

AUXILIAR DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ

I. Dades identificatives del programa professional

1.1. Denominació i codi del programa:

AUXILIAR DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ HOT12

1.2. Família professional a què pertany: HOTELERIA I TURISME

II. Qualificacions professionals i unitats de competència del Catàleg nacional de qualificacions professionals relacionades amb el programa

Aquest programa inclou les qualificacions professionals completes i incompletes del Catàleg nacional de qualificacions professionals que figuren a continuació. Cada qualificació comprèn les unitats de competència que hi figuren.

2.1. Qualificació professional de nivell 1 completa que s'obté en cursar el programa i unitats de competència que comprèn:

HOT092_1: Operacions bàsiques de restaurant i bar

- UC0257_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes.
- UC0258_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

2.2. Qualificació professional de nivell 1 que s'obté de forma parcial en cursar el programa i unitat de competència que s'hi inclou:

INA173_1: Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria alimentària

- UC0546_1: Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.

III. Competència general del programa

Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.

IV. Entorn professional

4.1. Àmbit professional

Les persones amb aquest programa professional desenvolupen la seva activitat com auxiliar o ajudant en grans, mitjanes o petites empreses de restauració, bars i cafeteries i amb certa autonomia en petits establiments de restauració.

4.2. Sectors productius

Sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els que es desenvolupen processos d'elaboració i servei d'aliments i begudes. Són principalment el sector de l'hostaleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva).

4.3. Ocupacions o llocs de feina més rellevants relacionats amb el perfil:

- Ajudant de cambrer
- Ajudant de bar
- Auxiliar d'economat
- Auxiliar de col·lectivitats
- Treballador de petit establiment de restauració

V. Mòduls professionals específics del perfil associats a unitats de competència

El perfil conté els mòduls professionals específics associats a unitats de competència que figuren a continuació. S'indica el codi i la denominació de cadascun dels mòduls i la unitat de competència que s'acredita en superar cada mòdul:

MP0257_1: Servei bàsic de restaurant i bar

Unitat de competència que acredita si se supera:

UC0257_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes.

MP0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids

Unitat de competència que acredita si se supera:

UC0258_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

MP0546_1: Higiene general en la indústria alimentària

Unitat de competència que acredita si se supera:

UC0546_1: Realitzar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.

VI. Desenvolupament curricular de cada mòdul professional específic

6.1. MP0257_1: Servei bàsic de restaurant i bar

Se subdivideix en les unitats formatives següents:

UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració

UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei

UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei en el restaurant

6.1.1 UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració

6.1.1.1. Durada: 46 hores

6.1.1.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

- CA 1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, estris i manipulació d'aliments.
- CA 1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.
- CA 1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i utilitzar els adequats a cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.
- CA 1.4 Classificar i explicar els riscos i toxiinfeccions alimentàries més comuns, identificant les seves possibles causes.
- CA 1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

6.1.1.3. Continguts

- a) Aplicació de les normes i condicions de seguretat en les zones de producció i servei d'aliments i begudes
- Condicions específiques de seguretat que han de reunir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
 - Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

- b) Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments
- Concepte d'aliment.
 - Requisits dels manipuladors d'aliments.
 - Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
 - Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
 - Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació d'aliments.
 - Conceptes i tipus de malalties transmeses pels aliments.
 - Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
 - Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
 - Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
 - Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
 - Maneig de residus i desaprofitaments.
 - Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador d'aliments.
 - Neteja i desinfecció. Diferenciació de conceptes.
 - Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
 - Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
 - Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
 - Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
 - Autocontrol: sistemes d'Anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)
 - Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPH).
- c) Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes
- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
 - Característiques principals d'ús.
 - Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge. Interpretació de les especificacions.
 - Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - Procediments habituals: tipus i execució.
- d) Ús de vestimenta i equipament de personal de seguretat en les zones de producció i servei d'aliments i begudes
- Vestimenta de cuina: tipus.
 - Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
 - Vestimenta del personal de restaurant i bar.

6.1.2. UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el servei

6.1.2.1. Durada: 47 hores

6.1.2.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Utilitzar els equips, màquines, estris i eines que conformen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- CA1.1 Identificar eines, estris i vaixel·la, així com els elements que conformen els equips i maquinària del departament de restaurant, descrivint:
 - Funcions.
 - Normes d'utilització.
 - Resultats quantitius i qualitius que s'obtenen.
 - Riscos associats a la seva manipulació.
 - Manteniment d'ús necessari.
- CA1.2 Seleccionar els estris, vaixel·la, eines, equips i maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.
- CA1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes, verificant la seva posada a punt mitjançant proves senzilles.
- CA1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i vaixel·la de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: Assistir en el procés de preservec i realitzar les operacions senzilles pròpies del mateix per adequar els locals i equips per al servei posterior d'aliments i begudes.

