

Secció I - Comunitat Autònoma Illes Balears

1.- Disposicions generals

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ I CULTURA

Num. 216

Decret 114/2006, de 29 de desembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior corresponent al títol de tècnic superior en Restauració.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (LOE) estableix la necessitat de garantir que tots els ensenyaments que permeten obtenir títols acadèmics i professionals amb validesa general donin una formació comuna per a tot l'alumnat i, al mateix temps, possibilita que les comunitats autònomes amb competències puguin adequar els estudis a les característiques socioeconòmiques del territori.

Pel que fa a la formació professional, aquesta previsió fa que es reservi al Govern de l'Estat la regulació de cada títol professional i que, en compliment del que es disposa a l'article 6.4 de l'esmentada Llei, correspongui a les administracions educatives competents establir el currículum del cicle formatiu corresponent, del qual formaran part, en tot cas, els ensenyaments comuns regulats en el Reial decret de títol.

L'article 10.2 de la Llei orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les qualificacions i de la formació professional, especifica que les administracions educatives, a l'àmbit de les seves competències, podran ampliar els continguts dels corresponents títols de formació professional.

El Decret 33/2001, de 23 de febrer, pel qual s'estableix l'ordenació general dels ensenyaments de formació professional específica a les Illes Balears, determina que correspon al Govern de les Illes Balears establir el currículum de la formació professional i dóna les directrius sobre l'estructura i l'organització curricular que han de tenir els cicles formatius de formació professional específica en l'àmbit de les Illes Balears.

El Reial decret 2218/1993, de 17 de desembre, ha establert el títol de tècnic superior en Restauració i els corresponents ensenyaments mínims.

El Reial decret 1537/2003, de 5 de desembre, pel qual s'estableixen els requisits mínims dels centres que imparteixen ensenyaments escolars de règim general, a l'article 26, fa referència als espais i a les instal·lacions dels centres que imparteixen formació professional.

El Reial decret 362/2004, de 5 de març, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional específica, deroga el Reial decret 676/1993 i determinats articles del Reial decret 777/1998.

El Decret del currículum, a més de recollir els aspectes bàsics del currículum del cicle formatiu que es regulen al Reial decret de títol, com són la denominació, el nivell i la durada del cicle formatiu corresponent, el perfil professional associat a la competència professional característica del títol i els objectius generals del cicle, defineix els objectius, expressats en termes de capacitats, els continguts i els criteris d'avaluació de cadascun dels mòduls professionals que en formen part, juntament amb altres aspectes de l'ordenació curricular del cicle i també en fa les adaptacions pertinents perquè el nostre currículum doni resposta a les necessitats de qualificació detectades en diferents àmbits professionals i a les característiques socials, econòmiques i culturals de les Illes Balears.

Les esmentades adaptacions s'han fet després d'haver consultat els sectors productius implicats. Aquestes adaptacions es concreten en la inclusió dins del perfil professional dels nous elements de competència professional, en l'ampliació de l'àmbit funcional i tecnològic del camp professional que hi ha a les Illes Balears per als nostres titulats, en la determinació de les capacitats clau que s'han de treballar i que són transferibles a noves situacions de feina, i en la possibilitat de fer agrupaments de realitzacions professionals per estructurar determinats mòduls.

L'autonomia pedagògica i organitzativa dels centres i el treball en equip del professorat, possibiliten que el currículum es desenvolupi als centres autoritzats per impartir el cicle formatiu de grau superior de Restauració mitjançant l'elaboració del projecte curricular del cicle i les programacions didàctiques de cadascun dels mòduls professionals que el componen, en els termes establerts al Decret 33/2001, de 23 de febrer, pel qual s'estableix l'ordenació general dels ensenyaments de formació professional específica a les Illes Balears.

A més, per afavorir l'adequació del currículum a les necessitats específiques de l'entorn socioeconòmic dels centres docents, en aquest Decret s'estableixen unes hores lectives a lliure disposició del centre. Aquestes hores lectives de lliure disposició són proporcionals a la durada del cicle formatiu. L'equip educatiu del cicle les ha de reflectir en el projecte curricular del cicle, bé ampliant els continguts i la durada de determinats mòduls, bé programant mòduls nous que l'òrgan competent en matèria de formació professional ha d'autoritzar.

El català, com a llengua pròpia de les Illes Balears, és oficial a tots els nivells educatius i ha de ser usat normalment com a llengua de comunicació i vehicular de l'ensenyament, de conformitat amb el que s'estableix a la Llei 3/1986, de 29 d'abril, de normalització lingüística a les Illes Balears i amb el Decret 92/1997, de 4 de juliol, que regula l'ús i l'ensenyament de i en llengua catalana, pròpia de les Illes Balears, ens els centres docents no universitaris de les Illes Balears. De conformitat amb l'esmentada normativa i amb el que es disposa a l'article 8 del Decret 33/2001, els equips educatius han d'afavorir la presència de la llengua catalana en la docència del cicle, en coherència amb les àrees que els alumnes hauran cursat en aquesta llengua al llarg de l'etapa anterior i tenint en compte els aspectes que puguin incidir millor en la inserció social i laboral dels titulats. Els centres, mitjançant el projecte lingüístic, descriuran i duran a terme les mesures necessàries per fer efectiva la normativa vigent en matèria lingüística.

En virtut d'això, a proposta del conseller d'Educació i Cultura, amb l'informe del Consell de Formació Professional de les Illes Balears, un cop consultats el Consell Escolar de les Illes Balears i el Consell Econòmic i Social de les Illes Balears, d'acord amb el Consell Consultiu, i havent-ho considerat prèviament el Consell de Govern en la sessió de dia 29 de desembre de 2006,

DECRET

Article 1

Aquest Decret estableix el currículum per a l'ensenyament de formació professional vinculat al títol de tècnic superior en Restauració regulat pel Reial decret 2218/1993, de 17 de desembre, pel qual s'aproven els ensenyaments mínims.

Article 2

Aquest Decret és d'aplicació dins l'àmbit territorial de les Illes Balears, i té en compte les característiques geogràfiques, socioproductives, laborals i educatives de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

Article 3

Els continguts del currículum s'estableixen a l'annex del present Decret.

Disposició addicional primera

El conseller d'Educació i Cultura pot dictar la normativa per a l'aplicació del currículum a què es refereix aquest Decret, perquè es pugui impartir el cicle tant en la modalitat d'educació presencial com en la d'educació a distància.

Disposició addicional segona

El conseller d'Educació i Cultura pot adequar l'aplicació del currículum a què es refereix aquest Decret a les característiques dels alumnes amb necessitats educatives especials, i també el pot adaptar a les característiques singulars de col·lectius d'alumnat, segons la disposició addicional segona del Reial decret 362/2004, de 5 de març, pel qual s'estableix l'ordenació general de la formació professional específica.

Disposició final

Aquest Decret entra en vigor l'endemà d'haver-se publicat en el Butlletí Oficial de les Illes Balears.

Palma, 29 de desembre de 2006

EL PRESIDENT,
Jaume Matas Palou

El conseller d'Educació i Cultura,
Francesc Jesús Fiol Amengual

ANNEX

1. Identificació del títol
 - 1.1. Denominació
 - 1.2. Nivell
 - 1.3. Durada del cicle formatiu
 - 1.3.1. Formació al centre educatiu
 - 1.3.2. Formació al centre de treball

2. Perfil professional
 - 2.1. Competència general
 - 2.2. Competències professionals
 - 2.2.1. Elements de competència professional característics del currículum de les Illes Balears
 - 2.3. Camp professional
 - 2.3.1. Àmbit professional i de treball
 - 2.3.2. Àmbit funcional i tecnològic
 3. Currículum
 - 3.1. Objectius generals del cicle formatiu
 - 3.2. Capacitats clau
 - 3.3. Mòduls professionals
 - 3.3.1. Mòduls professionals associats a una unitat de competència
 - 3.3.2. Mòduls professionals transversals
 - 3.3.3. Mòdul professional de formació i orientació laboral
 - 3.3.4. Mòdul professional de formació en centres de treball
 - 3.3.5. Mòduls professionals propis del currículum de les Illes Balears
 - 3.4. Orientacions bàsiques per al procés d'ensenyament-aprenentatge
 - 3.5. Hores a disposició del centre
 4. Especialitats del professorat que té atribució docent en els mòduls professionals d'aquest cicle formatiu
 5. Convalidacions, correspondències i accés a estudis universitaris
 - 5.1. Mòduls professionals que poden ser convalidats amb la formació professional ocupacional
 - 5.2. Mòduls professionals que es poden correspondre amb la pràctica laboral
 - 5.3. Accés a estudis universitaris
 6. Distribució dels mòduls professionals en cursos escolars i distribució horària setmanal
 - 6.1. Distribució dels mòduls professionals en cursos escolars
 - 6.2. Distribució horària setmanal
 7. Mòduls professionals que es poden desdoblar de conformitat amb la normativa
 8. Requisits d'espais formatius, d'instal·lacions i d'equipaments per autoritzar aquests ensenyaments
 - 8.1. Espais formatius
 - 8.2. Instal·lacions i equipaments

1. IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

- 1.1. **Denominació:** Restauració.
- 1.2. **Nivell:** Formació Professional de Grau Superior.
- 1.3. **Durada del cicle formatiu:** 2000 hores.
 - 1.3.1. **Formació en el centre educatiu:** 1620 hores (mòduls professionals de l'1 al 14, a més de 40 hores de lliure disposició).
 - 1.3.2. **Formació en el centre de treball:** 380 hores (mòdul professional 10).

2. PERFIL PROFESSIONAL

2.1 Competència general

Administrar establiments, àrees o departaments de restauració, dissenyant i comercialitzant la seva oferta gastronòmica.

2.2. Competències professionals

Les competències i les realitzacions més rellevants que ha de manifestar el professional són:

Unitat de competència 1: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació d'elaboracions culinàries, prestant assistència tècnica i operativa.

Realitzacions:

- 1.1 Definir i supervisar els processos tècnics d'aprovisionament i emmagatzemament de gèneres crus, semielaborats i d'elaboracions culinàries acabades, efectuant la informació tècnica o donant les instruccions necessàries per assegurar la qualitat dels subministraments.
- 1.2 Definir i/o establir els processos de cuina, conservació i/o envasament, efectuant la informació tècnica, i/o donant les instruccions necessàries per assegurar la factibilitat de la producció, aconseguir els nivells de qualitat necessaris i optimitzar el procés.
- 1.3 Supervisar els processos de realització i conservació d'elaboracions

culinàries, així com els resultats intermedis i finals derivats d'aquests, de manera que s'evitin i corregeixin possibles desviacions respecte a la definició i cost del producte, les seves normes bàsiques de preparació i l'estàndard de qualitat establert.

1.4 Prestar assistència tècnica i operativa a cada una de les àrees de producció i conservació d'elaboracions culinàries per facilitar la feina del personal dependent i agilitar el procés.

1.5 Dirigir i coordinar el personal dependent, promovent la seva motivació, participació i acceptació dels objectius, el desenvolupament de la seva professionalitat i la major capacitat de resposta a les necessitats dels clients.

Unitat de competència 2: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació de productes de pastisseria, rebosteria i forn, prestant assistència tècnica i operativa.

Realitzacions:

2.1 Definir i supervisar els processos tècnics d'aprovisionament i emmagatzemament de matèries primeres, semielaborats i d'elaboracions de pastisseria, rebosteria i forn acabades, efectuant la informació tècnica o donant les instruccions necessàries per assegurar la qualitat dels subministraments.

2.2 Definir i/o establir els processos de pastisseria, rebosteria i forn, conservació i/o envasament, efectuant la informació tècnica, i/o donant les instruccions necessàries per assegurar la factibilitat de la producció, aconseguir els nivells de qualitat necessaris i optimitzar el procés.

2.3 Supervisar els processos de realització i conservació de productes de pastisseria, rebosteria i forn, així com els resultats intermedis i finals derivats d'aquests, de manera que s'evitin i corregeixin possibles desviacions respecte a la definició i cost del producte, les seves normes bàsiques de preparació i l'estàndard de qualitat establert.

2.4 Prestar assistència tècnica i operativa a cada una de les àrees de producció i conservació de productes de pastisseria, rebosteria i forn per facilitar la feina del personal dependent i agilitar el procés.

2.5 Dirigir i coordinar el personal dependent, promovent la seva motivació, participació i acceptació dels objectius, el desenvolupament de la seva professionalitat i la major capacitat de resposta a les necessitats dels clients.

Unitat de competència 3: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament de begudes i realització del servei d'aliments i begudes, prestant assistència tècnica i operativa, i donant assessorament i atenció especials als clients.

Realitzacions:

3.1 Definir o establir i supervisar els processos tècnics d'aprovisionament i emmagatzemament de begudes, elaborant la informació tècnica o donant les instruccions necessàries per assegurar la qualitat dels subministraments.

3.2 Definir i/o establir els processos de preservei, servei i postservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes, efectuant la informació tècnica, i/o donant les instruccions necessàries per assegurar l'atenció al client, aconseguir els nivells de qualitat necessaris i optimitzar el procés.

3.3 Definir i/o establir els processos de preparació de begudes, conservació i/o envasament, elaborant la informació tècnica, i/o donant les instruccions necessàries per assegurar la factibilitat de la producció, aconseguir els nivells de qualitat necessaris i optimitzar el procés.

3.4 Supervisar els processos de preservei, servei i postservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes, de manera que s'evitin i corregeixin possibles desviacions i se satisfacin les expectatives de la clientela.

3.5 Supervisar els processos de preparació i conservació de begudes de manera que s'evitin i corregeixin possibles desviacions respecte a la definició i cost del producte, les seves normes bàsiques d'elaboració i l'estàndard de qualitat establert.

3.6 Prestar assistència tècnica i operativa en les activitats de preservei, servei i postservei, així com a la preparació i conservació de begudes, per facilitar la feina del personal dependent i agilitar el procés.

3.7 Prestar assessorament i atenció especials als clients per satisfer les seves expectatives i complir amb els objectius econòmics de l'establiment.

3.8 Dirigir i coordinar el personal dependent, promovent la seva motivació, participació i acceptació dels objectius, el desenvolupament de la seva professionalitat i la major capacitat de resposta a les necessitats dels clients.

Unitat de competència 4: Planificar establiments, àrees o departaments de producció i/o servei d'aliments i begudes, i realitzar el control de la seva explotació.

Realitzacions:

4.1 Definir, en el seu nivell, objectius i plans per a l'establiment, àrea o departament de la seva responsabilitat que siguin viables i es puguin integrar a

la planificació general de l'empresa.

4.2 Confeccionar els pressuposts de l'establiment, àrea o departament de la seva responsabilitat en funció dels objectius i programes prevists.

4.3 Determinar l'estructura i els sistemes de gestió dels establiments, àrees o departaments de producció d'aliments.

4.4 Determinar l'estructura i els sistemes de gestió dels establiments, àrees o departaments de servei d'aliments i begudes.

4.5 Definir un sistema de control que permeti d'avaluar el funcionament i la rendibilitat de l'establiment, àrea o departament.

4.6 Aplicar el sistema de control econòmic de l'aprovisionament de manera que se satisfacin les exigències de la producció i els objectius econòmics de l'establiment.

4.7 Fixar i controlar els preus dels productes/serveis de manera que es compleixin els objectius econòmics de l'establiment.

4.8 Aplicar el sistema de control de les vendes comprovant que els ingressos es corresponen amb els consums realitzats pels clients.

4.9 Analitzar la informació derivada del control de l'explotació per avaluar el funcionament i la rendibilitat de l'establiment.

Unitat de competència 5: Dissenyar i comercialitzar ofertes gastronòmiques en diferents tipus d'establiments, àrees o departaments de restauració.

Realitzacions:

5.1 Dissenyar l'oferta d'elaboració i/o servei d'aliments i begudes de manera que s'adapti a les expectatives i oportunitats del mercat.

5.2 Definir els serveis d'aliments i begudes d'acord amb l'oferta prèviament conceptualitzada.

5.3 Desenvolupar una estratègia de comunicació que permeti informar, promocionar i vendre els serveis d'aliments i begudes.

5.4 Adaptar l'oferta gastronòmica a les expectatives i oportunitats del mercat en funció de l'avaluació de les vendes realitzades i de l'evolució de l'esmentat mercat.

2.2.1. Elements de competència professional característics del currículum de les Illes Balears

Nous blocs de competència o nous elements del perfil professional associats o inclosos a les unitats de competència:

Unitat de competència 1: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació d'elaboracions culinàries, prestant assistència tècnica i operativa.

Realització:

1.6 Definir i/o establir els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària.

Criteris de realització:

- Aplicar els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària establerts en totes les fases del procés productiu.

Realització:

1.7 Elaborar, presentar i conservar els plats més significatius de la cuina de la Mediterrània, d'acord amb la definició dels productes, les tècniques bàsiques de preparació i cocció, i amb un nivell alt de qualitat.

Criteris de realització:

- Ha executat correctament:
- L'aprovisionament de la matèria primera.
- La preparació de les eines, la maquinària i els equips de treball.
- L'aplicació de les tècniques bàsiques de manipulació i/o tractament dels productes en cru i cuits.
- La utilització de les tècniques de cocció establertes per a cada elaboració culinària.

- L'acabat i la presentació dels plats.

- L'emmagatzemament.

- La regeneració a la temperatura del servei.

Realització:

1.8 Supervisar els processos realització, presentació i conservació de les elaboracions culinàries tradicionals i de nova creació mediterrànies per tal d'aconseguir el nivell de qualitat establert.

Criteris de realització:

- Ha aplicat la cultura gastronòmica i les seves habilitats per respondre a

les necessitats d'innovació de cartes i menús en funció dels gusts dels clients i dels objectius gastronòmics i econòmics de l'establiment.

