticas considere necesarias para el control del proceso de aprendizaje, plasmando estas decisiones en sus programaciones de módulo y didácticas correspondientes. La evaluación de las enseñanzas de FPE será continua y tendrá en cuenta el progreso de los alumnos respecto a la formación adquirida en los distintos módulos que componen el ciclo formativo correspondiente. La evaluación será realizada por el conjunto de profesores del respectivo grupo de alumnos, coordinados por el profesor tutor del mismo.

La expresión de cada evaluación trimestral y final de cada módulo profesional se realizará en término de calificaciones, formulándose en cifras del 1 al 10 sin decimales. En el caso de la evaluación final del módulo de FCT se formulará en términos de apto o no apto. La evaluación final del ciclo formativo se formulará en cifras del 1 al 10 y con una sola cifra decimal. Se considerarán positivas las calificaciones iguales o superiores a cinco puntos y negativas las restantes.



Se realizará una sesión de evaluación trimestral con el objeto de contrastar las informaciones proporcionadas por los profesores de los distintos módulos profesionales y valorar de manera colectiva el progreso de los alumnos en la obtención de los objetivos, y en los cursos que promocionen a FCT, se realizará, además de las trimestrales, una evaluación final antes de iniciar la FCT de todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo. Al finalizar la FCT se realizará una evaluación final de ciclo formativo completo. A partir de los datos recogidos en las sesiones de evaluación, el tutor elaborará un informe-síntesis que será transmitido a los alumnos o sus representantes legales a través del correspondiente boletín informativo.