- CA 2.1 Identificar els estris i instruments més comuns utilitzats en el servei.
- CA2.2 Realitzar les operacions de neteja, posada a punt i manteniment d'estrís, màquines, vaixel·la i mobiliari de la zona de consum d'aliments i begudes.
- CA2.3 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, estris i instruments, de manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar els diferents tipus de servei.
- CA2.4 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o similars, incorporant les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per obtenir els nivells de qualitat predeterminats.
- CA2.5 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar amb promptitud a la persona adequada.

6.1.2.3. Continguts

- a) El restaurant tradicional com a establiment i com a departament
 - Definició, caracterització i models d'organització de les seves diferents tipus.
 - Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

- b) Els establiments de servei a col·lectivitats
 - Definició, caracterització i models d'organització de les diferents classes.
 - Competències bàsiques dels diferents tipus professionals d'aquests establiments

- c) Utilització de maquinària, equips, estris i vaixela propis de l'àrea de restaurant
 - Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
 - Ubicació i distribució.
 - Aplicació de tècniques, procediments i maneres d'operació i control característics.
 - Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.

- d) Desenvolupament del servei en l'àrea de consum d'aliments i begudes
 - Procés i seqüències d'operacions més importants.
 - Obertura del local: previsions i actuacions en cas d'anomalies.
 - Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern de gèneres i de reposició de material segons tipus de servei.
 - Formalització de la documentació necessària.
 - Posada a punt de l'àrea de servei i consum d'aliments i begudes:
 - Repàs i preparació del material de servei
 - Muntatge d'aparadors i d'altres elements de suport.
 - Muntatge i disposició de taules i d'elements decoratius i d'ambientació segons tipus i modalitat de servei.
 - Muntatge de serveis tipus bufet, autoserveis i similars.

6.1.3 UF0059: Servei bàsic d'aliments i tasques de postservei en el restaurant

6.1.3.1. Durada: 93 hores

6.1.3.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent degudament al client.

- CA1.1 Identificar les diferents tècniques de servei i aplicar les més senzilles i d'ús comú.
- CA1.2 Seleccionar i utilitzar els estris i instruments necessaris pel servei.
- CA1.3 Executar operacions de servei de menjars i begudes:
 - D'acord amb les instruccions definides.
 - Amb rapidesa i eficàcia.
 - Amb pulcritud, estil i elegància requerides en el procés.
- CA1.4 Interpretar i complir les instruccions de treball i responsabilitzar-se en les tasques comanades.
- CA1.5 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que resulten adequades.
- CA1.6 Aplicar, en el seu cas, modalitats de facturació i de cobrament senzilles.
- CA1.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: Col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant instruccions definides i normes de seguretat corresponents.

- CA2.1 Diferenciar els tipus de postserveis habituals, descrivint les seves etapes bàsiques.
- CA2.2 Identificar i col·laborar en les tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant en el que es refereix a la seva preparació per un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.
- CA2.3 Identificar necessitats dels gèneres que han de ser sol·licitats per reposar existències de begudes i de complements.
- CA2.4 Identificar les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, estris i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.
- CA2.5 Col·laborar en els processos de feina de preparació per un altre servei o de finalització de la jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant les normes de seguretat.
- CA2.6 Formalitzar i distribuir les comunicacions relatives de reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

6.1.3.3. Continguts

- a) Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració
- Tipus de servei segons fórmula de restauració gastronòmica.
 - Aplicació de tècniques senzilles de servei a taula de berenars, esmorzars i sopars.
 - El servei d'aliments i begudes a les habitacions.
 - Característiques específiques dels serveis tipus bufet i serveis de col·lectivitats.
 - Aplicació de tècniques bàsiques d'atenció al client.
 - Aplicació de modalitats senzilles de facturació i cobrament.
- b) Realització de les tasques posteriors al servei en l'àrea de consum d'aliments i begudes.
- Tipus i modalitats de postservei.
 - Seqüència i execució d'operacions de postservei segons tipus i modalitat.
- c) Participació en la millora de la qualitat.
- Assegurament de la qualitat.
 - Activitats de prevenció i control de les matèries primeres i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

6.2. MP0258_1: Aprovisionaments, begudes i menjars ràpids

Se subdivideix en les unitats formatives següents:

UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració.

UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar.

UF0061: Preparació i serveis de begudes i menjars ràpids al bar.

6.2.1 UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració

6.2.1.1. Durada: 46 hores

6.2 1.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

- CA 1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, estris i manipulació d'aliments.