- Ha preparat correctament plats nous a partir d'una informació rebuda.
- Ha estat capaç de substituir ingredients d'un determinat plat, per impossibilitat d'aprovisionament, complint un grau alt de satisfacció.
- Ha mantingut un alt nivell de qualitat en les elaboracions culinàries.
- Ha aplicat les noves tecnologies de cocció i conservació.
- Ha preparat plats de nova creació i ha tengut en compte els seus aspectes innovadors.

Unitat de competència 2: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació de productes de pastisseria, rebosteria i forn, prestant assistència tècnica i operativa.

Realització:

2.6 Definir i/o establir els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària.

Criteris de realització:

- Aplicar els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària establerts en totes les fases del procés productiu.

Unitat de competència 3: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament de begudes i realització del servei d'aliments i begudes, prestant assistència tècnica i operativa, i donant assessorament i atenció especials als clients.

Realització:

3.9 Supervisar els processos de muntatge i desenvolupament de restauració col·lectiva (càtering), així com els controls en el transport d'aliments i begudes i les seves normes bàsiques de control de temperatures.

Criteris de realització:

- Ha organitzat el treball previ al transport de les mercaderies i controlat el resultat final
- Ha transmès les instruccions i les claus a seguir de forma clara i fàcil de comprendre.
- Ha supervisat el desenvolupament de les operacions, atenent als horaris establerts i exigint responsabilitats en aquelles àrees que ho requereixin.
- Ha assistit el personal en els moments en què ha estat requerida la seva intervenció.

- Ha comprovat que el servei de càtering s'ha desenvolupat sota les normes higienicosanitàries establertes, i que s'han complert les expectatives dels clients.

- Ha controlat que l'acabament del servei així com la recollida de gèneres peribles i no peribles s'han realitzat complint les instruccions establertes en el pla de treball, mantenint els horaris estipulats en planificar l'esmentada activitat.

Realització:

3.10 Definir i/o establir els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària.

Criteris de realització:

- Aplicar els processos i protocols de prevenció de riscos professionals, mediambientals i d'higiene alimentària establerts en totes les fases del procés productiu.

Unitat de competència 4: Planificar establiments, àrees o departaments de producció i/o servei d'aliments i begudes, i realitzar el control de la seva explotació.

Realització:

4.10 Analitzar la utilització de les noves tecnologies en la gestió de les empreses de restauració.

Criteris de realització:

- Aplicar nous sistemes de gestió i comercialització mitjançant la utilització de les noves tecnologies de la informació i la comunicació.
- Utilització de programari específic de gestió de restaurant, bar, economat, etc.

Realització:

4.11 Dissenyar una oferta gastronòmica de l'establiment que sigui dietèticament equilibrada, variada i de qualitat.

Críters de realització:

- Caracteritzar les matèries primeres des del punt de vista nutricional, utilitzant els elements i eines de composició dels aliments.
- Establir un sistema de selecció de productes de qualitat, establint les característiques mínimes que aquests han de complir.
- Tenir en compte les estacions de l'any i les característiques físiques i fisiològiques dels clients objectius.

Realització:

4.12 Projectar, planificar i organitzar el departament d'economat.

Críters de realització:

- Establir les funcions a desenvolupar.
- Organitzar l'espai físic de l'economat complint les normes de seguretat i higiene, així com el principi de funcionalitat del departament.
- Optimitzar les tasques de gestió i control del departament.
- Segons criteris establerts, seleccionar el proveïdor òptim per a cada tipus de producte.

Elements transversals no associats a cap unitat de competència:

Realització:

Analitzar els processos de restauració, identificant i caracteritzant els punts de riscs i focus de contaminació alimentària. Aplicació de les normes higienicosanitàries i de seguretat a les unitats de producció, emmagatzemament, conservació i manipulació d'aliments i begudes.

Críters de realització:

- Analitzar les tècniques de producció, manipulació, conservació i emmagatzemament d'aliments i begudes.
- Identificar els punts crítics o possibles focus de contaminació alimentària durant tot el procés de producció, conservació i emmagatzemament dels productes alimentaris.
- Manipular, seguint les normes higienicosanitàries, els aliments i begudes.

Realització:

Realitzar l'autocontrol als establiments de restauració, basat en els Prerequisits i l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Críters de realització:

- Identificar i aplicar els sistemes de control basats en els Prerequisits i l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) i proposar millores a la seva aplicació.

Realització:

Aplicar els Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits Previs a la implantació del sistema d'Anàlisi de Perills i Control de Punts Crítics (APPCC) i sistemes de Traçabilitat.

Críters de realització:

- Identificar i aplicar els Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits Previs a la implantació del sistema d'Anàlisi de Perills i Control de Punts Crítics (APPCC) i sistemes de Traçabilitat.

2.3. Camp professional

2.3.1. Àmbit professional i de treball

Aquesta figura exercirà la seva activitat, principalment, a l'àrea d'elaboració i/o servei d'aliments i begudes del sector d'hoteleria i restauració, encara que també podrà incorporar-se al sector de pastisseria artesanal, indústries agroalimentàries i establiments comercials d'aliments i begudes.

Els principals subsectors en els quals pot desenvolupar la seva activitat són:

- Restauració comercial:
 - Tradicional: inclou aquells restaurants en els quals se segueixen les normes clàssiques de servei a taula, i que a més utilitzen productes frescs que normalment no han sofert cap tipus de manipulació abans de ser rebuts. Per exemple: restaurants de luxe, de mercat, de cuina tradicional o internacional, etc.
 - Evolutiva: caracteritzada per un servei ràpid, per la utilització de productes semielaborats o intermedis i nova tecnologia. Inclou establiments com 'snacks', pizzeries, hamburgueseries, menjars preparats, etc.
 - Bars i cafeteries.
 - Restauració col·lectiva, concentrada bàsicament en el servei d'aliments i begudes a empreses, col·legis, hospitals i mitjans de transport (càtering).

- Botigues especialitzades en menjars preparats.
- Pastisseries.
- Indústries agroalimentàries.
- Empreses dedicades a l'emmagatzemament, envasament i distribució de productes alimentaris.
- Grans superfícies comercials.

Aquesta figura desenvoluparà la seva activitat en petits, mitjans i grans establiments dedicats a l'elaboració i/o servei d'aliments i begudes. Aquestes prestacions poden formar part d'una oferta més àmplia: allotjaments turístics i no turístics, sales de festa, establiments per a jocs d'atzar o envit, altres instal·lacions recreatives o d'esbarjo, etc.

En ocasions, aquest tècnic superior desenvoluparà la seva activitat al seu propi establiment.

2.3.2. Àmbit funcional i tecnològic

Aquesta figura professional s'ubica fonamentalment en les funcions/subfuncions d'administració, màrqueting estratègic i operacional, compres/contractació, elaboració i/o servei d'aliments i begudes, i control.

Les tècniques i coneixements tecnològics inclouen:

- Disseny i comercialització d'ofertes gastronòmiques.
- Administració d'establiments, àrees o departaments de restauració.
- Gestió dels subsistemes que componen el sistema restauració.
- Manipulació i transformació d'aliments i begudes, utilitzant equips propis d'establiments de restauració.
- Coneixement de les matèries primeres, equips i maquinària.
- Servei i atenció al client.

Principals ocupacions i llocs de treball:

A títol d'exemple, i amb la finalitat d'orientació professional, s'enumeren a continuació un conjunt d'ocupacions o llocs de treball que podrien ser aconseguits adquirint la competència professional definida al perfil del Títol:

- Cap d'economat i celler.
- Cap de menjador/Director de Restauració o banquets.
- Cap de compres.
- Director de producció.
- Director d'aliments i begudes.
- Responsable d'alimentació d'un càtering.
- Consultor.

La figura professional descrita, en inserir-se laboralment en un lloc de treball concret dels relacionats anteriorment, pot aconseguir diferents especialitzacions, per la qual cosa necessitarà un període d'ensinistrament i adaptació en aquell lloc de treball. L'especialització d'aquesta figura derivarà del tipus d'establiment, àrea o departament d'elaboració, servei i/o distribució d'aliments i begudes en els quals pugui desenvolupar la seva activitat professional.

Mitjançant experiència laboral i formació pràctica complementària de cicle curt, aquesta figura pot arribar a ocupar el lloc de Cap de Cuina. Així mateix, és una figura idònia per a l'autoocupació, tenint possibilitat de muntar el seu propi bar, cafeteria, restaurant o pastisseria.

Els elements que s'enuncien sota l'epígraf '2.3. Camp professional' no constitueixen cap regulació de l'exercici de professió titulada i, en tot cas, s'entendran en el context d'aquest Decret en relació a l'àmbit en l'exercici professional vinculat per la legislació vigent amb les professions titulades.

3. CURRÍCULUM

3.1. Objectius generals del cicle

- Analitzar i desenvolupar els processos de producció i/o servei d'aliments i begudes, identificant, descrivint i/o aplicant: les principals operacions, els equips, matèries primeres, els procediments de treball i la rendibilitat dels processos.
 - Valorar les diferents fórmules i tipologies de serveis de restauració, valorant la funció dels recursos humans i materials dins de l'organització.
 - Analitzar els diferents tipus d'establiments i modalitats de producció d'elaboracions de pastisseria i forn, valorant la funció dels recursos humans i materials dins de l'organització.
 - Comprendre i utilitzar correctament la terminologia, instruments, informació tècnica, procediments i mètodes necessaris per organitzar, supervisar i, si s'escau, participar en els processos d'aprovisionament, preelaboració, realització i conservació d'elaboracions culinàries i begudes, avaluant els resultats intermedis i finals.
 - Comprendre i utilitzar correctament la terminologia, instruments, informació tècnica, procediments i mètodes necessaris per organitzar, supervisar i, si s'escau, participar en els processos de preserveci, servei i postservei d'aliments i begudes, avaluant els resultats intermedis i finals.

- Comprendre i utilitzar correctament la terminologia, instruments, informació tècnica, procediments i mètodes necessaris per organitzar, supervisar i, si s'escau, participar en els processos d'aprovisionament, preelaboració, realització i conservació d'elaboracions culinàries mediterrànies i de nova creació, avaluant els resultats intermedis i finals.

- Gestionar l'aplicació dels processos d'elaboracions alimentàries (culinàries i de servei de begudes), des del punt de vista tècnic i econòmic, tenint en compte la qualitat, productivitat i rendibilitat de l'establiment.

- Analitzar les funcions de planificació, organització i gestió i control integral de la qualitat, i definir i/o aplicar els procediments de gestió i control en els processos de producció i/o servei d'aliments i begudes.

- Comprendre i aplicar els mecanismes que determinen la creació i desenvolupament de determinats conceptes o fórmules de restauració, interpretant les variables que influeixen en la confecció d'ofertes gastronòmiques concretes per donar resposta satisfactòria a les expectatives d'una potencial demanda i als objectius econòmics de l'empresa.

- Valorar diferents estratègies de comercialització per a les ofertes gastronòmiques i/o de productes de pastisseria i forn definides, valorant les accions de comunicació que millor s'adapten a situacions de mercat concretes.

- Dissenyar ofertes gastronòmiques mitjançant la identificació de les variables que influeixen en llur confecció, les novetats que van apareixent en el món de la restauració i els diferents tipus de mercats gastronòmics i la seva evolució; especificant diferents propostes que tinguin en compte la relació existent entre el desenvolupament de nous productes i serveis gastronòmics amb les demandes del mercat, per tal de definir una resposta que sigui satisfactòria a les expectatives dels clients i s'ajusti als objectius de l'establiment.

- Actuar, utilitzant amb autonomia els coneixements tècnics i el saber fer necessari, proposant millores en els procediments establerts i solucions a les contingències del treball.

- Valorar, gestionar i controlar els sistemes de gestió de punts crítics i prevenció de riscos alimentaris, manipulació d'aliments, gestió de residus i prevenció de riscos laborals de les empreses de restauració.

- Sensibilitzar els altres respecte dels efectes negatius que sobre la salut personal i col·lectiva i sobre el confort dels clients poden produir-se per l'incompliment de les normes higienicosanitàries i mediambientals o de les normes de seguretat, valorant i proposant mesures o proteccions per prevenir riscos o millorar les condicions de seguretat.

- Comprendre el marc legal, econòmic i organitzatiu que regula i condiona les activitats professionals del sector d'Hoteleria i Turisme, i dels subsectors d'indústries de forn i de pastisseria artesanal, identificant els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals.

- Dominar estratègies de comunicació per transmetre i rebre informació correctament i resoldre situacions conflictives, tant en l'àmbit de les relacions a l'entorn laboral com en les relacions amb els clients, podent utilitzar, almanco, dues llengües estrangeres.

- Analitzar, adaptar i, si s'escau, generar documentació tècnica imprescindible a la formació i ensinistament de personal col·laborador dependent.

- Seleccionar i valorar críticament les diverses fonts d'informació relacionades amb l'exercici de la professió que possibilitin el coneixement i la inserció en la realitat laboral, la capacitat d'autoaprenentatge i l'evolució i adaptació de les seves capacitats professionals als canvis tecnològics i organitzatius que es produeixin.

- Incorporar-se al món productiu, adaptant-se a l'estructura pròpia d'una empresa, de forma responsable i participativa, afrontant les tasques encomanades amb progressiva autonomia i amb iniciativa per tal d'integrar-se en el món laboral.

- Desenvolupar la iniciativa, el sentit de la responsabilitat, la identitat i la maduresa professional que permetin aportar millores al treball, la valoració del treball rigorós i ben fet i la motivació envers el perfeccionament professional.

3.2. Capacitats claus

Són les capacitats, majoritàriament de tipus individual, més associades a conductes observables en l'individu i són, en conseqüència, transversals en el sentit que afecten molts llocs de treball i són transferibles a noves situacions.

a) Capacitat de resolució de problemes

És la disposició i habilitat per enfrontar-se i donar resposta a una situació determinada mitjançant l'organització o l'aplicació d'una estratègia o seqüència operativa (identificar, diagnosticar, formular solucions i avaluar), definida o no, per tal de trobar-hi la solució.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'elaboració d'un pla de màrqueting d'acord amb els objectius, pressuposts i recursos disponibles.

- La detecció de les desviacions produïdes en els diferents pressuposts de l'empresa i la proposició de les mesures per corregir-les.

- La solució de les desviacions detectades en el control, seguiment i

avaluació dels diferents plans i pressuposts empresarials.

- L'aplicació de variacions en relació als objectius a l'hora de gestionar i controlar les accions promocionals.

- La implementació del que s'ha après en noves situacions.

- La correcta actuació en cas d'accidents i l'aplicació dels primers auxilis.

- L'assistència de manera tècnica i operativa a cadascuna de les àrees de producció i conservació d'elaboracions culinàries, de pastisseria i de servei d'aliments i begudes (com pot ser en la localització de proveïdors, selecció de mercaderies, suplències laborals), per tal de fer més fàcil el procés i agilitar-lo.

- La intervenció de manera operativa en el procés quan, per causes imprevistes com avaries, accidents, fallada mecànica, i davant d'insuficiències tècniques i quantitatives del personal, com baixes laborals, sigui necessari.

- La prestació de serveis de banquets o de determinats àpats o d'elaboracions culinàries, proposant altres alternatives als clients, en cas de no poder oferir el servei sol·licitat, intentant que s'adaptin als gusts del client, i donant assistència tècnica i humana.

- La previsió de compra dels productes alimentaris oferts al mercat i empreses de distribució del ram, tenint present la seva temporalització, qualitat i cost.

- L'assistència tècnica i operativa a les àrees denominades cuina freda, cuina calenta, i pastisseria.

- L'aplicació de les tècniques culinàries adequades a cada producte alimentari segons el plat, menú o carta.

b) Capacitat d'organització del treball

És la disposició i habilitat per crear les condicions adequades d'ús dels recursos humans o materials existents, per tal de dur a terme les tasques amb la màxima eficàcia i eficiència.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'adequació de la gestió i l'organització dels recursos humans i materials de l'empresa.

- L'ordre i el mètode en el desenvolupament de la feina.

- La creació i l'organització dels diferents arxius de l'empresa.

- La determinació i la gestió dels tràmits i la documentació necessària per constituir una petita empresa o departament del sector.

- La planificació i la previsió de recursos humans i materials necessaris per dur a terme l'activitat empresarial.

- La disposició dels espais i recursos materials disponibles, ordenats i al dia.

- Els canvis que és necessari realitzar a causa de l'activitat empresarial diària, el tipus de clients, els seus gusts, hàbits alimentaris, tendències culinàries, sistemes d'emmagatzemament, noves tecnologies, nous sistemes d'higiene, prevenció i riscos laborals, etc.

- La identificació de les matèries primeres i les característiques de quantitat, caducitat, embalatge, temperatura, i de sanitat dels gèneres que s'han de comprar, establint els proveïdors que subministraran aquestes matèries i la distribució de les zones d'emmagatzematge.

- L'establiment de factors de risc i l'equip i maquinària que es faran servir per manipular i condicionar els gèneres, un cop estructurat el circuit per a les operacions d'emmagatzematge.

- L'organització i aplicació de noves tecnologies, com l'abatiment de temperatura ràpid i de congelació criogènica amb nitrogen líquid, per tal de conservar aliments llarg temps.

- La identificació dels productes i les seves característiques de quantitat, caducitat i embalatge.

- La distribució dels productes a les zones d'emmagatzematge segons les característiques de conservació del seu gènere.

