

**COS DE PROFESSORS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL**  
**0591226 SERVEIS DE RESTAURACIÓ**

1. Departament, àrea i establiment de bar. Instal·lacions i zones que el componen. Tipus d'establiments dedicats al servei de begudes. Ubicació. Noves tendències.
2. Personal de bar: funcions i responsabilitats. Personal de restaurant: funcions i responsabilitats. Organització de la feina.
3. Recepció i emmagatzematge de matèries primeres. Procediments bàsics de control a la recepció. Descripció i utilització de les instal·lacions, els equips i el mobiliari. Procediments per a l'emmagatzematge.
4. Aprovisionament intern de matèries primeres. Circuits documentals. Procediments per a l'execució i la distribució. Inventaris: classes i procediments d'execució. Control administratiu.
5. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració d'aliments i productes culinaris. Equips necessaris: diferències i avantatges. Processos d'execució i resultats que s'han d'obtenir.
6. Identificació d'equips i maquinària d'ús habitual al bar. Classificació segons la ubicació o altres factors, característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al manteniment d'ús.
7. Identificació de la vaixel·la, la cristalleria, la llenceria i el material especial d'ús habitual al bar i al restaurant. Classificació segons la ubicació o altres factors. Característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al manteniment d'ús.
8. Descripció d'un pla de feina per a la posada a punt del bar i el restaurant. Personal necessari en l'execució d'aquest pla. Superfícies i capacitats.
9. Tècniques de preparació i servei de suc de fruites, gelats, batuts i aperitius no alcohòlics. Característiques principals.
10. Tècniques de preparació i servei de les infusions: cafès, tes, xocolates i altres. Tipologia, mescleres més comunes i preparacions bàsiques.
11. Procés d'elaboració dels diferents vins. Descripció, característiques i resultats.
12. Metodologia per a l'anàlisi sensorial dels vins.
13. Procés d'elaboració de cerveses, begudes aperitives i licors. Classificació, característiques i servei.
14. Procés d'elaboració i naturalesa del brandi o conyac, el whisky i altres aiguardents. Classificació, característiques i servei.
15. Característiques de la geografia vinícola espanyola. Ubicació de les principals denominacions d'origen i trets distintius dels seus vins. Factors que influeixen en la vinificació i tipus de raïm.
16. Disseny d'ofertes de begudes. Tipus. Elements. Desenvolupament d'exemplificacions indicant possibles alternatives en els dissenys. Grups de begudes que componen el bar.
17. Descripció dels processos d'elaboració, decoració i presentació dels principals còctels internacionalment reconeguts. Classificació i característiques de les sèries de cocteleria.
18. Identificació i característiques de les normes generals per al procés del servei de bar: esmorzars, menjars ràpids (aperitius, canapès, entrepans, plats combinats o anàlegs) i pauses amb cafè.
19. Descripció del procés de presa d'una comanda. Diferents tipus d'oferta, opcions i tipus de servei i itineraris. Descripció de processos de control administratiu en les diferents àrees, departaments i establiments implicats en el servei d'aliments i begudes.
20. Identificació i característiques de la restauració. Tipus de restaurant. Tipus de feina en restauració. La restauració tradicional. La nova restauració.
21. La higiene en restauració. Causes d'alteracions en aliments i elaboracions. Toxiinfeccions habituals. Mecanismes de transmissió. Descripció i desenvolupament de tècniques de neteja i higiene d'equips, instal·lacions i locals dedicats al servei de restauració.
22. Seguretat i prevenció a les àrees de servei d'aliments i begudes. Normativa sobre instal·lacions i equips. Normes que s'han de seguir en la manipulació d'aliments i begudes. Factors de risc en els processos de servei. Situacions d'emergència. Mitjans de seguretat per prevenir riscos per a persones.

23. Identificació d'equips i/o maquinària d'ús habitual al restaurant. Classificació segons la ubicació o altres factors. Característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al manteniment d'ús.

24. Descripció del procés per a la decoració i l'ambientació del restaurant. Materials utilitzats, tècniques de preparació de centres de taula i bufet. Aspectes de la decoració segons el tipus de servei. Teoria dels colors.

25. Decoració i presentació d'elaboracions: normes i combinacions bàsiques. Aplicacions i exemplificacions.

26. Disseny d'ofertes gastronòmiques. Tipus. Estructura, planificació i grups d'aliments que les componen. Desenvolupament d'exemplificacions indicant possibles alternatives en els dissenys.

27. Atenció al client. Tècniques per millorar la capacitat comunicativa. Les queixes i el seu tractament.

28. Descripció de les tècniques de venda en restauració. Components. Etapes. Tipus de venda. Jornades gastronòmiques. Els suggeriments.

29. Descripció del concepte de *qualitat* i evolució històrica d'aquest concepte en el sector de la restauració. Identificació de les normes aplicables al seguiment de la qualitat: funcions i característiques més importants i possibles mètodes per a l'avaluació.