- CA 1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.
- CA 1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i utilitzar els adequats a cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.
- CA 1.4 Classificar i explicar els riscos i toxiinfeccions alimentàries més comuns, identificant les seves possibles causes.
- CA 1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

6.2.1.3. Continguts

- a) Aplicació de les normes i condicions de seguretat en les zones de producció i servei d'aliments i begudes
 - Condicions específiques de seguretat que han de reunir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
 - Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

- b) Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments.
 - Concepte d'aliment.
 - Requisits dels manipuladors d'aliments.
 - Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
 - Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
 - Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta d'aliments.
 - Conceptes i tipus de malalties transmises pels aliments.
 - Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
 - Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
 - Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
 - Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions.
 - Maneig de residus i desaprofitaments.
 - Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador d'aliments.
 - Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
 - Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
 - Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
 - Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
 - Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
 - Autocontrol: sistemes d'Anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPH).
- c) Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes.
- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
 - Característiques principals d'ús.
 - Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
 - Interpretació de les especificacions.
 - Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
 - Procediments habituals. Tipus i execució.
- d) Ús de vestimenta i equipament de personal de seguretat en les zones de producció i servei d'aliments i begudes
- Vestimenta de cuina: tipus.
 - Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
 - Vestimenta del personal de restaurant i bar.

6.2.2. UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar

6.2.2.1. Durada: 47 hores

6.2.2.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Efectuar la recepció d'aliments i begudes per al seu posterior emmagatzematge i distribució.

- CA1.1 Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanya als aliments i begudes subministrats.
- CA1.2 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportades per a tal finalitat, detectant desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.
- CA1.3 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els propis gèneres destinats al magatzem o al consum immediat.
- CA1.4 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establert, i aplicant rigorosament la normativa higienicosanitària.
- CA1.5 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuant les operacions de retirada i indicant els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.
- CA1.6 Actuar amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C2: Diferenciar les begudes i els aliments d'ús comú en el bar, descrivint les seves aplicacions, varietats i qualitats.

- CA2.1 Identificar les matèries primeres alimentàries i begudes d'ús comú en el bar, descrivint les seves característiques i necessitats de regeneració i conservació.
- CA2.2 Descriure les fórmules usals de comercialització, diferenciant qualitats.
- CA2.3 Identificar llocs apropiats per necessitats de conservació.

6.2.2.3. Continguts

- a) Realització d'operacions senzilles d'economat i celler en el restaurant i bar.
 - Sol·licitud i recepció de gèneres culinàries i begudes: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
 - Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
 - Controls de magatzem.
- b) Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú en el bar.
 - Classificació: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions bàsiques.
 - Classificació comercial: formes de comercialització i tractaments habituals que li són inherents; necessitats bàsiques de regeneració i conservació.
- c) Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern en el restaurant i bar.
 - Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
 - Execució d'operacions en el temps i forma requerits.

6.2.3 UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids en el bar

6.2.3.1. Duració: 93 hores

6.2.3.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Utilitzar els equips, màquines, estris i eines que conformen la dotació bàsica de bar, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- CA1.1 Identificar estris i eines, així com els elements que conformen els equips i maquinària del departament de bar, descrivint:
 - Funcions.
 - Normes d'utilització.
 - Resultats quantitatius i qualitius que s'obtenen.
 - Riscos associats a la seva manipulació.
 - Manteniment d'ús necessari.

- CA1.2 Seleccionar els estris, eines, equips i maquinària idonis en funció del tipus de gènere o beguda, instruccions rebudes i volum de producció.
- CA1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes, verificant la seva posada a punt mitjançant proves senzilles.
- CA1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de bar seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: Col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatives, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

- CA2.1 Classificar preparacions significatives a base de begudes en funció de diferents criteris:
 - Components bàsics.
 - Tècniques aplicables.
 - Tipus de servei.
 - Altres.
- CA2.2 Descriure les tècniques bàsiques de preparació dels tipus de begudes més significatives indicant:
 - Fases d'aplicació i processos.
 - Procediments i modes operatius.
 - Instruments base que s'han d'utilitzar.
 - Resultats que s'obtenen.
- CA2.3 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei.
- CA2.4 Distribuir les begudes i els gèneres en forma, lloc i quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.
- CA2.5 Donar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o procediments que la substitueixin, en l'ordre i temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.
- CA2.6 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.
- CA2.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: Col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació de menjar ràpid, aplicant les tècniques culinàries corresponents.

- CA3.1 Identificar i classificar els tipus d'aperitius, canapès, entrepans, sandvitxos i plats combinats més oferts en establiments de restauració.

- CA3.2 Descriure les tècniques culinàries bàsiques aplicables a aquest tipus d'elaboracions, indicant:
 - Fases d'aplicacions i processos.
 - Procediments i maneres operatius.
 - Instruments base que s'han d'utilitzar.
 - Resultats que s'obtenen
- CA3.3 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per l'aplicació de les tècniques que es precisen.
- CA3.4 Distribuir els gèneres en forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.
- CA3.5 Donar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per a l'obtenció dels menjars ràpids, seguint les receptes base o procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.
- CA3.6 Realitzar les operacions de decoracions necessàries de forma que s'obtingui un producte acabat que compleixi amb el nivell de qualitat predeterminat.
- CA3.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: Aplicar mètodes senzills i operar correctament equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament dels mateixos productes.