- La determinació de les fases del procés, els temps de cuinat i producció i l'equip humà i material que intervindrà, establint un sistema de control, per tal d'evitar resultats negatius.

c) Capacitat de responsabilitat en el treball

És la disposició per implicar-se en la feina, considerant-la l'expressió de la competència personal i professional, i per vetllar pel bon funcionament dels recursos humans o materials relacionats amb el treball.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'organització, la gestió i la supervisió de les diferents activitats realitzades a l'establiment.

- La realització dels tràmits a l'hora de determinar i gestionar la constitució d'una petita empresa o departament del sector que compleixi amb la legislació vigent.

- L'aplicació dels plans de qualitat que l'empresa hagi establert.

- La verificació dels nivells de qualitat en la prestació del servei i realització dels controls que l'empresa hagi establert en aquest sentit.

- La satisfacció personal en la realització del treball.

- La satisfacció de les persones implicades en les diferents activitats de

la restauració.

- El control de tot el procés de màrketing a l'hora de gestionar i controlar accions promocionals.
- L'aplicació de les normes higienicosanitàries, de seguretat, de prevenció de riscos laborals i mediambientals.
- La utilització dels equips de prevenció i protecció de riscos laborals.
- L'adopció de mesures de seguretat i minimització del risc en el desenvolupament de l'activitat.
- El manteniment i la comprovació prèvia del funcionament del material i de la idoneïtat dels espais a l'hora de realitzar l'activitat laboral.
- La conservació i supervisió d'equips i materials necessaris per realitzar les diferents activitats laborals.
- La comprovació de la preparació, conservació i venda de begudes.
- L'execució del seguiment i supervisió de proveïdors i de les mercaderies a l'arribada a la empresa, gestionant la qualitat amb preu adequat dels productes i negociant terminis i condicions de pagament.
- L'optimització dels recursos disponibles, planificant un control sobre els punts claus a les diferents àrees.
- La supervisió dels processos de posada a punt, servei i postservei a les àrees internes de cuina freda, cuina calenta i pastisseria, i a les àrees externes de zona de consum, i venda d'aliments i begudes.
- La supervisió dels processos de realització i conservació d'elaboracions culinàries, productes de pastisseria i rebosteria, i també resultats finals, per tal d'estalviar i corregir desviacions respecte a la qualitat, cost i definició del producte acabat.

d) Capacitat de treball en equip

És la disposició i habilitat per col·laborar d'una manera coordinada en la tasca realitzada per un equip de persones, per tal d'assolir un objectiu proposat.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- La col·laboració activa i aportació de solucions a un procés de negociació amb els diferents proveïdors.
- L'organització, la direcció i el seguiment de reunions de feina.
- L'assumpció de la pròpia tasca, sense protagonismes.
- La distribució del treball, l'assignació de funcions i les directrius de funcionament, a l'hora d'organitzar i gestionar els recursos humans, materials i econòmics.
- La determinació dels nivells de participació dels departaments o àrees a l'hora d'organitzar i gestionar activitats de restauració.
- La selecció i l'habilitació dels espais i materials necessaris a l'hora d'organitzar i gestionar activitats de restauració.
- La distribució dels treballs, l'assignació de funcions i les directrius de funcionament, a l'hora d'organitzar i executar les tasques productives a les àrees de cuina freda, cuina calenta i pastisseria.
- La col·laboració activa amb altres departaments en el procés productiu.

e) Capacitat d'autonomia

És la capacitat per realitzar una tasca de forma independent, és a dir, executant-la des del principi fins al final sense necessitat de rebre cap ajut o suport.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'autosuficiència per cercar i tractar la informació per crear el projecte empresarial.
- L'anàlisi de les dades obtingudes.
- El disseny de programes i activitats de màrketing, gestió de recursos, finançament i inversió de conformitat amb el pressupost i els objectius predefinitos.
- La negociació amb els subministradors de les matèries primeres, mobiliari, maquinària, utilitatge, etc.
- La preparació i coordinació dels recursos humans i materials.
- El disseny, preparació i execució d'unitats temàtiques dins el camp de menjars i begudes.
- L'execució de les activitats de restauració.
- La promoció de l'establiment, dels seus productes i serveis dins una unitat, creant una imatge d'empresa.
- L'elaboració de pressuposts per a l'àrea de la seva responsabilitat.
- La definició dels procediments, temporalitzacions i paràmetres que s'han de seguir per obtenir un producte acabat de qualitat.
- La recerca de nous productes i com introduir-los a l'oferta culinària.

f) Capacitat de relació interpersonal

És la disposició i habilitat per comunicar-se amb els altres amb un tracte adient, amb atenció i empatia.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'establiment de relacions fluides amb clients, proveïdors i treballadors de l'empresa.

- L'aplicació de tècniques de negociació a l'hora d'organitzar i gestionar els recursos humans, materials i econòmics.
- L'atenció a la diversitat i el respecte a altres tradicions, opinions...
- L'interès per les diferents manifestacions culturals i gastronòmiques.
- L'establiment de les habilitats socials necessàries per a una bona comunicació interpersonal.
- La interpretació de la comunicació verbal, no verbal o gestual dins el seu context.
- La integració en el grup i en l'activitat.
- La dinamització de les sessions a l'hora d'organitzar i dirigir activitats de restauració.
- La delegació en el personal dependent de l'autoritat necessària perquè pugui fer els seus treballs amb creativitat.

g) Capacitat d'iniciativa

És la disposició i habilitat per prendre decisions sobre propostes o accions. Si va en la línia de millorar el procés, producte o servei, per canvi o modificació, s'està definint la capacitat d'innovació.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- La presa de decisions que millorin la posició de l'empresa, davant els canvis que es produeixen en el mercat turístic i de la restauració en particular.
- L'orientació de les accions que permetin mantenir la competitivitat de l'empresa.
- La introducció de les innovacions dins l'àmbit de l'empresa d'hoteleria.
- La consideració de les iniciatives i propostes dels altres.
- La revisió periòdica dels plans empresarials i de màrketing, i la modificació d'aquests.
- L'adaptació al context a l'hora d'organitzar, dirigir, oferir i realitzar el servei de restauració.
- La innovació dins els processos culinàries i en la preparació de begudes.

h) Capacitat de comunicació en diferents llengües estrangeres.

És la capacitat per entendre i fer-se entendre en les llengües estrangeres proposades dins el currículum, fent servir totes les eines i estratègies comunicatives apreses i aplicant les pròpies iniciatives per tal de dur a terme una correcta comunicació.

Aquesta capacitat es manifesta en:

- L'interès per facilitar la comunicació, utilitzant totes les habilitats i estratègies possibles per poder enfrontar-se a qualsevol tipus de relació personal i/o laboral.
- La voluntat per adequar l'idioma estranger a la situació i al context.
- La valoració de la importància que té la llengua estrangera com a element que facilita l'activitat laboral i incrementa la competència professional.
- La voluntat per aplicar els coneixements lingüístics teòrics adquirits en situacions pràctiques de comunicació oral o escrita.
- L'interès per aprofitar les situacions que es presentin en la vida laboral i social per emprar la llengua estrangera.
- L'esperit de superació i creativitat a l'hora de comunicar-se en la llengua estrangera, suplint la manca de recursos lingüístics amb comunicació no verbal.
- La constància en la recerca de noves fórmules per a l'autoaprenentatge de la llengua estrangera.
- L'autonomia per cercar la forma d'interpretar, expressar o descodificar la informació.
- La voluntat de cooperació amb la resta de companys per cercar solucions a possibles problemes, organitzar i dur a terme tasques d'aprenentatge de la llengua estrangera.
- La curiositat, el respecte i la valoració crítica de les formes de vida, els aspectes socioculturals i els convencionalismes propis dels països on es parla la llengua estrangera.
- La valoració de l'enriquiment que comporten el treball i les relacions socioprofessionals amb altres països.

3.3. Mòduls professionals

3.3.1. Mòduls professionals associats a una unitat de competència

Mòdul professional 1

Denominació: **PROCESSOS DE CUINA**

Associat a la Unitat de Competència 1: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació d'elaboracions culinàries, prestant assistència tècnica i operativa.

a) Durada: 255 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Classificar i descriure les matèries primeres a util-

itzar en cuina atenent a la seva qualitat i possibilitats d'intervenció en les ofertes gastronòmiques.

Criteris d'avaluació:

- Descriure les característiques i criteris de qualitat dels aliments utilitzats com a matèries primeres.

- A partir d'una oferta gastronòmica degudament caracteritzada:

Elaborar fitxes d'especificació tècnica, utilitzant la terminologia correcta i incloent la informació necessària per determinar el nivell de qualitat de les matèries primeres i realitzar el control de recepció.

Capacitat terminal 2: Caracteritzar elaboracions culinàries atenent a la seva composició, producció i servei.

Criteris d'avaluació:

- Descriure elaboracions culinàries bàsiques i significatives, indicant les característiques dels gèneres que les componen, el tipus de servei associat i els resultats finals que han d'obtenir-se.

- Diferenciar tipus de guarnició i/o decoració, indicant els gèneres que els componen i, d'acord amb la classe d'elaboració culinària que puguin acompanyar, variables econòmiques i característiques del servei.

- Relacionar elaboracions culinàries amb ofertes gastronòmiques d'acord amb els tipus d'establiments, les fórmules de restauració elegides i àrees o departaments de producció i/o servei d'aliments i begudes.

Capacitat terminal 3: Analitzar i desenvolupar els processos d'aprovisionament i recepció de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades.

Criteris d'avaluació:

- Explicar processos de recepció de gèneres crus i semielaborats o elaboracions culinàries acabades descrivint les operacions necessàries en funció de l'estat o naturalesa d'aquests i la destinació/consum aplicant el sistema de control vigent a la Comunitat.

- Elaborar diagrames de flux de processos de control amb gèneres crus i semielaborats o elaboracions culinàries de diferent naturalesa que incloguin:

- L'aplicació de la normativa higienicosanitària i d'autocontrol vigent

- Les operacions, fases o proves de control necessàries amb gèneres crus i semielaborats o elaboracions culinàries, d'acord amb els paràmetres de qualitat establerts en la programació.

- Analitzar els processos d'emmagatzemament d'aliments i begudes.

- Descriure els sistemes indicant necessitats d'equipament, criteris d'ordenació i avantatges comparatius en funció dels principals tipus d'aliments i begudes.

- Dissenyar rutes de distribució interna optimitzant temps i mitjans disponibles.

Capacitat terminal 4: Analitzar els processos de cuina, identificant i caracteritzant les tècniques, operacions, fases, paràmetres d'operació i control i serveis associats necessaris per a les elaboracions culinàries, definint els resultats que han d'obtenir-se.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les tècniques de tractament i preelaboració de gèneres, descrivint i caracteritzant les operacions i fases més importants (equips, màquines, estris i eines), els resultats que han d'obtenir-se, i relacionant els gèneres, volum de producció i nivell de qualitat amb les tècniques més idònies.

- Analitzar les tècniques culinàries més significatives, descrivint i caracteritzant les operacions i fases més importants (equips, màquines, estris i eines), descrivint els resultats que han d'obtenir-se i relacionant les elaboracions culinàries, volum de producció i nivell de qualitat amb les tècniques més idònies.

- En supòsits pràctics de preparació d'elaboracions culinàries degudament caracteritzats:

- Identificar les normes higienicosanitària i d'autocontrol aplicable.

- Identificar i caracteritzar les matèries primeres i gèneres que hi interveuen.

- Definir el procés d'elaboració descrivint:

- Les tècniques culinàries més idònies (operacions i fases del procés, resultats de les diverses fases, equips, útils i eines).

- Els paràmetres d'operació i punts crítics.

- Els temps de procés.

- Definir el procés de control de qualitat descrivint o identificant:

- Operacions i fases de control.

- Dispositius, instruments i paràmetres de control.

- Característiques de qualitat més significatives dels productes inter-

medis i finals.

- Factors causa-efecte que interveuen en la variabilitat de les característiques de qualitat.

- Realitzar un esquema d'una possible distribució en planta de les zones de tractament, preelaboració i cuina, i de posició de màquines i equips, justificant la distribució adoptada i raonant el flux, productes intermedis i deixalles.

Capacitat terminal 5: Analitzar i desenvolupar els processos de conservació i envasament de gèneres crus, d'elaboracions culinàries acabades i de productes de pastisseria.

Criteris d'avaluació:

- Explicar els mètodes de conservació descrivint el seu fonament i aplicacions.

- Caracteritzar les fases del procés, identificant els equips i dispositius necessaris i els paràmetres d'operació i/o control.

- Explicar els resultats que han d'obtenir-se.

- Per a una partida determinada de matèries primeres o processos de culinàries:

- Descriure els mètodes de conservació aplicables caracteritzant-los adequadament.

- Definir un procés de conservació indicant: operacions, fases, paràmetres de control, punts crítics del procés, temps i, en general, les dades que siguin necessàries per determinar els nivells de qualitat exigits.

- Realitzar una distribució en planta de la disposició i ordenació dels aliments i begudes indicant les diferents zones d'emmagatzemament per obtenir una correcta conservació.

- Descriure i/o calcular les pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzemament.

Capacitat terminal 6: Posar a punt i realitzar processos de tractament i preelaboració de gèneres i de realització d'elaboracions culinàries, valorant els resultats finals aconseguits.

Criteris d'avaluació:

- En el procés de tractament i preelaboració de gèneres:

- Seleccionar els estris, equips i màquines idonis.

- Deducir les necessitats de tractament i preelaboració de gèneres d'acord amb la destinació-consum assignat.

- Aplicar normes de preelaboració, realitzant les operacions necessàries amb una perfecta manipulació higienicosanitària, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús.

- Obtenir resultats d'acord amb els estàndards de qualitat predeterminats.

- En el procés de realització d'elaboracions culinàries:

- Seleccionar els estris, equips i màquines idonis.

- Deducir l'aprovisionament apropiat de gèneres.

- Aplicar les normes d'elaboració culinària i realitzar les operacions necessàries amb una perfecta manipulació higienicosanitària, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús.

- Seleccionar la guarnició/decoració d'acord amb el tipus d'elaboració i destinació/consum assignat.

- Controlar les operacions intermèdies i finals per a l'obtenció de les elaboracions.

- Aplicar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts de tal manera que s'assoleixi el nivell predeterminat.

- Practicar variacions a les elaboracions culinàries assajant modificacions en factors tals com tècniques, forma i tall dels gèneres, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i presentació/decoració, justificant la seva possible oferta comercial.

- En situacions pràctiques reals o aplicant tècniques audiovisuals:

- Deducir possibles errors o desviacions, d'acord amb paràmetres predeterminats, en observar processos de realització d'elaboracions culinàries.

- Avaluat els resultats finals comparant-los amb els estàndards de qualitat predeterminats.

- Justificar possibles mesures correctives d'acord amb els nous resultats.

Capacitat terminal 7: Analitzar i aplicar normes i condicions higienicosanitàries i d'autocontrol, de seguretat i prevenció de riscos laborals referides a unitats de producció, emmagatzemament i conservació de matèries primeres, aliments i begudes.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les condicions que han de reunir els locals, les instal·lacions, els materials i l'utillatge d'acord amb la reglamentació higienicosanitària i de seguretat en zones d'emmagatzematge, conservació, producció i/o servei d'alimentació i begudes.

- Aplicar el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític

(APPCC) vigent a la Unió Europea a unitats de producció, emmagatzemament i conservació de productes alimentaris.

- Justificar la utilització de productes i estris de neteja d'acord amb les seves aplicacions, resultats esperats i costos econòmics.

Capacitat terminal 8: Posar a punt i realitzar els plans de reciclatge establerts per als residus originats en: emmagatzemament i distribució de gèneres i realització de les elaboracions culinàries i aplicar les normatives mediambientals.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar els residus que s'originen en el desenvolupament de les pràctiques i classificar-los segons la seva composició i futur tractament, justificant la importància de la utilització de diversos materials que ajudin a preservar el medi ambient.

- Complir les normes mediambientals vigents amb accions directes o indirectes tals com: estalvi energètic, aprofitament dels recursos hídrics, ús de materials de neteja biodegradables.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Equips de cuina.

Maquinària.

Bateria i utilitatge.

Noves tecnologies per a l'elaboració culinària.

2. Matèries primeres.

Caracterització organolèptica.

3. Gestió de magatzem, economat i celler.

Sol·licitud i recepció de gèneres.

Sistemes d'emmagatzemament.

Mètodes de control.

Sistemes de Traçabilitat.

4. Conceptes bàsics d'organització de la producció.

La informació de procés. Contingut. Anàlisi d'informació de processos industrials de cuina.

Disposició en planta d'equips i instal·lacions. Flux de gèneres, productes i deixalles.

5. Preelaboració de productes.

Tractament de les diverses matèries primeres.

Talls i peces.

Procediments i tècniques de preelaboració. Fases i control de resultats.

6. Tècniques de cuina.

Característiques. Processos d'execució de les tècniques bàsiques.

Resultats i controls.

Tractament de les matèries primeres durant els processos d'execució.

7. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

Definició i aplicacions.

Classificació, tècniques d'elaboració i resultats.

8. Elaboracions culinàries.

Tècniques i resultats culinàries.

Esquemes d'elaboració i execució de plats.

Guarnicions culinàries.

9. Decoració i presentació d'elaboracions.

Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.

Aplicacions.

10. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de productes.

Equips associats a cada sistema/mètode.

Procediments. Aplicacions.

11. Control de la qualitat a cuines.

Avaluació de factors:

- Factors que identifiquen la qualitat de matèries primeres i elaboracions culinàries.

- Tècniques d'identificació i classificació.

Assaigs de qualitat d'aliments:

- Dispositius i instrumentació de control.

12. Seguretat i prevenció a les zones de producció culinària.

Requisits dels manipuladors d'aliments.

Fons de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.