30. Descripció del procés de servei d'esmorzars. Tipus d'esmorzars i suports de presentació escrita. Sistemes de servei i problemàtica d'aquests. Tendències clàssiques i actuals. Esmorzars a la cafeteria. Esmorzars al restaurant. Esmorzars en habitacions.

31. Descripció del procés de servei de dinars i/o sopars. Sistemes de servei i problemàtica d'aquests. Tendències clàssiques i actuals. Servei a la carta. Servei al menú. Servei mixt.

32. Normes de protocol en restauració. Importància. Tipus de protocol: per la naturalesa de la seva funció i pel col·lectiu al qual va dirigit. Desenvolupament d'exemplificacions indicant possibles alternatives.

33. Tècniques aplicades en el transport dels aliments de la cuina al menjador, segons els diferents tipus de servei. Marcatge de taules per a les diferents elaboracions culinàries.

34. Elaboracions a la vista del client: posada a punt del lloc de feina. Instruments necessaris. Desenvolupament d'elaboracions. Fases, punts més importants i caracterització dels resultats que s'han d'obtenir.

35. Servei de bufet, autoservei o serveis anàlegs. Classes. Equipaments i instal·lacions. Identificació d'elaboracions. Distribució, punts de suport al servei i fórmula de presentació. Exemplificacions de diferents classes de servei de bufet.

36. Descripció del servei en habitacions. Brigada de pisos: principals funcions i responsabilitats. Sistemes de servei i problemàtica d'aquests. Tendències clàssiques i actuals. Minibars.

37. Departament, àrea i establiment de restaurant: instal·lacions i zones que el componen. Tipus d'establiments dedicats al servei d'aliments. Classes de servei.

38. Banquets. Conceptualització. Tipus. Disseny de diferents tipus d'oferta. Planificació de banquets. Sistemàtica de preservei i servei en banquets a domicili.

39. Càtering. Concepte. Classificació. Evolució i tendències. Tipus de distribució. Instal·lacions i equips.

40. Processos de servei de càtering. Ofertes de servei de càtering per a diferents tipus de públic. Tipologia dels menús per al servei de càtering en diferents col·lectius.

41. Relacions interdepartamentals en hoteleria i restauració. Organització formal i informal. Coordinació interdepartamental. Organigrames. Importància de la feina en equip.

42. Processos de facturació i cobrament en diferents establiments d'hoteleria i restauració. Sistemes d'avaluació dels resultats econòmics i control de vendes i costos.

43. Desenvolupament històric de la gastronomia: els hàbits i canvis alimentaris importants en la història. Evolució de la gastronomia fins a l'actualitat. Característiques de les tendències actuals en la restauració.

44. Identificació i característiques de les instal·lacions de cuina. Evolució de la cuina i les seves instal·lacions. Factors que intervenen en la planificació de la cuina.

45. Identificació i característiques de l'organització de la cuina. Les partides de la cuina clàssica. Organigrames. Organització dels recursos humans. Funcions fonamentals de cada partida.

46. Tipologia d'establiments turístics. Hoteleria tradicional. Apartaments turístics. Càmpings. Ciutats de vacances. Establiments de temps compartit. Noves fórmules d'allotjament.

47. Caracterització dels principis immediats. Roda d'aliments i aportació de nutrients fonamentals de cada grup d'aliments.

48. Caracterització de les dietes més habituals: composició, necessitats nutricionals que cobreixen i possibles alternatives. Exemplificacions de dietes.

49. Necessitats nutricionals de les persones en diferents estats fisiològics i patològics. Descripció de les seves possibles respostes alimentàries. Estats carencials.

50. Identificació, diferenciació i característiques de les sopes, els brous, els consoms, les cremes, els potatges i els bullits. Classificació i varietats d'ús habitual. Procediments de servei.

51. Identificació, diferenciació i característiques de les hortalisses, les ensalades i els entremesos. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

52. Identificació, diferenciació i característiques dels arrossos i les pastes. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

53. Identificació, diferenciació i característiques dels ous. Classificació i varietats de consum habitual. Procediments bàsics d'elaboració i cocció. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

54. Identificació, diferenciació i característiques dels peixos i el marisc. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

55. Identificació, diferenciació i característiques dels ocells de corral i els gèneres de caça. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

56. Identificació, diferenciació i característiques de la carn de boví. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

57. Identificació, diferenciació i característiques de la carn d'oví i porcí. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

58. Identificació, diferenciació i característiques dels fons i les salses. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

59. Identificació, diferenciació i característiques de les guarnicions. Classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

60. Identificació, diferenciació i característiques dels formatges. Esquemes d'elaboració. Classificació i varietats de consum habitual. Denominació d'origen. Ubicació geogràfica dels principals formatges espanyols. Procediments de servei i presentació.

61. Identificació, diferenciació i característiques d'elaboracions culinàries ràpides (aperitius senzills, canapès, torrades, *tortitas*, sandvitxos, entrepans, plats combinats o anàlegs), salses utilitzades al bar. Classificació i varietats d'ús habitual. Procediments de servei.