- CA4.1 Identificar llocs apropiats per necessitats de conservació i regeneració de begudes i aliments.
- CA4.2 Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.
- CA4.3 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollit, instruccions rebudes i destí o consum assignats.
- CA4.4 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

6.2.3.3. Continguts

- a) El bar com a establiment i com a departament
 - Definició, caracterització i model d'organització dels diferents tipus.
 - Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.
- b) Utilització de maquinària, equips, estris i vaixel·la propis del bar
 - Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
 - Ubicació i distribució.

- Aplicació de tècniques, procediments i maneres d'operar característics.
 - Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.
- c) Regeneració de gèneres, begudes i productes culinaris propis del bar
- Definició, identificació dels principals equips associats.
 - Classes de tècniques i processos simples.
 - Aplicacions senzilles.
- d) Aplicació de sistemes senzills per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids al bar
- Identificació i classes.
 - Identificació d'equips associats.
 - Fases en els processos, riscos en l'execució.
 - Execució d'operacions poc complexes, necessàries per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids, aplicant tècniques i mètodes adequats.
- e) Preparació i presentació de begudes no alcohòliques
- Classificació, característiques i tipus.
 - Esquemes d'elaboració: fases més importants.
 - Preparació i presentació de cafès, suc de fruites, infusions, copes de gelat, batuts i aperitius no alcohòlics.
 - Presentació de begudes refrescants embotellades.
 - Conservació de begudes que ho necessitin.
 - Servei en barra.
- f) Preparació i presentació de begudes combinades
- Classificació de les més conegudes d'acord amb el moment més adequat per al seu consum.
 - Normes bàsiques de preparació i conservació.
 - Servei en barra.
- g) Preparació i presentació d'aperitius, cerveses, brandis i licors de major consum en el bar.
- Classificació, característiques i tipus.
 - Identificació de les principals marques.
 - Servei i presentació en barra.
- h) Preparació i presentació de canapès, entrepans i sandvitxos.
- Definició i tipologies.
 - Esquemes de realització: fases del procés, riscos d'execució i control de resultats.

- Realització i presentació de diferents tipus de canapès, entrepans i sandvitxos.
 - Realització d'operacions necessàries per al seu acabat, segons definició del producte i estàndards de qualitat determinats.
- i) Preparació i presentació de plats combinats i aperitius senzills.
- Definició i classificació.
 - Tipus i tècniques.
 - Decoracions bàsiques.
 - Aplicacions de tècniques senzilles.
 - Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.
- j) Participació en la millora de la qualitat.
- Assegurament de la qualitat.
 - Activitats de prevenció i control de les matèries primeres i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

6.3. MP0546_1: Higiene general en la indústria alimentària

6.3.1. Durada: 93 hores

6.3.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1. Realitzar i distingir els procediments de neteja i desinfecció de les zones de treball, instal·lacions, maquinària i equips de producció.

- CA1.1 Diferenciar els conceptes, nivells i requisits de neteja utilitzats en els diferents tipus d'indústries alimentàries.
- CA1.2 Identificar, classificar i comparar els diferents productes i tractaments de neteja, i també les seves condicions d'ús.
- CA1.3 Descriure les operacions, condicions i mitjans utilitzats en la neteja d'instal·lacions i equips.
- CA1.4 Reconèixer i adoptar les mesures de seguretat necessàries en la manipulació dels diferents productes de neteja i desinfecció.
- CA1.5 Explicar el funcionament dels sistemes i equips de neteja, tant manuals com automàtics.
- CA1.6 En un cas pràctic degudament caracteritzat realitzar tasques de neteja i desinfecció en una indústria alimentària:
 - Operar amb destresa utilitzant els mitjans i productes de neteja adequats.
 - Relacionar els mitjans i productes de neteja i desinfecció amb les zones, instal·lacions i equips on s'apliquen.
 - Comprovar que el resultat de la neteja i desinfecció és el que s'espera segons els paràmetres assignats.

C2: Reconèixer les mesures d'higiene personal i general relacionades amb la feina per evitar riscos d'alteració o deteriorament dels productes alimentaris.

- CA2.1 Descriure els requisits higiènics que han de reunir els principals tipus d'instal·lacions i equips de les indústries alimentàries.
- CA2.2 Reconèixer i adoptar les mesures d'higiene personal d'aplicació en la indústria alimentària i relacionar-les amb les conseqüències derivades de la seva inobservança.
- CA2.3 Identificar les conseqüències que, per a la salubritat i seguretat dels productes alimentaris i dels consumidors, té la manca d'higiene en el procés productiu.
- CA2.4 Adoptar la normativa general i les guies de pràctiques correctes de les indústries alimentàries.
- CA2.5 Diferenciar les distintes mesures d'higiene aplicables en les situacions de feina de la seva competència.
- CA2.6 Reconèixer l'origen i els principals agents causants d'alteració dels aliments.
- CA2.7 Identificar les principals alteracions que sofreixen els aliments durant la seva elaboració o manipulació i les seves conseqüències.