Autocontrol: Plans Generals d'Higiene, Prerequisits Sanitaris o Requisits

Previs a l'APPCC. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

Uniformes i equipaments de seguretat.

Protocols de sortides d'emergència.

13. Reciclatge i medi ambient.

Protocol de residus orgànics.

Protocol de residus inorgànics.

Guies de pràctiques correctes d'ús d'energies.

Equipament adequat d'envasos i recipients per a emmagatzematge i transport de residus.

14. Cuines territorials de les diferents comunitats.

Plats més representatius de les diferents comunitats.

Productes autòctons amb denominació d'origen de cada comunitat.

d) Procediments:

1. Equips de cuina.

Classificació i descripció de l'utilitatge i bateria de cuina.

Classificació i descripció de la maquinària de cuina.

Selecció d'utilitatge, eines i equips de cuina per executar els diferents processos o mètodes de cuinat.

2. Matèries primeres.

Classificació i descripció de les matèries primeres a utilitzar en cuina atenent la seva qualitat i possibilitats d'intervenció en les ofertes gastronòmiques.

Classificació comercial de les matèries primeres.

Adequació del mètode o lloc de conservació dels gèneres en relació amb la seva prevenció o destinació assignada.

Manteniment d'ús d'equips i útils utilitzats per a la conservació dels gèneres.

3. Gestió de magatzem, economat i celler.

Anàlisi i execució dels processos d'aprovisionament i recepció de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinàries acabades.

4. Conceptes bàsics d'organització de la producció.

Anàlisi dels processos de cuina, identificant i caracteritzant les tècniques, operacions, fases, paràmetres d'operació i control i serveis associats necessaris per a les elaboracions culinàries, definint els resultats que han d'obtenir-se.

Interpretació de l'organització divisional i funcional del departament de cuina.

Dedució de les necessitats de personal en la jornada diària, en ordre a la demanda prevista i oferta establerta.

Identificació dels canals de comunicació interna del departament i alhora amb la resta de la estructura organitzativa de l'establiment.

5. Preelaboració de productes.

Realització i posada a punt dels processos de tractament i preelaboració de gèneres, valorant els resultats finals aconseguits.

Execució de les operacions de preelaboració a les hortalisses, peixos, mariscs, carns, aus i altres gèneres.

Determinació dels estàndards de qualitats en els processos de trossejament i racionament per a peces bàsiques o amb denominació pròpia relatives als diferents gèneres.

Aplicació de mesures correctives durant el procés d'execució de les diferents preelaboracions, en relació amb els resultats aconseguits.

6. Tècniques de cuina.

Identificació i diferenciació dels mètodes de cuinat pel seu procediment de realització.

Anàlisi de les modificacions físiques i organolèptiques que sofreixen els aliments en els diferents processos de cocció.

Associació de gèneres amb mètodes adequats per a la seva cocció.

Procediment de detecció d'alteracions o defectes als aliments per aplicació d'un mètode inadequat.

7. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

Identificació d'elaboracions i salses bàsiques i associació amb gèneres o productes per a ús o aplicació posterior.

Realització de fons bàsics, fons complementaris i salses bàsiques.

Aplicació de tècniques d'aromatització amb hortalisses, herbes aromàtiques, espècies i condiments.

Aplicació de tècniques de lligam, concentració, reducció, emulsió, ofegat i sofregit.

8. Elaboracions culinàries.

Aplicació de les tècniques i resultats culinàries.

Realització i posada a punt dels processos de tractament i preelaboració de gèneres i elaboracions culinàries, valorant els resultats finals aconseguits.

Determinació dels estàndards de qualitat per a la confecció de consomé, brous, sopes, cremes, arrossos, potatges, pastes...

Realització de consomes, brous, sopes i cremes.

Aplicació de les tècniques d'elaboració de potatges base de llegums secs, hortalisses, patates...

Realització d'elaboracions culinàries a base de cereals.

Aplicació de les tècniques de cocció d'arrossos bàsics.

Realització de les tècniques d'elaboració de pasta fresca.

Aplicació de les tècniques de cocció i assaonat de pastes seques industrials i pasta fresca artesanal.

Confecció d'elaboracions bàsiques a base d'ous.

Confecció d'elaboracions bàsiques amb peixos blancs i blaus.

Confecció d'elaboracions bàsiques amb mariscs.

Confecció d'elaboracions bàsiques amb carns i despulles.

Confecció d'elaboracions bàsiques amb aus de corral i cacera.

Anàlisi de receptaris de diversos autors.

9. Decoració i presentació d'elaboracions.

Identificació dels factors que incideixen en la decoració i presentació d'elaboracions.

Anàlisi de l'evolució històrica en la decoració i presentació dels productes culinàries.

Aplicació de tècniques de disseny, ornamentació, distribució i ubicació del producte base de l'elaboració i els seus complementos.

Definició de pautes de qualitat en la decoració i presentació d'elaboracions culinàries.

Assaigs pràctics.

10. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de productes.

Anàlisi de l'evolució històrica en la conservació dels aliments.

Anàlisi i execució dels processos de conservació i envasament de gèneres crus i d'elaboracions culinàries acabades.

Aplicació de les tècniques de conservació per fred de les matèries primeres fresques.

Aplicació de les tècniques de conservació per fred o manteniment en línia calenta a les elaboracions culinàries.

Aplicació de les tècniques de pasteurització, esterilització, envinagrat i envasament al buit com a mitjà de conserva i cuina.

Aplicació dels sistemes de regeneració de productes cuinats.

Aplicació de les normes bàsiques de seguretat i higiene.

11. Control de la qualitat en cuines.

Realització d'operacions de control de característiques de qualitat.

Avaluació de les elaboracions culinàries atenent a la seva composició, producció i servei.

Anàlisi dels diferents sistemes de qualitat aplicats a les cuines.

Assaigs pràctics.

12. Seguretat i prevenció a les zones de producció culinària.

Anàlisi de les normes i condicions higienicosanitàries i de seguretat referides a unitats de producció, emmagatzemament i conservació d'aliments i begudes.

Aplicació de les normes bàsiques de seguretat i higiene.

13. Reciclatge i medi ambient.

Anàlisi dels diferents sistemes de reciclatge de productes.

Realització i posada a punt dels plans de reciclatge establerts per als residus originats en: emmagatzemament i distribució de gèneres i realització de les elaboracions culinàries.

Aplicar les normatives mediambientals en tots els processos culinàries.

14. Cuines territorials de les diferents comunitats

Cuina de la comunitat balear.

Evolució històrica de la cuina balear.

Identificació i classificació dels productes autòctons de la comunitat balear.

Realitzacions culinàries més representatives de la comunitat balear.

e) Actituds:

Execució sistemàtica del procés de resolució de problemes.

Execució sistemàtica de la comprovació de resultats.

Participació, col·laboració i cooperació en el treball en equip.

Adaptació a les noves tecnologies.

Intercanvi d'idees i experiències.

Confiança en si mateix i en l'equip humà.

Respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat en el treball.

Mòdul professional 2

Denominació: **PROCESSOS DE PASTISSERIA I FORN**

Associat a la Unitat de Competència 2: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació de productes de pastisseria, rebosteria i forn, prestant assistència tècnica i operativa.

a) Durada: 90 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Caracteritzar elaboracions de pastisseria, forn i rebosteria atenent a la seva composició, producció i servei.

Criteris d'avaluació:

- Descriure les elaboracions de forn bàsiques i significatives, indicant característiques dels gèneres que les componen, les masses base, el tipus de servei associat i els resultats finals que han d'obtenir-se.

- Descriure elaboracions significatives de pastisseria-rebosteria indicant les característiques dels gèneres que les componen, el tipus de servei associat i els resultats finals que han d'obtenir-se.

- Diferenciar tipus de guarnició/decoració aplicables a les elaboracions de pastisseria i rebosteria, indicant gèneres que els componen, formes i esquemes de presentació d'acord amb el servei que es pretén oferir.

- Relacionar elaboracions de forn, pastisseria i rebosteria amb ofertes gastronòmiques, d'acord amb els tipus d'establiments.

Capacitat terminal 2: Analitzar els processos de forn, pastisseria i rebosteria, identificant i caracteritzant les tècniques, operacions, fases, paràmetres d'operació i control i serveis associats, i definint els resultats que han d'obtenir-se.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les tècniques de tractament de matèries primeres per obtenir masses base, descrivint i caracteritzant les operacions i fases més importants (equips, màquines, estris i eines), i els resultats que han d'obtenir-se i relacionant les matèries primeres, el volum de producció i el nivell de qualitat amb les tècniques més idònies.

- Analitzar les tècniques de pastisseria, rebosteria i d'elaboració de pa més significatives, descrivint i caracteritzant les operacions i fases més importants (equips, màquines, estris i eines), descrivint els resultats que han d'obtenir-se i relacionant les elaboracions de pastisseria, rebosteria i forn, el volum de producció i el nivell de qualitat amb les tècniques més idònies.

- En supòsits pràctics de preparació d'elaboracions de forn i pastisseria degudament caracteritzats:

- Identificar la normativa higienicosanitària aplicable.

- Identificar i caracteritzar les matèries primeres i gèneres que hi intervingen.

- Definir cada procés d'elaboració descrivint:

- Les tècniques culinàries més idònies (operacions i fases del procés, resultats de les fases, equips, útils i eines).

- Els paràmetres d'operació i punts crítics.

- Els temps de procés.

- Definir el procés de control de qualitat identificant i descrivint:

- Operacions i fases de control.

- Dispositius, instruments i paràmetres de control.

- Característiques de qualitat més significatives dels productes intermedis i finals.

- Factors causa-efecte que intervingen en la variabilitat de les característiques de qualitat.

Capacitat terminal 3: Posar a punt i realitzar processos de tractament, preelaboració i elaboració de gèneres i productes de pastisseria-rebosteria i valorar els resultats finals aconseguits.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar útils, equips i màquines idònies.

- Deduir l'aprovisionament apropiat de gèneres.

- Deducir les necessitats de tractament i preelaboració de gèneres de pastisseria d'acord amb la destinació/consum assignat.
- Aplicar les normes de manipulació, preelaboració i elaboració de productes de pastisseria, realitzant les operacions necessàries amb una perfecta manipulació higienicosanitària, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús.
- Seleccionar, si s'escau, la decoració d'acord amb el tipus d'elaboració de pastisseria-rebosteria i la destinació/consum assignat.
- Aplicar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts de tal manera que s'assoleixi el nivell de qualitat predeterminat.
- Practicar variacions a les elaboracions de pastisseria-rebosteria, assajant modificacions en factors tals com: tècniques aplicades, forma dels productes acabats, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i presentació/decoració, justificant la seva possible oferta comercial.
- En situacions pràctiques reals o aplicant tècniques audiovisuals:
- Deducir possibles errors o desviacions, d'acord amb paràmetres predeterminats, en observar processos de realització d'elaboracions de pastisseria-rebosteria.
- Avaluar els resultats finals, comparant-los amb els estàndards de qualitat predeterminats.
- Justificar possibles mesures correctives d'acord amb els nous resultats obtinguts.

Capacitat terminal 4: Posar a punt i realitzar processos de tractament i elaboració de productes de forn i valorar els resultats finals obtinguts.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar útils, equips i màquines idonis per realitzar el tractament i elaboració de productes de forn.
- Deducir necessitats d'aprovisionament de gèneres.
- Deducir necessitats de tractament i preelaboració de gèneres d'acord amb la destinació/consum assignat.
- Aplicar les normes de manipulació, preelaboració i elaboració de productes de forn, realitzant les operacions necessàries amb una perfecta manipulació higienicosanitària, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús.
- Seleccionar la decoració d'acord amb el tipus d'elaboració i destinació/consum assignat.
- Aplicar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts de tal manera que s'assoleixi el nivell de qualitat predeterminat.
- Practicar variacions a les elaboracions de forn, assajant modificacions en factors tals com tècniques, forma dels productes, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i presentació/decoració i justificant la seva possible oferta comercial.
- En situacions pràctiques reals o aplicant tècniques audiovisuals:
- Deducir possibles errors o desviacions, d'acord amb paràmetres predeterminats, en observar processos de realització d'elaboracions de forn.
- Avaluar els resultats finals, comparant-los amb els estàndards de qualitat predeterminats.
- Justificar possibles mesures correctives d'acord amb els nous resultats.

Capacitat terminal 5: Dissenyar decoracions per a pastisseria, rebosteria i forn, aplicant tècniques de decoració adequades.

Criteris d'avaluació:

- A partir de productes de pastisseria, rebosteria i forn determinats:
- Elegir o idear formes i/o motius de decoració.
- Deducir possibles variables de motius de decoració relatives a mida, matèries primeres necessàries, forma, color...
- Realitzar els esbossos o models gràfics aplicant tècniques oportunes.

Capacitat terminal 6: Analitzar i desenvolupar els processos de conservació i envasament de productes de pastisseria, rebosteria i forn.

Criteris d'avaluació:

- Explicar els mètodes de conservació descrivint el seu fonament i aplicacions.
- Caracteritzar les fases del procés, identificant els equips i dispositius necessaris i els paràmetres d'operació i/o control.
- Explicar els resultats que han d'obtenir-se.
- Per a determinades matèries primeres o elaboracions de pastisseria i forn:
- Descriure els mètodes de conservació aplicables caracteritzant-los adequadament.
- Definir el procés de conservació indicant: operacions, fases, paràmetres de control, punts crítics del procés, temps i, en general, les dades que siguin necessàries per determinar els nivells de qualitat exigits.

- Realitzar una distribució adequada de la disposició i ordenació dels aliments i begudes indicant les diferents zones d'emmagatzemament per obtenir una correcta conservació.

- Descriure i/o calcular les pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzemament.

Capacitat terminal 7: Analitzar i aplicar normes i condicions higienicosanitàries i d'autocontrol, de seguretat i de prevenció de riscos laborals referides a unitats de producció, emmagatzemament i conservació de matèries primeres i productes elaborats de pastisseria, rebosteria i forn.

Verificar el nivell de qualitat establert per a la prestació del servei.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les condicions que han de reunir els locals, les instal·lacions, els materials i l'utillatge d'acord amb la reglamentació higienicosanitària i de seguretat en zones d'emmagatzematge, conservació, producció i/o servei d'alimentació i begudes.
- Identificar i integrar les mesures i els mitjans de previsió de riscos, de prevenció d'accidents i de protecció contra accidents que en cada moment es puguin emprar, d'acord amb les característiques del centre de treball.
- Aplicar en tot moment les normes higienicosanitàries, de seguretat i de prevenció de riscos laborals en el desenvolupament de les diferents activitats.
- Aplicar els Plans Generals d'Higiene, Prerequisits Sanitaris o Requisits Previs a l'APPCC, i sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Justificar la utilització de productes i útils de neteja d'acord amb les seves aplicacions, resultats esperats i costos econòmics.
- Aplicar els plans de qualitat i comprovar la consecució dels nivells de qualitat de prestació del servei que l'empresa tenguí establert.

Capacitat terminal 8: Posar a punt i realitzar els plans de reciclatge establerts per als residus originats en la realització de les elaboracions de pastisseria/forn i aplicar les normatives mediambientals.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar els residus que s'originen en el desenvolupament de les pràctiques i classificar-los segons la seva composició i futur tractament, justificant la importància de la utilització de diversos materials que ajudin a preservar el medi ambient.
- Realitzar circuits o fluxos de reciclatge per evitar contaminacions creuades.
- Aplicar la normativa higienicosanitària i mediambiental en funció del tipus de residu originat.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Identificació professional.

Deontologia de la professió.

Terminologia culinària aplicada a la pastisseria/forn.

2. Equips i utillatge per a obradors de forn i pastisseria.

Maquinària bàsica: generadors de fred, generadors de calor, mixtos.

Bateria, eines i utillatge.

Noves tecnologies per a la pastisseria i forn.

3. Matèries primeres.

Definició, classificació i característiques de:

- Matèries primeres no peribles.
- Matèries primeres peribles.
- Essències, colorants, gasificants, conservants, additius i coadjuvants per a pastisseria i forn.

4. Tècniques bàsiques de pastisseria.

Tècniques bàsiques en l'elaboració de pastes de full, pans de pessic, pasta choux, pastes seques, pastisseria, cremes i farcits, gelats, postres a base de llet, postres fregits, postres a base de fruites.

Processos d'execució de les tècniques bàsiques. Resultats i controls. Tractament de les matèries primeres durant els processos d'execució.

5. Tècniques bàsiques de múltiples elaboracions per a pastisseria i forn.

Definició i aplicacions.

Classificació, elaboració i resultats.

Tècniques bàsiques en l'elaboració del sucre, merengues, melmelades i salses dolces.

6. Elaboració del pa.

Definició del pa.
Sistemes i tècniques de panificació.
Noves tecnologies en la indústria del pa.
Normativa legal aplicable a l'elaboració de productes de forn.

7. Elaboració de pastisseria salada.

Classificació i característiques de la pastisseria salada.
Aplicació, execució i resultats.
Normativa legal aplicable a l'elaboració i conservació dels productes de pastisseria salada.

8. Tècniques de decoració i acabament de productes de pastisseria/rebosteria.

Normes bàsiques d'aplicació per a la presentació de postres i/o productes de pastisseria/forn.
Tècniques bàsiques i motius de decoració.
Noves tendències de la pastisseria actual.

9. Conservació, envasament, retolació i etiquetatge de productes de pastisseria/forn.

Definició, classificació i característiques dels diferents sistemes de conservació.
Aplicació, execució i resultats.

10. Especialitats diverses en pastisseria i rebosteria regional.

Conceptes.
Tradicions.
Elaboracions significatives de postres i productes pastissers.

11. Control de la qualitat en unitats de producció de forn i pastisseria.

Característiques de la qualitat.
Avaluació de factors.