C3: Descriure els riscos que té pel medi ambient l'activitat de la indústria alimentària i aplicar els procediments de recollida i eliminació de residus.

- CA3.1 Classificar els diferents tipus de residus generats en la indústria alimentària.
- CA3.2 Reconèixer els efectes mediambientals dels residus i contaminants originats a la indústria alimentària.
- CA3.3 Identificar les operacions bàsiques de recollida, selecció, reciclatge, depuració, eliminació i abocament de residus.
- CA 3.4 Enumerar mesures de protecció ambiental com l'estalvi hídic i energètic i alternatives energètiques, residus sòlids i envasos, emissions atmosfèriques i abocaments líquids.
- CA 3.5 Adoptar la normativa en matèria de gestió de residus en les indústries alimentàries.
- CA3.6 Realitzar la recollida i l'eliminació de residus a una indústria alimentària:
 - Col·laborar en la recollida de residus amb les precaucions i procediments establerts.
 - Emmagatzemar els residus i deixalles en el lloc assignat.
 - Actuar destrament en el maneig rutinari d'equips de depuració.
 - Realitzar preses de mostra de caràcter senzill i rutinari, seguint instruccions.

6.3.3 Continguts

a) Importància de la higiene en la indústria alimentària.

- Alteracions i contaminació dels aliments. Fonts de contaminació. Física, química i biològica. Causes i tipus de la contaminació dels aliments.
 - Els agents biològics. Característiques i tipus.
 - Microorganismes: bacteris, virus i paràsits i floridures. Factors que determinen el desenvolupament dels microorganismes en els aliments.
 - La neteja de les instal·lacions de les indústries alimentàries com punt de control crític del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC).
- b) Principals processos, instal·lacions i requisits higienicosanitaris de les diferents indústries alimentàries.
- La indústria càrnia.
 - La indústria d'elaboracions i conserves.
 - La indústria làctia.
 - La indústria fornera i pastissera.
 - La indústria de begudes i licors.
- c) Productes utilitzats per la neteja i higienització en les indústries alimentàries.
- Estudi de pH. Àcids, neutres, alcalins i dissolvents.
 - L'aigua. Propietats: pH, microorganismes, corrosió, alcalinitat, duresa, potabilitat i índex de Langelier.
 - Detergents: neutres, amoniacats, desgreixadors.
 - Desinfectants: clor actiu, composts d'amoni quaternari, aldehids, peròxids.
 - Productes de descomposició bioquímica.
 - Insecticides i raticides en la indústria alimentària.
 - La dosificació de productes. Tipus de dosificacions.
 - Etiquetes dels productes. Contingut de les etiquetes. Pictogrames referents al tipus de superfícies i al mètode d'utilització.
 - Els productes i la corrosió dels equips. Aliatges d'alumini. Acers inoxidable. Materials plàstics.
 - Normativa sobre biocides autoritzats per a la indústria alimentària.
 - Condicions i llocs d'emmagatzematge i col·locació dels productes de neteja.
- d) Equipament. Estris i maquinària d'higienització.
- Estris: baietes, fregalls, raspalls, escorredor, polvoritzadors, recollidors, fregadores, tirassos de fregar, poals.
 - Maquinària: escombradores-fregadores automàtiques, màquines a pressió, màquines de vapor, màquines generadores d'escuma, aspirador de filtre total, generadors d'ozó. Ús i aplicacions.
 - Disposició i col·locació dels estris i maquinària de neteja.