12. Control del pla de reciclatge de residus originats en pastisseria/forn.

Definició del pla de reciclatge.
Classificació dels diversos residus.
Normes aplicables al reciclatge dels diversos residus.

13. Reglamentació higienicosanitària i de prevenció de riscos laborals.

Normativa aplicable al sector professional.

d) Procediments:

1. Identificació professional.

Anàlisi dels sistemes de producció en pastisseria/forn.
Distribució dels espais en pastisseria/forn.
Elaboració d'un pla de treball.

2. Equips i utilatge per a obradors de forn i pastisseria.

Ubicació d'equips. Ubicació de bateria, eines i utilatge.
Preparació del lloc de treball.

3. Matèries primeres

Aplicació de tècniques generals de manipulació d'aliments.
Selecció del tipus de matèria primera que s'utilitzarà. Manipulació de la matèria primera.

4. Tècniques bàsiques de pastisseria.

Realització d'operacions prèvies a la preparació de cada massa i/o pasta.
Aplicació de tècniques d'elaboració de: masses prèviament escaldades, masses esponjades per ou, lleugeres i pesades, pasta d'estructura brisa, pasta de full, masses esponjades per llevat, masses fregides.
Realització de les operacions prèvies a la preparació de cremes i farcits.
Aplicació de les tècniques d'elaboració de: crema pastissera, crema anglesa, crema chantilly, trufes, crema de vermell d'ou, crema de mantega.
Elaboració i conservació de gelats amb màquina: a base de crema i de fruita. Sorbet.
Elaboració de: mousses. Aplicació de les tècniques d'acabament i conservació.
Elaboració de postres a base de fruites.
Elaboració, acabament i/o presentació de postres a base de llet: flam/púding, arròs amb llet, natilles fines.
Elaboració de postres fregides.

5. Tècniques bàsiques de múltiples aplicacions.

Aplicació de l'ús i maneig del cornet, la màniga pastissera i el rodet.
Aplicació de les tècniques d'elaboració d'almívans i de similars. Punts de cocció del sucre adequats a cada elaboració.
Aplicació de les tècniques d'elaboració de merengues.
Aplicació de la tècnica d'elaboració de salses i coulis.

6. Elaboració del pa.

Aplicació de les tècniques de pastar.
Aplicació de la tècnica de les fermentacions.
Aplicació de la tècnica de la pesada dels pans.
Aplicació de tècniques de formar i presentar els pans.

7. Elaboració de pastisseria salada.

Realització de masses salades: amb llevat, amb pasta trencada salada, amb pasta de full.
Elaboració dels farcits per a pastisseria salada. Acabament i/o presentació de les diferents elaboracions.

8. Tècniques de decoració i acabament de productes de pastisseria/rebosteria.

Realització d'operacions prèvies a la decoració/presentació.
Aplicació de les tècniques de presentació per a decoració/guarnició.
Aplicació de tècniques d'utilització de cobertura.
Aplicació de la tècnica del 'cornet' i la màniga pastissera.
Aplicació de noves tècniques d'acabat i/o decoració de plats i/o productes de pastisseria i/o gelats i/o postres de cuina.

9. Conservació, envasament, retolació i etiquetatge de productes de pastisseria/forn.

Aplicació de sistemes de congelació i/o refrigeració per a productes de pastisseria/forn.
Aplicació de la tècnica de l'envasament al buit de certes matèries primeres o productes preelaborats i elaborats.

10. Especialitats diverses.

Elaboració de postres i productes de pastisseria internacional.
Elaboració de pastisseria i rebosteria regional típica i tradicional.
Elaboració de pastissos específics.

11. Control de la qualitat en unitats de producció de forn/pastisseria.

Elaboració de punts o factors de control de qualitat.
Aplicació d'estratègies de qualitat.

12. Control del pla de reciclatge de residus originats en forn/pastisseria.

Elaboració d'un pla de reciclatge de residus.
Aplicació de circuits de reciclatge.
Aplicació en tot moment de les normatives vigents higienicosanitàries i de previsió de riscos laborals i mediambientals.

13. Aplicació de la reglamentació higienicosanitària i de prevenció de riscos laborals.

Anàlisi i aplicació dels Plans Generals d'Higiene, Prerequisits Sanitaris o Requisits Previs a l'APPCC; sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

e) Actituds:

Compliment de la normativa higienicosanitària i d'autocontrol aplicable a la manipulació d'aliments.
Valoració del treball en equip.
Ordre i neteja.
Respecte envers els circuits o fluxos establerts al local de pastisseria/forn.
Interpretar i executar amb diligència les instruccions que rep.
Assumir la identitat professional i les normes.
Adquirir l'hàbit d'observació en l'elaboració de masses/pastes.
Confiança en si mateix per aplicar les diferents tècniques d'elaboració de masses i pastes.
Respecte a les normes d'higiene, prevenció i seguretat en l'ús de material i equips en el desenvolupament de les activitats.
Planificació acurada de les tasques.
Valoració de la bellesa a l'aplicació de tècniques de decoració, acabat i presentació d'elaboracions de pastisseria/rebosteria.

Mòdul professional 3

Denominació: PROCESSOS DE SERVEI

Associat a la Unitat de Competència 3: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament de begudes i realització del servei d'aliments i begudes, prestant assistència tècnica i operativa, i donant assessorament i atenció especials als clients.

a) Durada: 225 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Analitzar els processos de preservei, servei i postservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes, identificant i caracteritzant les tècniques, operacions, fases, paràmetres d'operació i control i definint els resultats que han d'obtenir-se.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les tècniques de preservei, servei i postservei, descrivint i caracteritzant les operacions i fases més importants (equips, màquines, estris i eines), els resultats que han d'obtenir-se i relacionant les ofertes gastronòmiques, el volum de servei i el nivell de qualitat amb les tècniques més idònies.

- En supòsits pràctics de servei d'aliments i begudes degudament caracteritzats:

- Identificar la normativa higienicosanitària i d'autocontrol aplicable.
- Identificar i caracteritzar les ofertes gastronòmiques que hi intervenen.
- Definir cada procés de servei descrivint:
- Les tècniques de servei més idònies (operacions i fases del procés resultats de les fases, equips, estris i eines).
- Els paràmetres d'operació i punts crítics.
- Els temps de procés.
- Definir el procés de control de qualitat identificant i descrivint:
- Operacions i fases de control.
- Dispositius, instruments i paràmetres de control.
- Característiques de qualitat més significatives dels serveis.
- Factors causa-efecte que intervenen en la variabilitat de les característiques de qualitat.

Capacitat terminal 2: Classificar, avaluar i descriure les propietats i característiques de les begudes alcohòliques i no alcohòliques, atenent al seu origen, composició, procés d'elaboració i servei.

Criteris d'avaluació:

- Descriure les begudes no alcohòliques més significatives indicant les seves característiques organolèptiques, la seva composició i el tipus de servei associat.

- Descriure begudes alcohòliques com ara aperitius, cerveses, aiguardents i licors, indicant el seu origen i procés d'elaboració, les seves característiques organolèptiques, la seva composició i el tipus de servei associat.

- Descriure els vins de les denominacions d'origen espanyoles.

Capacitat terminal 3: Posar a punt i realitzar les operacions necessàries per a la preparació de combinats i begudes no alcohòliques, valorant els resultats finals aconseguits.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar útils, equips i màquines idònies.
- Deducir l'aprovisionament apropiat de gèneres.
- Aplicar les normes de preparació de combinats, realitzant les operacions necessàries amb una perfecta manipulació higienicosanitària, en l'ordre i temps establerts i utilitzant els equips d'acord amb les seves normes d'ús.
- Seleccionar, si s'escau, la decoració d'acord amb el tipus de combinat i/o beguda no alcohòlica i destinació/consum assignat.
- Aplicar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts de tal manera que s'assoleixi el nivell de qualitat predeterminat.
- En situacions pràctiques reals o aplicant tècniques audiovisuals:
- Deducir possibles errors o desviacions, d'acord amb paràmetres predeterminats, en observar processos de preparació de combinats i begudes no alcohòliques.
- Avaluar els resultats finals comparant-los amb els estàndards de qualitat predeterminats.
- Justificar possibles mesures correctives d'acord amb els nous resultats.

Capacitat terminal 4: Posar a punt i realitzar les operacions necessàries per al preservei, servei i postservei d'aliments i begudes en les seves diverses modalitats, valorant resultats finals aconseguits.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar els útils, equips i màquines idonis per realitzar el servei.
- En supòsits pràctics i d'acord amb ordres de servei o plans de treball

determinats:

- Deducir necessitats de gènere i materials.
- Posar a punt instal·lacions, equips, mobiliari i instruments per a un posterior desenvolupament eficaç del servei.
- Prendre la comanda d'acord amb els procediments establerts.
- Aplicar les tècniques de servei tenint en compte:
- Normes operatives establertes.
- Fórmules de restauració.
- Mitjans de treball disponibles.
- Desenvolupament lògic del servei.
- Aplicar mesures correctives en funció dels resultats obtinguts de tal manera que s'assoleixi el nivell de qualitat predeterminat.
- En situacions pràctiques reals o aplicant tècniques audiovisuals:
- Deducir possibles errors o desviacions, d'acord amb paràmetres predeterminats, en observar processos de realització de servei d'aliments i begudes.
- Avaluar els resultats finals comparant-los amb els estàndards de qualitat predeterminats.
- Justificar possibles mesures correctives d'acord amb els nous resultats.

Capacitat terminal 5: Tècniques de venda d'aliments i begudes i d'atenció al client.

Criteris d'avaluació:

- Identificar els diferents tipus de clients descrivint els seus hàbits i el seu comportament en la compra.
- Identificar les diferents tècniques de venda d'aliments i begudes associant cadascuna d'elles als diferents tipus de clients.
- Realitzar les diferents operacions de facturació i cobrament.
- Estimar diferents situacions en les quals, habitualment, es formulen reclamacions o poden donar-se situacions de conflicte amb els clients.
- Descriure les tècniques de comunicació verbal i no verbal i habilitats socials, relacionant-les amb les situacions analitzades.

Capacitat terminal 6: Analitzar les normes higienicosanitàries i d'autocontrol, les condicions de seguretat referides a la manipulació d'aliments i begudes, i a les actituds adequades de realització del treball.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les condicions que han de reunir els locals, instal·lacions, utilatge de servei i els propis manipuladors d'acord amb la normativa vigent en relació amb la higiene i seguretat en la manipulació i conservació.
- Descriure les tècniques més adequades per realitzar aquelles tasques que, a causa de l'esforç físic que precisen, poguessin produir lesions.
- Realitzar les diferents operacions de tancament de la zona de consum d'aliments i begudes en funció de les normes de seguretat i higienicosanitàries, i del servei posterior que s'ha de realitzar.

Capacitat terminal 7: Posar a punt i realitzar un pla de reciclatge per als residus originats en la realització de les pràctiques dins del taller.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar els residus que s'originen en el desenvolupament de les pràctiques i classificar-los segons la seva composició i futur tractament, justificant la importància de la utilització de diversos materials que ajudin a preservar el medi ambient.
- Realitzar circuits o fluxos de reciclatge per evitar contaminacions creuades.
- Aplicar la normativa higienicosanitària i mediambiental en funció del tipus de residu originat.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Mobiliari i equips de l'àrea de consum d'aliments i begudes.

- Mobiliari i equips de restaurant:
- D'ús exclusiu de clients.
- D'ús exclusiu del personal de servei.
- Mobiliari i equips de bar cafeteria:
- D'ús exclusiu de clients.
- D'ús exclusiu del personal de servei.
- Maquinària de restaurant: cambres de fred, armaris d'acclimatació de vins i altres begudes, equips de conservació de calor, mobiliari específic de menjador (taules, cadires).
- Maquinària de bar cafeteria: màquines d'hidrocompressió en totes les seves gammes, fabricadores de gel, cambres frigorífiques, planxes de cuina, maquinària diversa per a batuts, còctels, etc.
- Estris de restaurant: coberteria, pisa, cristalleria, estovalla, carros diversos per a servei, parament general per treballar en menjador (glaçoneres,

cistelles de pa, etc.).

- Estris de bar cafeteria: cristalleria, coberteria, estovalla, pisa, parament de cocteleria, parament per a la feina en planxa.
- Decoració i ambientació:
- Ambientacions diverses segons l'època de l'any.
- Elements decoratius utilitzats en bar i restaurant (flors, cristall).

2. Organització del servei.

- La informació sobre el procés de servei d'aliments i begudes.
- Els diferents tipus de servei (anglesa, francesa, gueridon, emplatat, bufet).
- Disposició en planta d'equips i instal·lacions. Flux de gèneres, productes i deixalles.
- Estudi de temps de servei.

3. Begudes no alcohòliques.

- Classificació, característiques i tipus:
- Begudes fredes, calents, d'elaboració pròpia o industrials.
- Cafès freds, calents, infusions.
- Orxates, xocolates, batuts i altres combinats no alcohòlics.
- Elaboració:
- Receptari de les principals elaboracions de begudes fredes (llimonades, orxates, batuts, cafès).
- Receptari de les principals elaboracions de cafès calents i infusions.
- Preparació de begudes.

4. Begudes alcohòliques.

- Classificació, característiques i tipus:
- Aperitius, cerveses, aiguardents i licors.
- Elaboració.
- Conservació.
- Tast.
- 5. Vi i restauració.**
- Classificació: nacionals (vins blancs, negres, rosats, caves, vins d'agulla, gasificats escumosos naturals, licorosos, vins d'Andalusia).
- Geografia vinícola.
- Denominacions d'origen espanyoles:
- Característiques dels vins segons la seva DO.
- Vins no aollits a DO.
- Principals varietats de raïm (autòctones de la zona d'elaboració o foranes).
- Processos d'elaboració: vi blanc, negre, rosat, vins dolços, cava, vins gasificats, vins d'agulla, licorosos, vins d'Andalusia (xerès, mançanilla, amon-tillat...).
- Transport i conservació:
- Transport de celler a punt de venda.
- Conservació en punt de venda, característiques de la seva ubicació.

6. Cocteleria.

- Definició i característiques tipus d'un còctel:
- Preparat en coctelera.
- Preparat en vas mesclador.
- Preparat directament al vas de servei.
- Preparat en batedor americà.
- Sèries i famílies de cocteleria: sours, flips, fizzes, martinis, collins, punch, sling, long drinks, zombie, etc.
- Normes generals d'elaboració de còctels. Fases i control de resultats.
- Preparació i decoració.
- Temps d'execució, tècniques de decoració, decoració amb productes naturals, artificials.
- Degustació.
- Partint del producte, valoració del resultat final.
- Conservació.
- Períodes màxims de conservació i característiques.
- Tècniques de servei.

7. Atenció al client i venda de serveis de restauració.

- Habilitats socials aplicades en venda i servei d'aliments i begudes.
- Tipus de clients
- Tècniques de venda
- Tècniques de comunicació verbal i no verbal aplicades a les situacions comunes d'hotels i restaurants.
- Reclamacions en establiments de restauració. Tractament de queixes.

8. Facturació i cobrament.

- Processos de facturació.

Sistemes de cobrament.

9. Control de qualitat del servei.

- Característiques de la qualitat.
- Avaluació de factors:
- Factors que identifiquen la qualitat del servei d'aliments i begudes.
- Tècniques d'identificació i classificació.

10. Normes higienicosanitàries i de seguretat en el treball.

- La normativa higienicosanitària i d'autocontrol.
- Normes sobre la prevenció d'accidents en el treball.

11. Reciclatge.

- El reciclatge.
- La selecció del material.

d) Procediments:

1. Mobiliari i equips de l'àrea de consum d'aliments.

- Identificació del mobiliari i maquinària utilitzada en restaurant i bar, seleccionant la maquinària i parament més adequats per a cada establiment.
- Utilització de la maquinària i parament de restaurant i bar explicant les funcions i característiques de cadascun d'ells.
- Descripció dels estris utilitzats en bar restaurant atenent a la seva col·locació i funció de cadascun d'ells.
- Selecció d'alternatives de decoració i ambientació dels espais de bar i restaurant partint de l'època de l'any o esdeveniment especial a realitzar.

2. Organització del servei.

- Anàlisi d'informació de processos de servei d'aliments i begudes.
- Organització del flux de productes, gèneres i recursos.
- Realització de pràctiques de muntatge i desembarassat per comprovar la correcta ubicació d'equips i estris tant per al muntatge com per al desembaràs.
- Distribució o redistribució partint dels resultats obtinguts.
- Efectuar pràctiques de servei per valorar el tipus de servei més apropiat en cada moment, valorant el temps emprat.
- Realització de pràctiques de preservei en restaurant analitzant les seves possibles variacions i temps emprats.
- Realització de pràctiques de servei en restaurant, aplicant totes les variants de servei, analitzant les característiques de cadascuna d'elles juntament amb els inconvenients i facilitats que ofereix cadascuna.
- Realització de servei emplatat, anglesa, francesa, gueridon, bufet.
- Elaboració de plats a la vista del client.
- Realització de pràctiques de planxa (sandvitxos, etc.).
- Realització de pràctiques en servei de barra i servei de llimonada.

3. Begudes no alcohòliques.

- Anàlisi de l'elaboració i característiques a la seva preparació.
- Aplicació pràctica d'elaboracions tals com: batuts, orxates, combinats de fruites, granssats, copes de gelat i combinacions de cafè gelat i xarops.
- Realització de pràctiques de servei.
- Realització de pràctiques de bar.
- Analitzar el cafè com a producte.
- Realització de pràctiques a la màquina d'hidrocompressió.
- Elaboració de receptes pròpies de cafè i infusions (fredes i calentes).