- e) Processos i procediments de neteja, desinfecció i higienització.
- El Pla d'higiene i sanejament segons instal·lacions, dependències, superfícies, estris o maquinària. Processos CIP i SIP.
 - Cercle de Sinner: temps, temperatura, acció mecànica i producte químic.
 - Els procediments operacionals d'estàndards de neteja i desinfecció. Validació. Verificació. Manual, amb fregadora automàtica, amb màquina generadora d'escuma, amb màquina a pressió, amb màquina amb vapor, amb sistema CIP, amb ozó.
 - Fases del procés de neteja i desinfecció. Prerentat, neteja, esbandida intermèdia, desinfecció i esbandida final.
 - L'esterilització. Generalitats i mètodes. Accions especials d'higienització: desinsectació i desratització. Mesures preventives. Plans CIP.
- f) Normes i pràctiques d'higiene en la indústria alimentària.
- Normativa sobre manipulació d'aliments.
 - Mesures d'higiene i neteja personal en la indústria alimentària.
 - Vestimenta i uniformitat en la indústria alimentària.
 - Actituds i hàbits higiènics. Requisits i prohibicions en la manipulació d'aliments.
 - La salut del treballador de la indústria alimentària.
- g) Incidència ambiental en la indústria alimentària.
- L'home i el medi ambient.
 - Desenvolupament sostenible. Creixement insostenible.
 - Problemes mediambientals L'atmosfera. Química de l'aigua. Química del sòl.
 - Agents i factors d'impacte ambiental de la indústria alimentària.
 - Aspectes bàsics de la normativa ambiental en la indústria alimentària.
- h) Residus i contaminants en la indústria alimentària.
- Origen i característiques dels abocaments de les diferents indústries alimentàries.
 - Subproductes derivats i deixalles.
 - Recollida selectiva de residus.
 - Presa de mostres.
 - Gestió administrativa de residus perillosos.
 - Emissions a l'atmosfera.
 - Altres tipus de contaminació: contaminació acústica.
 - Normativa en matèria de residus.
- i) Mesures de protecció individual.
- Importància de la gestió ambiental. Sistemes de gestió ambiental. Normes ISO.

- Eines en la gestió medi ambiental.
- Estalvi hídric i energètic.
- Alternatives energètiques.
- Sistemes de depuració d'abocaments.
- Mesures de prevenció i protecció.

6.4. MP 0015: Mòdul formació pràctiques en empreses

6.4.1. Duració: 160 hores

6.4.2. Capacitats i criteris d'avaluació

C1: Utilitzar els equips, màquines, estris i eines que conformen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

- CA1.1 Seleccionar els estris, eines, equips i maquinària idonis en funció del tipus de gènere i volum de servei.
- CA1.2 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes, verificant la seva posada a punt mitjançant proves senzilles.
- CA1.3 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i vaixel·la de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: Assistir en el procés de servei i realitzar operacions senzilles pròpies per adequar els locals i equips pel posterior servei d'aliments i begudes.

- CA2.1 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, estris i instruments, de forma que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar els diferents tipus de servei.
- CA2.2 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o similars, incorporant les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per obtenir els nivells de qualitat predeterminats.
- CA2.3 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar amb promptitud a la persona adequada.

C3: Realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent degudament al client.

- CA3.1 Seleccionar i utilitzar els estris i instruments necessaris pel servei.
- CA3.2 Executar operacions de servei de menjars i begudes:
 - D'acord amb les instruccions rebudes.
 - Amb rapidesa i eficàcia.
 - Amb pulcritud, estil i elegància requerits en el procés.

- CA3.3 Interpretar i complir les instruccions de feina i responsabilitzar-se en les tasques encomanades.
- CA3.4 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que resultin adequades.
- CA3.5 Aplicar, en el seu cas, modalitats de facturació i cobrament senzilles.
- CA3.6 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: Col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant instruccions definides i normes de seguretat corresponents.

- CA4.1 Realitzar les tasques habituals de feina que es desenvolupen pel tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la seva preparació per un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.
- CA4.2 Identificar necessitats de gèneres que han de ser sol·licitats per reposar existències de begudes i de complements.
- CA4.3 Col·laborar en les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, estris i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.
- CA4.4 Desenvolupar correctament els processos de feina de la preparació per un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant les normes de seguretat.
- CA4.5 Col·laborar en la formalització i distribució de les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

C5: Efectuar la recepció d'aliments i begudes per al seu posterior emmagatzematge i distribució.

- CA5.1 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportades per tal fi, detectant desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.
- CA5.2 Manipular correctament d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els propis gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
- CA5.3 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los en funció de la natura de cada d'un d'ells i d'acord amb el seu lloc, dimensions, equipament i sistema establert, aplicant rigorosament la normativa higienicosanitària.
- CA5.4 Retirar gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge i indicar possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.
- CA5.5 Actuar amb responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C6: Col·laborar i participar en els processos de preparació, presentació i conservació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatives, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

- CA6.1 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per la seva provisió interna, en funció de plans de feina determinats o necessitats de servei.
- CA6.2 Distribuir les begudes i gèneres en forma, lloc i quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.
- CA6.3 Donar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.
- CA6.4 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.
- CA6.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C7: Col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació i conservació de menjars ràpids, aplicant les tècniques culinàries corresponents.

- CA7.1 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per l'aplicació de les tècniques que es precisen.
- CA7.2 Distribuir els gèneres en forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.
- CA7.3 Donar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per l'obtenció dels menjars ràpids, seguint les receptes base o procediments que la substitueixin, en l'ordre i temps estipulats i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.
- CA7.4 Realitzar les operacions de decoracions necessàries de forma que s'obtingui un producte acabat que compleixi amb el nivell de qualitat predeterminat.
- CA7.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C8: Aplicar mètodes senzills i operar correctament equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquests productes.

- CA8.1 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollit, instruccions rebudes i destí o consum assignats.
- CA8.2 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

C9: Aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

- CA9.1 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.
- CA9.2 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.
- CA9.3 Realitzar tasques de recollida i d'emmagatzematge de residus i deixalles d'acord al procediment establert amb les precaucions necessàries.
- CA9.4 Actuar d'acord amb les mesures de protecció ambiental.

C10: Aplicar les normes de seguretat, higiene i ambientals d'acord amb el Pla de Prevenció de Riscos Laborals del centre de treball.

- CA10.1 Realitzar les tasques del pla de treball d'acord amb les normes de seguretat, higiene i ambiental, amb l'adequació dels equips i mitjans de prevenció als riscos associats.
- CA10.2 Utilitzar amb responsabilitat els equips de protecció individual (EPI) per evitar els riscos laborals associats a les tasques del pla de treball.

C11: Participar en els processos de feina de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

- CA11.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en les tasques a realitzar.
- CA11.2 Respectar els procediments i normes del centre de treball.
- CA11.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes tractant que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.
- CA11.4 Integar-se en els processos de producció del centre de treball.
- CA11.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.
- CA11.6 Respectar en tot moment les mesures de PRL i protecció ambiental.

6.4.3. Continguts

a) Utilització d'equips, màquines, estris i eines que conformen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant.

- Identificació de les eines, estris i vaixel·la, així com dels elements que conformen els equips i maquinària del departament de restaurant.
- Selecció d'estrils, vaixel·la, eines, equips i maquinària idonis a cada cas.
- Posada a punt, neteja, ordre i manteniment dels equips disponibles i del lloc de feina.

- Preparació i utilització d'equips i instruments d'acord amb les instruccions rebudes, vigilat el funcionament correcte.
- b) Realització de tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements
- Realització d'operacions pròpies del servei de menjars i begudes.
 - Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes.
 - Interpretació i compliment d'instruccions de feina.
 - Aplicació de tècniques d'atenció al client.
 - Aplicació, en el seu cas, de modalitats de facturació i cobrament senzilles.
- c) Realització del procés de tancament del restaurant
- Reposició dels gèneres sol·licitats per l'estoc del dia següent.
 - Desenvolupament d'operacions pròpies de preparació per un altre servei o de finalització de la jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant normes de seguretat.
 - Col·laboració en les operacions de recollida i neteja.
 - Realització de tasques habituals de feina que es desenvolupen pel tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant en el que es refereix a la seva preparació per un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.
- d) Recepció, emmagatzematge i distribució interna d'aliments i begudes en restaurant
- Col·laboració en el càlcul i compliment del val de comanda de begudes i gèneres necessaris per la seva provisió interna.
 - Compliment d'altres documents relatius amb l'emmagatzematge i control.
 - Assistència en les operacions de control, en la recepció de mercaderies.
 - Manipulació correcta i d'acord amb la normativa higienicosanitària tant dels equips de control, com dels propis gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.
 - Realització d'operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los en funció de la natura de cada un d'ells.
 - Distribució de begudes i gèneres en forma, lloc i quantitat adequats.
 - Retirada de gèneres deteriorats durant el termini d'emmagatzematge.
- e) Preparació, presentació i conservació de les begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatives
- Col·laboració en la posada a punt (*mise en place*).
 - Prestació d'assistència i/o aplicació amb autonomia de les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques.

- Realització d'operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.
 - Participació en la millora de la qualitat durant tot el procés.
- f) Col·laboració en els processos de preparació, presentació i conservació de menjars ràpids
- Selecció d'estrils, eines i equips necessaris.
 - Distribució dels gèneres necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.
 - Prestació d'assistència o execució amb autonomia de les tècniques culinàries per l'obtenció dels menjars ràpids.
 - Realització de les operacions de decoració necessàries.
- g) Regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids
- Execució de les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes.
 - Realització de les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.
- h) Compliment en les normes de seguretat, higiene i protecció del medi ambient en restauració
- Compliment de la normativa higienicosanitària, de seguretat i de manipulació d'aliments.
 - Respects i aplicació de les mesures d'estalvi d'energia i de conservació del medi ambient en els processos d'emmagatzematge i d'elaboració d'aliments i gèneres culinàries.
 - Elecció i utilització dels equips, estrils i productes de neteja i desinfecció.
 - Aplicació dels diferents processos i procediments de neteja i desinfecció.
 - Recollida selectiva de residus i deixalles.
- i) Compliment de les normes de Prevenció de Riscos Laborals
- Compliment de les normes de prevenció per evitar o reduir tant com sigui possible els accidents.
 - Utilització correcta dels mitjans i equips de protecció del centre de treball, d'acord amb les instruccions rebudes.
- j) Integració i comunicació en el centre de treball
- Comportament responsable en el centre de treball.
 - Respects als procediments i normes del centre de treball.
 - Interpretació i execució amb diligència les instruccions rebudes.
 - Reconeixement del procés productiu de l'organització.
 - Utilització dels canals de comunicació establerts en el centre de treball.
 - Adequació al ritme de feina de l'empresa.