4. Begudes alcohòliques.

- Analitzar les característiques en la seva preparació i elaboració.
- Identificació dels productes que les componen.
- Aplicació a la preparació i combinació de destil·lats i aiguardents: ginebra (holandesa, anglesa, espanyola), vodka, rom, whisky (irlandès, americà, canadenc, escocès, etc.).
- Realització de pràctiques de servei.
- Valoració del resultat i tast.

5. Vi i restauració.

- Identificació de les varietats de raïm que es troben en la nostra geografia.
- Anàlisi dels processos d'elaboració dels diferents tipus de vi.
- Confecció d'un estudi en què es determini la idoneïtat de la ubicació d'un celler, juntament amb les característiques que ha de reunir.
- Aplicar les tècniques de venda dels vins i els sistemes de fixació de preus als vins de l'establiment.

6. Cocteleria.

- Aplicació de les normes bàsiques per a la preparació de còctels.
- Identificació del material adequat.

Elaboració d'un receptari de còctels.
Realització de pràctiques de cocteleria.
Confecció de la decoració i realització del servei d'aquestes begudes.
Valoració del resultat i tast.

7. Atenció al client i venda de serveis de restauració.

Identificació dels comportaments més habituals en la demanda d'un servei d'aliments i begudes.

Selecció de la tècnica de venda del servei en relació amb la demanda específica.

Selecció i aplicació de tècniques de comunicació verbal i no verbal, aplicant-ho en situacions reals al restaurant de pràctiques.

Intervenció directa de l'alumne amb client en el procés de venda de producte (presa de comanda en restaurant i bar).

Respondre a situacions de conflicte o reclamació de clients.

8. Facturació i cobrament

Verificació del procés de facturació i cobrament.

9. Control de qualitat del servei.

Identificació dels paràmetres de qualitat que defineixen el servei.

Determinació de criteris d'acceptació i no acceptació del servei d'acord amb els paràmetres establerts.

Recollida d'informació mesurant i observant el desenvolupament del servei.

Interpretació de resultats.

10. La higiene en el treball i la prevenció d'accidents.

Anàlisi i estudi de normativa higienicosanitària i d'autocontrol.

Anàlisi i estudi de la normativa en prevenció de riscos laborals.

Realització de les operacions de tancament de la zona de consum d'aliments i begudes en funció de les normes de seguretat i higienicosanitàries, i del servei posterior que s'ha de realitzar.

Verificació de les condicions tècnico-sanitàries i de seguretat de les zones de recepció, elaboració, servei, emmagatzematge i conservació de productes de l'àrea de consum d'aliments i begudes, d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.

11. El reciclatge.

Identificació de residus i la seva classificació per al seu posterior reciclatge.

e) Actituds:

Conèixer i interessar-se pels diferents vins europeus i les seves característiques.

Elaborar combinats alcohòlics i no alcohòlics atenent als mètodes tradicionals i desenvolupant iniciatives pròpies.

Realitzar tasques relacionades amb el muntatge d'esdeveniments i parades esmentades a la seguretat higienicosanitària.

Assistir correctament agençat i amb roba de feina en perfecte estat.

Atendre a les indicacions realitzades pel professor, amb actitud participativa i positiva.

Expressar-se de forma correcta i utilitzar la terminologia pròpia de l'especialitat.

Interessar-se pels temes desenvolupats a l'aula.

Valorar els materials d'ús comú de l'aula de pràctiques.

Participar en les classes, i intentar superar-se i millorar en tots els aspectes.

Mòdul professional 4

Denominació: ADMINISTRACIÓ D'ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

Associat a la Unitat de Competència 4: Planificar establiments, àrees o departaments de producció i/o servei d'aliments i begudes, i realitzar el control de la seva explotació.

a) Durada: 160 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Analitzar l'estructura organitzativa, funcional i l'entorn de relacions dels establiments i/o àrees de producció i servei d'aliments i begudes.

Criteris d'avaluació:

- Classificar i caracteritzar els diferents tipus d'establiments i fórmules de restauració i de servei atenent a:

- Processos bàsics.
- Tipus d'ofertes.
- Tipologies de clientela.
- Normativa europea, estatal i autonòmica aplicable.
- Àrees funcionals.
- Descriure els factors que determinen una organització eficaç, tenint en compte els sistemes de prevenció d'accidents, seguretat i higiene en el treball, així com aplicar sistemes de protecció mediambientals.
- Descriure les àrees, departaments i subdepartaments funcionals més característics dels diferents tipus d'establiments de restauració, pastisseria i forn.
- Explicar, utilitzant diagrames si és necessari, les relacions interdepartamentals típiques que es donen en l'àmbit d'aquests establiments.
- Descriure les relacions externes dels establiments de restauració, pastisseria i forn amb altres empreses, i les de les àrees d'aliments i begudes dels allotjaments turístics i no turístics amb altres àrees.
- Explicar els circuits i tipus d'informació més característics produïts en el desenvolupament de l'activitat.
- A partir d'una organització (suposada o real) d'una unitat de producció i/o servei d'aliments i begudes:
 - Avaluar l'organització, jutjant críticament les solucions organitzatives adoptades.
 - Proposar possibles millores a l'organització proposada.
 - Descriure els diferents llocs de feina d'un establiment i/o àrea de restauració (aplicant els procediments per determinar la competència professional) caracteritzant-los pels èxits professionals necessaris i pel domini professional requerit.
 - En casos simulats:
 - Definir els límits de responsabilitat, funcions i tasques de cada component de l'equip de treball.
 - Avaluar els temps de feina de les activitats professionals més significatives.

Capacitat terminal 2: Elaborar pressuposts econòmics per establir programes d'actuació a curt, mig o llarg termini per a establiments o àrees de producció i/o servei d'aliments i begudes.

Criteris d'avaluació:

- Identificar la funció dels pressuposts dins de la planificació empresarial.
- Esmentar i explicar els tipus de pressuposts utilitzats en l'activitat d'allotjament i els objectius de cada un d'ells.
- Identificar l'estructura i les partides que componen els pressuposts citats anteriorment.
- Identificar les variables que s'han de tenir en compte en la confecció de pressuposts.
- En una situació simulada a partir dels objectius econòmics de producte, de volum de negoci i de qualitat i per a un període de temps establert:
 - Identificar i calcular les necessitats de finançament.
 - Elaborar el pressupost d'ingressos i despeses del període.
 - Determinar el cost de recursos humans.
 - Determinar el cost de la inversió en recursos materials.
 - En un cas pràctic, a partir de les dades d'un pressupost estimat i de les dades reals:
 - Calcular les desviacions.
 - Analitzar les causes de la seva aparició i els efectes que produeixen.
 - Proposar solucions alternatives.

Capacitat terminal 3: Analitzar sistemes d'aprovisionament que permetin organitzar, gestionar i controlar un magatzem d'aliments i begudes.

Criteris d'avaluació:

- En supòsits pràctics, convenientment caracteritzats, de gestió de compres i d'aprovisionament i control de magatzems:
 - Identificar possibles fonts de subministrament.
 - Descriure el procés administratiu necessari per a l'aprovisionament, indicant els documents i procediments necessaris, així com dels requeriments de la normativa sobre Traçabilitat.
 - Descriure els procediments necessaris per a la gestió del magatzem d'aliments i begudes, tenint en compte els criteris mediambientals i de gestió de residus.
 - Inventariar les existències utilitzant diferents mètodes de valoració d'existències.
 - Determinar el volum òptim de comanda, estoc de seguretat, estoc mínim i estoc màxim.
 - Aplicar programes informàtics de gestió i control d'un magatzem d'aliments i begudes.

Capacitat terminal 4: Analitzar la rendibilitat de l'explotació d'àrees d'aliments i begudes per avaluar i controlar els costos i els marges de benefici.

Criteris d'avaluació:

- Identificar i calcular els costos directes i indirectes que afecten l'activitat de restauració.
- Calcular el cost total unitari i el preu de venda dels diferents productes i serveis que componen una oferta gastronòmica.
- Calcular i analitzar els costos dels diferents tipus de serveis (banquet, carta, bufet, menú, etc.) que puguem realitzar en restauració, aplicant l'enginyeria de menús per a la inclusió, manteniment i eliminació d'ofertes gastronòmiques.
- Interpretar un compte de pèrdues i guanys i un balanç comptable.
- Determinar el llindar de rendibilitat.
- Interpretar els resultats anteriors i proposar, si s'escau, mesures correctives o solucions alternatives.

Capacitat terminal 5: Analitzar sistemes i processos de gestió i control de la qualitat aplicables a empreses de restauració.

Criteris d'avaluació:

- Descriure la funció de gestió de la qualitat i la seva relació amb els objectius de l'empresa.
- A partir d'estructures organitzatives de diverses tipologies d'empreses de restauració:
 - Identificar els elements del sistema de qualitat aplicables a cada estructura organitzativa.
 - Assignar les funcions específiques de qualitat en funció de l'estructura organitzativa en qüestió.
 - Descriure els instruments de control de qualitat utilitzats en la prestació del servei de restauració.
 - Descriure les característiques de qualitat més significatives dels serveis de restauració.
- A partir d'un procés de prestació del servei de restauració, definit per les seves fases i procediments:
 - Identificar les característiques de qualitat del servei.
 - Identificar els factors que afecten a les característiques de qualitat.
 - Seleccionar procediments i instruments de control de qualitat, raonant la conveniència de la seva implantació.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Estructura organitzativa i funcional de les empreses de restauració.

Concepte i objectius de l'organització.
Tipus d'organització. Organització de les empreses de restauració i tipus actuals d'organització a les mateixes.
Organigrames.
La direcció de les empreses de restauració

2. La planificació.

Concepte de planificació i la seva finalitat.
Objectius, estratègies i polítiques.
Procediments i mètodes de planificació.
- Procés de planificació:
Característiques de la planificació.
Planificació estratègica.
Planificació de la prevenció de riscos laborals.
Planificació de programes mediambientals.

3. Tècniques de programació i control de temps.

Diagrama de Gantt.
Mètodes de càlcul de temps al departament de cuina.

4. Control pressupostari.

Concepte de pressupost.
Funcions dels pressuposts.
- Tipus de pressupost:
Pressupost d'ingressos.
Pressupost de despeses.
Pressupost de tresoreria.
Pressupost de mà d'obra (personal).
- Control pressupostari:
Càlcul de les desviacions.
Origen de les desviacions.
Mesures correctores.

5. Gestió de la restauració.

Tipus de costos. Càlcul i control de costos.
Avaluació dels resultats. Balanços. Compte d'explotació. 'Cash-Flow'.
Anàlisi de la rendibilitat dels diferents productes i serveis de l'establiment. Aplicació de l'enginyeria de menús.
- Anàlisi financera:
Període mig de maduració.
Fons de rotació existent o de maniobra.
Ràtios financeres.
Ràtios d'endeutament.
Anàlisi dels resultats.
- Anàlisi econòmica:
Classificació funcional de resultats.
Llindar de rendibilitat.
Ràtios de rendibilitat.
Anàlisi dels resultats.
- Finançament:
Concepte de finançament.
Fonts de finançament (pròpies i alienes).
- Costos de les fonts financeres.

6. Gestió i control de magatzems d'aliments i begudes.

Documentació administrativa.
Gestió de l'expedició i mitjans de transport.
Canals de distribució.

7. Gestió de la seguretat alimentària.

- Sistemes d'autocontrol de la seguretat alimentària:
Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits Previs a la implantació de sistemes de control basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
Traçabilitat.

8. Gestió de la qualitat.

Concepte de qualitat.
- Diferents sistemes de qualitat:
Normes ISO.
Millora contínua.
EFQM.
- Institucions de gestió de la qualitat en matèria turística.
- Eines de gestió de la qualitat:
Autoavaluació (On som? Com millorar? Objectiu a aconseguir).
Planificació de la millora.
- Sistemes d'indicadors:
Indicadors de qualitat del procés.
Indicador de qualitat del producte/servei.
Indicador de percepció del client.

d) Procediments:

1. Estructura organitzativa i funcional de les empreses de restauració.

Definició de l'activitat del servei d'alimentació i begudes en restauració.
Classificació dels diferents tipus d'establiments atenent al servei i/o fórmula de restauració. Anàlisi de les característiques dels establiments atenent al servei i/o fórmula de restauració.
Estudi de l'ordenació turística dels diferents tipus d'establiments.
Aplicació de la normativa vigent en matèria de definició de l'oferta, de les cartes, menús i els seus preus.

2. La planificació.

Interpretació del procés de planificació en el context de la gestió de restauració.
Identificació, anàlisi i revisió dels diversos tipus de plans i la seva interrelació.
Selecció d'alternatives basades en l'experiència, experimentació, investigació i anàlisi (de risc, arbres de decisió i teoria de la preferència).
Interpretació del concepte d'organització i dels factors que determinen l'eficàcia empresarial.
Anàlisi de les activitats pròpies de l'àrea, departaments i subdepartaments funcionals més característics dels diferents tipus d'establiments de restauració, pastisseria i forn.
Anàlisi de les relacions que s'estableixen entre els diferents departaments que integren l'àrea de restauració, fins i tot dins de l'àmbit dels allotjaments turístics.

3. Tècniques de programació i control de temps.

Anàlisi del sistema organitzatiu de l'àrea d'alimentació i begudes en establiments d'allotjament i/o de restauració.

Interpretació de la funció administrativa a la integració de personal.

4. Control pressupostari.

Identificació i anàlisi dels diferents departaments que incideixen, pel caràcter de la seva funció, en la rendibilitat econòmica de l'àrea d'alimentació i begudes.

Identificació i càlcul dels costos directes i indirectes, fixos o variables, així com la seva imputació de consums i determinació del cost real corresponent a les diferents seccions de venda de l'àrea d'alimentació i begudes.

Anàlisi de les diferents variables que incideixen en la determinació del preu de venda dels productes i serveis que componen l'oferta gastronòmica.

5. Gestió de la restauració.

Interpretació del compte de pèrdues i guanys i balanç d'explotació.

Càlcul i determinació del punt mort o llindar de rendibilitat.

Anàlisi i interpretació dels pressupostos com a instrument de la planificació empresarial.

Estudi, identificació i classificació dels diferents elements patrimonials que constitueixen l'empresa.

Anàlisi de l'estructura economicofinancera.

Identificació de les necessitats d'inversió i finançament empresarial.

6. Gestió i control de magatzems d'aliments i begudes.

Descripció del procés administratiu necessari per a l'aprovisionament, indicant els documents i procediments necessaris, així com dels requeriments de Traçabilitat.

Descripció dels procediments necessaris per a la gestió del magatzem d'aliments i begudes.

Elaboració d'inventaris d'existències utilitzant diferents mètodes de valoració d'existències.

Determinació de l'estoc mínim, el màxim i l'òptim.

Aplicació de sistemes informàtics de gestió i control d'un magatzem d'aliments i begudes.

7. Gestió de la seguretat alimentària.

- Sistemes d'autocontrol de la seguretat alimentària:

Anàlisi i aplicació dels Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits Previs a la implantació de sistemes de control basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Aplicació de la Traçabilitat.

8. Gestió de la qualitat.

Descripció i anàlisi del factor de qualitat i les seves característiques en restauració.

Anàlisi i interpretació del procés i fases de creació de serveis.

Determinació de paràmetres en el mesurament del cost en la falta de qualitat.

Disseny i aplicació d'un programa de qualitat.

e) Actituds:

Correcta presència personal (neteja personal, roba laboral, etc.)

Puntualitat.

Respecte a les normes, integrant-se en el treball en equip.

Tracte social i comunicacional concorde i respectuós davant de companys, clients, proveïdors, etc.

Diligència amb les instruccions que rep tant en la seva interpretació com en la seva execució.

Disposició per organitzar i mantenir en termes eficients el lloc de treball.

Responsabilitzar-se, en tot moment, del treball que desenvolupa.

Iniciativa i caràcter crític en l'aportació de variacions o alternatives davant de situacions o problemes que ho requereixin.

Autonomia en l'execució de les feines.

Assumir la necessitat d'intervenir en els procediments derivats de les relacions econòmiques internes i externes amb la major precisió i un alt sentit de la responsabilitat i honradesa personals.

Mòdul professional 5

Denominació: **MÀRQUETING EN RESTAURACIÓ**

Associat a la unitat de competència 5: Dissenyar i comercialitzar ofertes gastronòmiques en diferents tipus d'establiments, àrees o departaments de restauració.

a) Durada: 130 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Analitzar l'estructura, evolució i tendències dels subsectors de restauració i d'indústries de forn i de pastisseria artesanal.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les diferents fórmules de restauració i modalitats de pastisseria i forn, definint les característiques bàsiques de cadascuna.

- Classificar els establiments de restauració, pastisseria i forn tenint en compte:

- Característiques fonamentals.

- Processos bàsics.

- Tipus d'ofertes gastronòmiques o de productes elaborats.

- Tipologies de clientela.

- Normativa europea, estatal i autonòmica aplicables.

- Descriure les relacions externes de l'àrea de restauració amb altres àrees/departaments en allotjaments turístics i no turístics.

- Descriure el procés evolutiu dels subsectors de restauració, pastisseria i forn en general, i de cada fórmula o modalitat en particular, identificant els factors socials i econòmics que han influït en el seu desenvolupament.

- Enumerar i definir magnituds macro/microeconòmiques i comercials que afecten l'economia nacional i al sector de restauració, i explicar els seus efectes en l'estructura, evolució i tendències.

- A partir d'un supòsit pràctic en el qual es fixa l'objecte d'estudi al subsector de restauració:

- Localitzar les fonts d'informació que subministren les dades sobre les variables que s'han de tenir en compte a l'anàlisi de l'estructura, evolució i tendència del subsector objecte d'estudi.