- Seguiment de les normatives de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

VII. Certificat de professionalitat

8.1 Certificat de professionalitat que s'obté en acabar el programa:

Operacions bàsiques de restaurant i bar

8.2 Certificat de professionalitat associat al MP0546_1: Higiene general en la indústria alimentària:

Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria alimentària

IX. Requisits necessaris per l'exercici professional

Per exercir les activitats relacionades amb l'àrea de restauració és necessari estar en possessió de documentació que acrediti la formació en matèria d'higiene i manipulació dels aliments.

IX. Organització acadèmica i distribució horària

Mòduls professionals	Hores setmanals	Hores anuals
MP0257_1: Servei bàsic de restaurant i bar	6	186
MP0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	6	186
MP0546_1: Higiene general en la indústria alimentària	3	93

X. Professorat amb atribució docent en els mòduls professionals específics del perfil

Especialitats del professorat de centres educatius públics amb atribució docent en els mòduls formatius del perfil

Mòdul professional	Especialitat del professorat	Cos
MP0257_1: Servei bàsic de restaurant i bar MP0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	Serveis de restauració	Professor tècnic de formació professional
MP0546_1: Higiene general en la indústria alimentària	Hoteleria i turisme Cuina i pastisseria	Professor de secundària Professor tècnic de formació professional

Requisits per al professorat de centres educatius de titularitat privada i entitats

Mòdul professional	Requisits
MP0257_1: Servei bàsic de restaurant i bar	Domini dels coneixements i tècniques relacionades amb el programa professional que s'acreditarà mitjançant una de les formes següents:
MP0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	<ul style="list-style-type: none"> - Títol de llicenciat, enginyer, arquitecte, diplomat, enginyer tècnic, arquitecte tècnic o altres títols equivalents o el títol de grau corresponent, el perfil acadèmic del qual es correspongui amb la formació associada al camp professional del programa, i 1 any d'experiència professional relacionada amb les competències professionals per a les que prepara el programa.
MP0546_1: Higiene en la indústria alimentària	<ul style="list-style-type: none"> - Titulació de Tècnic superior o equivalent el perfil acadèmic del qual es correspongui amb la formació associada al camp professional del programa, i 1 any d'experiència professional relacionada amb les competències professionals per a les que prepara el programa. - Certificat de professionalitat de nivell 3 amb formació associada al camp professional del programa, i 3 anys d'experiència professional relacionada amb les competències professionals per a les que prepara el programa. <p>Quan no es pugui comptar amb docents que compleixin les condicions esmentades, la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional pot autoritzar que s'imparteixi el programa amb la titulació de Tècnic o el certificat de professionalitat de nivell 2 que acrediti una formació suficient per impartir els mòduls i, a més, amb una experiència professional mínima de tres anys i 1 any d'experiència docent en aquests programes o en els programes de garantia social.</p> <p>Excepcionalment, es pot autoritzar la incorporació de professionals, no necessàriament titulats, que desenvolupin la seva activitat en l'àmbit laboral, en les condicions que determini la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional.</p>

XI. Orientacions sobre espais, equipaments i instal·lacions

Espai formatiu	Equipament	Superfície m ² per 20 alumnes
Aula polivalent	<ul style="list-style-type: none"> - Pissarres i material d'aula divers - Equips audiovisuals - Paperògraf - Taula i cadires per a formador i alumnes 	40
Taller de restaurant i bar	<ul style="list-style-type: none"> - Àrea de menjador: <ul style="list-style-type: none"> • Menjador decorat, condicionat i equipat per poder realitzar un servei correcte. • Planxa • Taules de menjador, diferents formes i mides • Taulells, mitges llunes i quarts de lluna • Aparador de menjador • Taules auxiliars • Carros diversos • Armari temperador • Escalfador de plats • Vitrina expositora - Àrea de bar: <ul style="list-style-type: none"> • Barra o mostrador amb botellers frigorífics • Tamborets per la barra • Sucador, espremedora • Lliquadora • Torradora • Termos per llet • Màquina de gel i picador de gel • Cafetera exprés, molinet i dosificador de cafè • Sotabanc • Prestatgeries per a les begudes • Frigorífic boteller • Dispensador industrial de paper • Aigüeres • Rentavaixelles i rentatassons • Microones • Rentamans d'acord amb la normativa d'higiene alimentària • Farmaciola • Contenidors especials per a fems • Elements de protecció 	90
Magatzem	<ul style="list-style-type: none"> - Prestatgeries 	20