- Identificar i seleccionar el mètode i tècniques de recollida d'informació.

- Interpretar la informació recollida i elaborar un informe que reflecteixi les conclusions.

- A partir d'unes dades estadístiques recollits en la realització d'un estudi del sector de restauració:

- Tabular les dades.

- Seleccionar i aplicar les estadístiques necessàries per a l'obtenció de la informació desitjada.

- Comparar els resultats estadístics obtinguts amb els paràmetres de referència establerts per l'estadística i interpretar el seu significat aplicant-lo al cas concret objecte d'estudi.

- Identificar i interpretar la normativa que regula la comercialització de productes i marques.

Capacitat terminal 2: Analitzar i avaluar oportunitats de creació i desenvolupament de productes específics per als subsectors de restauració i modalitats de pastisseria i forn.

Criteris d'avaluació:

- Donats uns determinats productes específics dels subsectors de restauració, modalitats de pastisseria i forn i unes circumstàncies que envolten als esmentats productes:

- Identificar, analitzar i classificar els punts febles i forts que es poden observar i justificar les conclusions a les quals s'ha arribat.

- A partir d'una sèrie de dades referits a: oferta i demanda en diferents fórmules de restauració, pastisseria i forn, i segmentació i posicionament de les marques existents:

- Valorar l'oportunitat de llançament d'un nou producte, en funció de la dimensió del mercat i quantificació de possibles consumidors.

- Analitzar els possibles posicionaments existents amb la finalitat de detectar buits en el mercat.

- Definir els trets que caracteritzen al nou producte en funció dels dos punts anteriors.

Capacitat terminal 3: Determinar la composició i les característiques d'ofertes gastronòmiques tenint en compte els paràmetres econòmics i comercials que s'estableixen per al subsector de restauració.

Criteris d'avaluació:

- Identificar i descriure els diferents components d'una oferta gastronòmica.

- En supòsits pràctics, i a partir de la caracterització de determinats establiments de restauració, pastisseria i forn:

- Identificar les variables socials i econòmiques que hauran de tenir-se en compte en l'elaboració de l'oferta.

- Elaborar diverses ofertes gastronòmiques que responguin a les necessitats detectades. Il·lustrar menús, cartes o ofertes gastronòmiques bàsiques, tenint en compte determinats objectius comercials i econòmics.

Capacitat terminal 4: Realitzar estudis de preus propis i de la competència de diferents ofertes gastronòmiques.

Críteris d'avaluació:

- Identificar, classificar i deduir els components del cost i preu de les ofertes gastronòmiques.
- Realitzar un estudi real d'una determinada oferta gastronòmica, tenint en compte característiques, cost i marges del producte en estudi i del producte i la competència.
- Identificar i descriure els mecanismes essencials de fixació de preus en una economia de mercat.
- Definir els criteris que existeixen d'elecció de preus i condicions de venda relacionades amb els preus.
- Enumerar, descriure i interrelacionar les variables que conformen l'oferta i demanda de producció i/o servei d'aliments i begudes en una àrea determinada.

Capacitat terminal 5: Aplicar diferents mètodes d'anàlisi de vendes en restauració, pastisseria i forn, justificant mesures correctives en presumptes desviacions.

Críteris d'avaluació:

- Justificar avantatges i inconvenients de diferents mètodes d'anàlisi de vendes d'aliments i begudes.
- Deduir les variables que tenen relació directa amb la funció de vendes.
- A partir uns plans comercials prefixats i d'uns determinats resultats d'aquesta índole:
 - Avaluar resultats econòmics.
 - Analitzar estructura de preus, tipus de productes venuts i grau de satisfacció i nivell de repetició d'una presumpta clientela.
 - Identificar possibles causes que han provocat desajusts en els plans proposats.
 - Proposar solucions per rectificar suposats desajusts.

Capacitat terminal 6: Deduir sistemes de gestió de qualitat aplicats a establiments de restauració, pastisseria i forn, i elaborar plans i/o procediments de control d'aquesta.

Críteris d'avaluació:

- Descriure la funció de gestió de la qualitat i relacionar-la amb els objectius de l'empresa.
- A partir d'estructures organitzatives de diverses tipologies d'empreses o àrees de restauració:
 - Identificar els elements del sistema de qualitat aplicables a cada estructura organitzativa.
 - Descriure les funcions específiques de qualitat que podrien estar distribuïdes en l'organització de cada empresa o àrea.
 - Descriure i analitzar els instruments de control de qualitat utilitzats en la prestació del servei de restauració i a la producció d'elaboracions de pastisseria i forn, deduint avantatges i inconvenients d'utilitzar cadascun d'ells.
 - En supòsits pràctics de processos de prestació del servei de restauració, o de producció d'elaboracions de pastisseria i forn, definits per les seves fases i procediments:
 - Especificar les característiques i factors que afecten a la qualitat del servei/producte analitzant els procediments i processos establerts al sector.
 - Determinar procediments de control de qualitat, analitzant els paràmetres establerts.
 - Determinar procediments de control de la qualitat.
 - Elaborar plans de control de qualitat, descrivint cadascuna de les fases, identificant els elements que intervenen en cada una d'elles i argumentant les seves relacions.
 - Realitzar plans de prevenció de riscos laborals, prevenció d'incendis i sistemes de gestió mediambientals, necessaris per a la correcta gestió de les empreses de restauració.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Subsector de restauració i subsector d'indústries de forn i pastisseria artesanal.

Subsector de restauració:

- Aspectes econòmics.
- Tipus d'establiments i fórmules de restauració.
- Relacions externes amb altres empreses o amb altres àrees i departa-

ments.

Subsector d'indústries de forn i de pastisseria artesanal:

- Aspectes econòmics i evolució.
- Tipus d'establiments. Característiques.
- Oferta bàsica de productes.
- Relacions externes amb altres empreses.

2. Tendències alimentàries i composició d'ofertes gastronòmiques.

Tipus de menjar.

Elements d'una oferta gastronòmica. Classificació.

Variables que influeixen en l'elaboració de les ofertes gastronòmiques.

3. Màrqueting de productes i de serveis.

Característiques dels serveis.

Serveis versus productes.

Finalitat del màrqueting.

El pla de màrqueting com a instrument de gestió.

Fases en la creació d'un concepte de restaurant, establiment de pastisseria o establiment de forn.

4. Investigació de mercats.

Tècniques de recollida d'informació.

Anàlisi estadística aplicada a un estudi de mercat.

5. Màrqueting mix.

Producte/Servei.

Preus.

Intermediació.

Comunicació.

Vendes.

6. Màrqueting intern.

Concepte.

Elaboració de plans d'acció.

Manualeis d'empresa.

El treballador com a peça clau en el màrqueting intern.

7. La servucció.

Elements d'una teoria de servucció.

El sistema servucció a un restaurant.

Gestió de la participació del client.

Gestió del personal en contacte.

Gestió del suport físic.

8. La carta: eina de vendes i de gestió.

Concepte de marge de contribució.

La relació preu/volum de vendes.

Mètodes per avaluar les vendes.

9. Aspecte físic de les ofertes gastronòmiques.

Principis bàsics per elaborar una carta o oferta de productes de pastisseria i forn.

Diferents tipus de menús. Presentació.

Marxandatge de la carta/oferta de productes.

d) Procediments:

1. Subsector de restauració i d'indústries de forn i de pastisseria artesanal.

Identificació dels elements específics dels subsectors de restauració, forn i pastisseria.

2. Tendències alimentàries i composició d'ofertes gastronòmiques.

Conceptualització i enumeració de les ofertes gastronòmiques.

Identificació i classificació d'elements comuns a totes les ofertes gastronòmiques.

3. Màrqueting de productes i de serveis.

Avaluació i anàlisi de la tipologia dels clients majoritaris en diverses instal·lacions d'oferta gastronòmica.

Determinació d'elements de motivació i satisfacció per al consumidor.

4. Investigació de mercats.

Elecció d'objectius i mitjans apropiats per promoure vendes en instal·lacions de restauració.

5. Màrqueting mix.

Formulació d'una previsió de penetració, fixant àrea d'influència, decidint segmentació de clientela, previsió de demanda, etc.

6. Màrqueting intern.

Elaboració de plans de presència al mercat, de tresoreria i de màrqueting intern, així com la seva integració en el pla anual de comercialització de l'empresa.

Comercialització d'ofertes gastronòmiques:

- Pla de màrqueting.
- Màrqueting intern.

7. La servucció.

Determinació de l'estratègia de posició al mercat per a un determinat establiment d'oferta gastronòmica.

Determinació dels objectius del procés de màrqueting i el seu caràcter qualitatiu, quantitatiu i/o mixt.

Establiment d'objectius, implantació i localització de programes detallats d'accions per a:

- Implantació.
- Execució.
- Coordinació
- Motivació.

8. La carta: útil de vendes i de gestió.

Periodificació de la implantació, determinació de criteris d'avaluació i definició de periodicitat de la seva aplicació en processos i previsions de:

- Compres i vendes.
- Planificació i desenvolupament de productes.
- Penetració i presència al mercat.
- Tresoreria.
- Màrqueting intern.

Valoració dels resultats obtinguts amb el màrqueting aplicat.

9. Aspecte físic de les ofertes gastronòmiques.

Realització de cartes i ofertes de productes de pastisseria i forn tenint en compte els principis bàsics per a la seva elaboració.

Implantació dels sistemes de presentació dels diferents tipus de menús i la seva comercialització.

Decoració, localització i col·locació de les diferents ofertes gastronòmiques, així com l'elaboració de les cartes, menús, etc. al lloc de venda.

e) Actituds:

Correcta presència personal.

Puntualitat.

Respecte a les normes integrant-se en el treball en equip.

Tracte social i comunicacional concorde i respectuós davant de companys, clients, proveïdors, etc.

Diligència amb les instruccions que rep tant en la seva interpretació com en la seva execució.

Disposició per organitzar i mantenir en termes eficients el lloc de treball.

Responsabilitzar-se, en tot moment, del treball que desenvolupa.

Iniciativa i caràcter crític en l'aportació de variacions o alternatives davant de situacions o problemes que ho requereixin.

Autonomia en l'execució de les feines.

Assumir la necessitat d'intervenir en els procediments de comercialització i promoció de l'establiment.

3.3.2. Mòduls professionals transversals

Mòdul professional 6

Denominació: LENGUA ESTRANGERA: ANGLÈS

a) Durada: 90 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Comunicar-se oralment amb un interlocutor en llengua estrangera, interpretant i transmetent la informació necessària per establir els termes que delimiten una relació professional dins del sector.

Criteris d'avaluació:

- Donada una suposada situació de comunicació cara a cara, assumir la funció de:

- Demandant d'informació.
- Informador.
- A partir d'una conversa telefònica simulada:
- Demanar informació sobre un aspecte concret puntual d'una activitat

del sector.

- Donar la informació requerida d'una forma precisa i concreta.
- A partir d'un missatge gravat relacionat amb una activitat professional habitual del sector, identificar les dades claus per desxifrar l'esmentat missatge.
- Simular una reunió de treball, interpretar la informació rebuda i transmetre-la.

Capacitat terminal 2: Interpretar informació escrita en anglès, tant en l'àmbit econòmic, jurídic i financer propi del sector, com en l'àmbit sociocultural, analitzant les dades fonamentals per dur a terme les accions oportunes.

Criteris d'avaluació:

- Donar un text informatiu en anglès sobre el sector professional:
- Cercar dades claus en l'esmentada informació.
- Classificar les dades segons ordre de preferència.
- Fer un resum del text.
- Davant d'una publicació periòdica en anglès, extreure de la secció o seccions relacionades amb el sector la informació que pugui ser d'utilitat.
- A partir d'un text legal autèntic en llengua anglesa, identificar les dades fonamentals que tinguin relació amb el sector.

Capacitat terminal 3: Redactar i/o emplenar documents i informes propis del sector en llengua anglesa amb correcció, precisió, coherència i cohesió, sol·licitant i/o facilitant una informació de tipus general o detallada.

Criteris d'avaluació:

- A partir d'unes dades suposades, emplenar documents comercials i de gestió específics del sector (menú, recepta, formulari, factura, rebut, comanda, queixa, etc.).

- A partir d'un document escrit, oral o visual:
- Extreure'n les informacions globals i específiques per elaborar un esquema.
- Resumir el contingut utilitzant expressions pròpies.
- Donades unes instruccions concretes en una situació professional simulada:

- Confeccionar una carta (menú).
- Redactar una comanda.
- Redactar una reclamació.
- Elaborar un breu informe.
- Escriure un fax, telegrama, correu electrònic, carta.

Capacitat terminal 4: Traduir a l'idioma matern texts relacionats amb l'activitat professional, utilitzant adequadament els llibres de consulta i diccionaris tècnics.

Criteris d'avaluació:

- Traduir un text relacionat amb les necessitats i interessos socioprofessionals de l'alumne (p. ex. comanda, cartes, menús, etc.).
- Emprar el diccionari de forma adequada.
- Traduir un manual d'instruccions bàsiques d'ús dins de l'activitat de restauració, amb l'ajuda d'un diccionari tècnic si fos necessari.

Capacitat terminal 5: Analitzar les normes de convivència socioculturals i de protocol dels països de parla anglesa, per tal de donar una adequada imatge en les relacions professionals establertes amb els esmentats països.

Criteris d'avaluació:

- A partir de diferents tipus de documents (visuals, auditiu, escrits):
- identificar els elements culturals que caracteritzen cada país de forma especial (festes, gastronomia, monuments, llegendes, indústria, etc.).
- detectar els gusts gastronòmics dels habitants d'aquests països i aprendre les seves receptes, horaris i altres costums.
- A partir de la visualització, audició o lectura d'un document autèntic, assenyalar i diferenciar les característiques professionals pròpies dels països de llengua dels quals està sent objecte d'estudi.
- Davant d'una presumpta visita a una empresa estrangera:
- presentar-se.
- informar i informar-se utilitzant el llenguatge amb correcció i propietat i observant les normes de comportament que requereixi el cas.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Saludar i presentar-se. Rudiments per entaular una conversa.
2. Sistema monetari, pesos i mesures.
3. Adquirir nou vocabulari pertanyent a diversos camps semàntics ja coneguts (aliments, beguda, roba, mobles, etc.).

4. Descriure objectes quant a la seva mida, color, forma, etc.
5. Concertar una cita fent ús dels coneixements a prop del sistema horari i el calendari.
6. Receptes de cuina: format i vocabulari més freqüent.
7. Activitats més usuals en un supermercat.
8. Situacions habituals en un restaurant o en una cafeteria.
9. Organització d'una cuina i tasques que en ella es duen a terme.
10. Conversa telefònica. (On the phone).
11. Higiene en el treball.
12. Relacions personals.
13. Participar en reunions (meetings). Donar i rebre informació, intercanviar opinions, argumentar...
14. Cartes, faxos, informes i notes: estructura interna i formal, lèxic, expressions i convencionalismes.
15. Organització i història d'una empresa.
16. Fires i congressos.
17. Preparar-se per a una entrevista de treball.

d) Procediments:

1. Aprenentatge de les destreses i tècniques per parlar amb interlocutors en situacions pròpies de la seva activitat professional.
 - Representació de diàlegs entre els participants del curs
2. Emplenment de xecs bancaris i factures.
 - Explicació d'un compte.
 - Simulació d'una operació de compravenda (compra al mercat, demanar preu, donar el canvi...).
3. Utilització del vocabulari general i específic après en diferents contextos: escrits i orals.
4. Utilització de l'adjectiu i les oracions relatives.
5. Concertació d'una cita amb finalitats personals i/o professionals.
 - Números ordinals, preposicions temporals, futur.
 - Reserva d'una taula (fórmules de cortesia).
6. Comprensió i traducció de receptes.
 - Redacció de receptes de cuina.
 - Posada en pràctica de receptes apreses en classe.
7. Orientació dins d'una superfície comercial: demanar on es troba la mercaderia cercada (adverbis de lloc).
 - Ampliació del camp semàntic de l'alimentació.
 - Comparacions, l'adjectiu i els seus graus (comparatiu i superlatiu).
 - Formulació de comandes i acusament de recepció de mercaderies o serveis per escrit i/o per telèfon (preguntes directes).
 - Formulació d'ofertes.
8. Recepció de clients. Demanar i oferir la carta. Indicar la situació.
 - Menús i suggeriments.
 - Redactar i presentar un menú (carta). Anotar la comanda.
 - Respondre a preguntes del client respecte al menú.
 - Fer suggeriments. Explicar els plats de la carta i menús, així com els ingredients dels plats.
 - Formulació de queixes, reclamacions i disculpes.
 - Fer un pressupost per a una gran celebració (casament, convenció...).
9. Denominació dels diversos estris de cuina i electrodomèstics.
 - Situació d'objectes (sistema preposicional).
 - Impartiment d'ordres a subordinats.
 - Explicació senzilla i concisa del mode d'ús d'un electrodomèstic fent ús de la veu passiva.
10. Aprenentatge de les destreses i tècniques per usar el telèfon en situacions comercials.
 - Realització de comandes, reclamacions, etc. per telèfon.
 - Demanda d'informació utilitzant preguntes indirectes. Referir-se a una informació rebuda anteriorment utilitzant verbs específics (estil indirecte).
11. Utilització del camp lèxic del cos humà i malalties.
12. Descripció de l'aspecte físic i el caràcter d'una persona.
 - Expressió de sentiments i parlar de relacions personals.
13. Participació activa en reunions formals i informals de dos o més persones.
 - Simulació d'una reunió de treball (presencial o per videoconferència), utilitzant tots els recursos (verbs d'opinió, question tags, etc.) i altres estratègies de comunicació apreses: argumentar, mostrar acord i desacord, donar explicacions...
14. Redacció de cartes, faxos, informes i notes d'acord amb els aspectes formals exigits en una situació professional.
15. Diferenciació dels càrrecs d'una empresa.
 - Narració en el passat: ús dels temps del passat.
16. Planificació del programa d'una visita, bé com a país amfitrió, bé com a país hoste. (El futur, visita a ciutat, small talk, reserves, menjades en restaurants, etc.). Repàs de tot el vocabulari i les expressions apreses.

17. Redacció d'un curriculum vitae, sol·licitud, etc.
 - Contestació per escrit a un anunci en el qual s'ofereix un lloc de treball.
 - Representació d'un simulacre d'entrevista de treball (oracions condicionals: if-clauses).

e) Actituds:

- Acceptació de les fórmules de cortesia com a part integrant del diàleg.
- Interès per conèixer les diferents estratègies comunicatives.
- Coneixement de la moneda usada als països de parla anglesa.
- Acceptació de l'aprenentatge memorístic de vocabulari.
- Valoració de les fórmules de cortesia més habituals a cada llengua.
- Coneixement de la gastronomia dels països de parla anglesa.
- Apreciació de les possibles diferències existents en el tracte al client als diferents països.
- Ús del registre de llengua adequat per al tracte amb el client.
- Resolució de conflictes durant o després d'una relació professional donada (menjar en mal estat, compte incorrecte, etc.).
- Precisió en l'ús de vocabulari per evitar malentesos.
- Apreciació de les diferències amb altres països a l'hora d'entaular una conversa per telèfon.
- Manifestació d'interès pel client i companys de feina.
- Constatació de les diferents formes de mantenir/interrompre la comunicació als països de parla anglesa.
- Familiarització amb el format anglès de redacció de cartes.
- Interès per conèixer la història d'alguna empresa important.
- Aplicació dels coneixements, dels costums, hàbits socioculturals i normes de convivència i protocol dels països que es visiten o ens visiten.
- Iniciativa i seguretat a l'hora de presentar-se per obtenir un lloc de treball.

Mòdul professional 7

Denominació: **SEGONA LLENGUA EXTRANGERA, ADAPTADA A LES NECESITATS DE DESENVOLUPAMENT ECONÒMIC, SOCIAL I DE RECURSOS DE L'ENTORN SOCIOPRODUCTIU ON ES REALITZA EL CICLE DE RESTAURACIÓ.**

a) Durada: 160 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Comprendre missatges orals en situacions de comunicació habituals diverses: personals i professionals.

Criteris d'avaluació:

- Després d'escoltar atentament una conversa en la llengua objecte d'estudi:
- captar el contingut global del missatge.
- distingir l'objectiu de la comunicació.
- especificar el registre lingüístic utilitzat per l'interlocutor.
- Després d'escoltar i/o visualitzar un enregistrament de curta durada en la llengua estrangera:
- Captar el significat del missatge.
- Respondre a una llista de preguntes tancades.
- Reconèixer les tècniques gramaticals que apareixen a l'enregistrament.

Capacitat terminal 2: Obtenir informació global i específica de textos escrits relacionats amb activitats del seu camp professional.

Criteris d'avaluació:

- A partir d'un text imprès identificar:
- El tipus de document de què es tracta seguint una anàlisi lògica dels elements que el componen.
- El missatge principal i/o la informació específica.
- L'estructura textual necessària per entendre el text i els elements gramaticals característics.
- Fer un breu resum escrit utilitzant el vocabulari propi.
- Extreure'n el vocabulari específic relacionat amb la seva professió.

Capacitat terminal 3: Expressar-se amb fluïdesa i correcció en les situacions més corrents de comunicació oral, presencials i telefòniques; i produir missatges orals sobre aspectes del sector en un llenguatge adaptat a cada situació.

Criteris d'avaluació:

- Simulant una conversa en una visita o entrevista de caràcter professional:
- presentar i presentar-se d'acord amb les normes de protocol.

- mantenir una conversa utilitzant estratègies de comunicació (demandar aclariments, sol·licitar informació, demanar a algú que repeteixi, etc.).
- Acomiadar-se.
- Formular preguntes per precisar aspectes professionals.
- Donada una presumpta situació de comunicació a través del telèfon:
- Contestar identificant l'interlocutor.
- Esbrinar el motiu de la trucada.
- Demanar informació sobre dades concretes formulant les preguntes oportunes i prenent nota de les dades pertinents.
- Fer un breu resum oral del més rellevant de la conversa mantinguda.
- Fer suggeriments i recomanacions.

Capacitat terminal 4: Redactar i emplenar documents escrits en la llengua objecte d'estudi, corresponents al sector professional, partint de dades generals i/o específiques.

Criteris d'avaluació:

- Donades unes dades generals, emplenar i/o completar un text (menú, recepta, formulari, factura, rebut, comanda, queixa, etc.)
- A partir d'un document escrit, oral o visual:
- Extreure'n les informacions globals i específiques per elaborar un esquema.
- Resumir el contingut utilitzant expressions pròpies.
- Donades unes instruccions concretes en una situació professional simulada:
- Confeccionar una carta (menú).
- Redactar una comanda.
- Redactar una reclamació.
- Elaborar un breu informe.
- Escriure un fax, telegrama, correu electrònic, carta.

Capacitat terminal 5: Traduir a l'idioma matern texts relacionats amb l'activitat professional, utilitzant adequadament els llibres de consulta i diccionaris tècnics.

Criteris d'avaluació:

- Traduir un text relacionat amb les necessitats i interessos socioprofessionals de l'alumne (p. ex. comanda, cartes, menús, etc.).
- Emprar el diccionari de forma adequada.
- Traduir un manual d'instruccions bàsiques d'ús dins de l'activitat de restauració, amb l'ajuda d'un diccionari tècnic si fos necessari.

Capacitat terminal 6:

Identificar els elements culturals significatius dels països de llengua estrangera.

Valorar les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

Criteris d'avaluació:

- A partir de diferents tipus de documents (visuals, auditiu, escrits):
- identificar els elements culturals que caracteritzen cada país de forma especial (festes, gastronomia, monuments, llegendes, indústria, etc.).
- detectar els gustos gastronòmics dels habitants d'aquests països i aprendre les seves receptes, horaris i altres costums.
- A partir de la visualització, audició o lectura d'un document autèntic, assenyalar i diferenciar les característiques professionals pròpies dels països la llengua dels quals és objecte d'estudi.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Salutacions, presentació i formes d'entaular una conversa.
2. L'alfabet. Lletrejar.
3. Sistema numèric.
4. Denominació d'objectes diversos (aliments, beguda, roba, mobles, etc.).
5. Colors, mides i altres formes de descriure objectes.
6. El sistema horari i el calendari: parts del dia, dies de la setmana, mesos, etc.
7. Receptes de cuina.
8. En el restaurant/a la cafeteria.
9. A la cuina.
10. Higiene en el treball.
11. Treball en equip.
12. Organització i història d'una empresa.
13. Entrevista de treball.

d) Procediments:

1. Aprenentatge de les destreses i tècniques per parlar amb interlocutors en situacions pròpies de la seva activitat professional. Representació de diàlegs breus entre els participants del curs.
2. Aprenentatge de la taula per lletrejar pròpia de cada llengua.
3. Emplenament de xecs bancaris i factures. Explicació d'un compte. Simulació d'una operació de compravenda senzilla (compra al mercat, demanar preu, donar el canvi...).
4. Utilització del vocabulari general i específic après en diferents contextos: escrits i orals.
5. Utilització de l'adjectiu predicatiu i atributiu.
6. Concertació d'una cita amb finalitats personals i/o professionals. Números ordinals, preposicions temporals, futur. Reserva d'una taula (fórmules de cortesia).
7. Vocabulari específic. Entendre i traduir receptes. Redactar receptes.
8. Recepció de clients. Demanar i oferir la carta. Indicar la situació. Menús i suggeriments. Redactar i presentar un menú (carta). Anotar la comanda. Respondre a preguntes del client respecte al menú. Fer suggeriments. Formulació de queixes, reclamacions i disculpes. Fer un pressupost per a una gran celebració (casament, convenció, etc.).
9. Denominació dels diversos útils de cuina i electrodomèstics. Situació d'objectes. (Preposicions). Impartiment d'ordres a subordinats. Explicació senzilla i concisa del mode d'ús d'un electrodomèstic fent ús de la veu passiva.
10. Utilització del camp lèxic del cos humà i malalties.
11. Participació activa en reunions formals i informals de dues o més persones. Simulació d'una reunió de treball (presencial o per videoconferència), utilitzant tots els recursos i altres estratègies de comunicació apreses.
12. Diferenciació dels càrrecs d'una empresa. Ús dels temps del passat.
13. Redacció d'un currículum vitae. Contestació per escrit a un anunci en el qual s'ofereix un lloc de treball. Representació d'un simulacre d'entrevista de treball (oracions condicionals).

e) Actituds:

- Acceptació de les fórmules de cortesia com a part integrant del diàleg.
- Interès per conèixer les diferents estratègies comunicatives.
- Coneixement de la moneda usada a cada país.
- Acceptació de l'aprenentatge memorístic de vocabulari.
- Valoració de les fórmules de cortesia més habituals a cada llengua.
- Coneixement de la gastronomia dels països on es parla la llengua objecte d'estudi.
- Ús del registre de llengua adequat per al tracte amb el client.
- Identificació de les diferents varietats de cartes usades.
- Resolució de conflictes durant o després d'una relació professional donada (menjar en mal estat, compte incorrecte, etc.).
- Precisió en l'ús de vocabulari per evitar malentesos.
- Manifestació d'interès pel client i companys de treball.
- Constatació de les diferents formes de mantenir/interrompre la comunicació als diferents països.
- Interès per conèixer la història d'alguna empresa important
- Iniciativa i seguretat a l'hora de presentar-se per obtenir un lloc de treball.

Mòdul professional 8

Denominació: **RELACIONS A L'ENTORN DE TREBALL**

a) Durada: 65 hores.

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació.

Capacitat terminal 1: Utilitzar eficaçment les tècniques de comunicació en el seu medi laboral per rebre i emetre instruccions i informació, intercanviar idees o opinions, assignar tasques i coordinar projectes utilitzant les dues llengües oficials de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

Criteris d'avaluació:

- Classificar i caracteritzar les diferents etapes i elements d'un procés de comunicació.

- Identificar el tipus i els mitjans de comunicació utilitzats a un missatge i les diferents estratègies utilitzades per aconseguir una bona comunicació.
- Identificar els factors que dificulten els processos de comunicació i conèixer els recursos amb la finalitat de superar-los.
- Elaborar correctament comunicacions escrites (instància, certificat, acta...) i orals de l'àmbit empresarial.

Capacitat terminal 2: Conduir, moderar i/o participar en reunions, col·laborant activament o aconseguint la col·laboració dels participants.

Criteris d'avaluació:

- Identificar els avantatges i els inconvenients del treball en equip amb la finalitat de millorar la seva eficàcia.
- Identificar els diferents tipus i funcions de les reunions i la tipologia de participants.
- Descriure les etapes per dur a terme una reunió: planificació, desenvolupament i avaluació posterior.
- Definir la dinàmica de grups i quins són els seus objectius i, així, poder millorar el funcionament del grup.

Capacitat terminal 3: Participar en l'organització de la representació dels treballadors a l'empresa.

Criteris d'avaluació:

- Distingir les formes de representació dels treballadors a l'empresa i les seves competències com a representants del col·lectiu de treballadors.

Capacitat terminal 4: Liderar un equip de treball d'acord amb l'estil de direcció més adequat a cadascuna de les situacions.

Criteris d'avaluació:

- Esquematitzar en un quadre comparatiu els diferents enfocaments sobre el lideratge.
- Relacionar els estils de direcció amb les diferents situacions en les quals es pot trobar el líder.
- Estimar el paper, les competències i les limitacions del comandament intermediari a l'organització.

Capacitat terminal 5: Impulsar el procés de motivació al seu entorn de feina, facilitant la millora de l'ambient de treball i el compromís de les persones amb els objectius de l'empresa.

Criteris d'avaluació:

- Identificar la relació existent entre la motivació laboral i el rendiment i la satisfacció al treball.
- Explicar les principals teories de la motivació (Maslow, Herzberg, Mc Gregor...) i la seva relació amb l'evolució de l'organització empresarial.
- Identificar els factors que afavoreixen la motivació al treball a partir de les polítiques generals de l'empresa.
- Aplicar les tècniques de motivació laboral adequades a supòsits pràctics.

Capacitat terminal 6: Afrontar els conflictes que s'originen a l'entorn de treball, mitjançant la negociació i la consecució de la participació de tots els membres del grup en la detecció de l'origen del problema, evitant judicis de valor i resolent el conflicte, centrant-se en els aspectes que es puguin modificar.

Criteris d'avaluació:

- Identificar què és un conflicte, per què es forma, quines situacions o qui ho origina, com pot evolucionar i, així, valorar la seva importància i les repercussions que pot tenir a l'àmbit laboral.
- Definir el concepte i els elements de la negociació.
- Identificar estratègies de negociació, relacionant-les amb les situacions més habituals d'aparició de conflictes a l'empresa.

Capacitat terminal 7: Identificar el conveni col·lectiu com a solució negociada d'un conflicte laboral.

Criteris d'avaluació:

- Descriure el mètode per preparar una negociació tenint en compte les fases de recollida d'informació, l'avaluació de la relació de forces i la previsió de possibles acords.
- Determinar les mesures de conflicte col·lectiu que poden adoptar els treballadors i els empresaris.
- Definir el concepte, els elements i les fases de la negociació col·lectiva.

- Explicar l'estructura d'un conveni col·lectiu i la representació de les parts negociadores.

Capacitat terminal 8: Prendre decisions, a partir dels objectius generals de l'empresa o del grup, tenint en compte els condicionaments tècnics i humans que hi concorren i les opinions personals.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les circumstàncies en les quals és necessari prendre una decisió i triar la més adequada.
- Identificar els condicionaments tècnics, humans i temporals en la presa de decisions
- Aplicar el mètode de recerca d'una solució o de resposta a un problema.
- Aplicar tècniques de dinàmica de grups per trobar solucions a problemes.
- Respectar i tenir en compte les opinions dels altres, encara que siguin contràries a les pròpies.

c) Fets, conceptes i continguts conceptuals.

1. La comunicació a l'empresa.

La comunicació a l'àmbit laboral.

El procés de comunicació.

Tipus i mitjans de comunicació a l'àmbit laboral.

Dificultats en la comunicació.

Xarxes de comunicació.

La comunicació com a generadora de comportaments.

Característiques de la comunicació a les diferents empreses de serveis.

2. Conducció/direcció d'equips de treball.

Concepte i tipus de grups.

Organització de la representació dels treballadors a l'empresa.

Rols dels membres de l'equip.

Factors que influeixen en el funcionament de l'equip.

Reunions de treball: tipus i funcions.

Etapes per dur a terme una reunió eficaç: planificació, desenvolupament i avaluació posterior.

Tècniques de dinamització i direcció de grups.

3. Estils de direcció.

Concepte i tipus de lideratge.

Organització formal i informal a l'empresa.

Estils de direcció.

Teories i enfocaments sobre el lideratge.

Funcions del comandament intermediari en l'organització.

Característiques d'una delegació eficaç.

4. Motivació laboral.

Concepte i factors de motivació laboral.

Principals teories de motivació laboral (Maslow, Herzberg, Mc Gregor...).

Concepte de clima laboral.

Instruments d'anàlisi de la motivació laboral i tècniques de motivació.

Polítiques d'empresa: salarial, de valoració de llocs de treball, de promoció i de formació del treballador, de seguretat i salut al treball.

5. Conflictes de treball i negociació.

Concepte i tipus de conflictes a l'àmbit de l'empresa.

Causes i conseqüències dels conflictes.

Mesures de conflicte col·lectiu.

Mesures de solució dels conflictes: mediació, conciliació, arbitratge i negociació.

Negotiació col·lectiva. Conveni col·lectiu: concepte i estructura. Parts negociadores. Sindicats i associacions empresarials més representatives a les Illes Balears.

6. Solució de problemes i presa de decisions.

Concepte i tipus de decisions.

Etapes del procés de presa de decisions.

Tècniques per a la presa de decisions i resolució de problemes.

Factors que influeixen en la presa de decisions.

d) Procediments:

1. La comunicació a l'empresa.

Elaboració de missatges escrits (instància, certificat, acta...) de forma

correcta i eficaç, en ambdues llengües oficials de la comunitat autònoma de les Illes Balears, per tal d'aconseguir els objectius prevists.

Diferenciació dels diferents documents que s'utilitzen per a la comunicació interna i externa de l'empresa, adequant-los a les empreses del sector, amb la finalitat de poder utilitzar-los correctament.

Exposició de les idees i utilització d'estratègies amb l'objectiu d'aconseguir l'escolta activa i, així, obtenir una millor comprensió del missatge.

2. Conducció/direcció d'equips de treball.

Definició d'objectius, documentació, ordre del dia, assistents i convocatòria d'una reunió en casos simulats.

Planificació i conducció eficaç d'una reunió.

Aplicació de les tècniques de dinamització i direcció de grups segons la seva finalitat, les característiques dels participants i el context de treball i, així, aprofitar els seus avantatges.

Avaluació del compliment dels objectius prevists.

3. Estils de direcció.

Identificació de les circumstàncies en les quals és convenient la delegació.

Identificació dels estils de direcció i comportaments que els caracteritzen.

Relació dels estils de lideratge amb les situacions més habituals amb les quals es pot trobar el líder al sector d'activitat corresponent.

4. Motivació laboral.

Elecció dels instruments d'anàlisi de motivació laboral més adequats a cada situació.

Anàlisi dels principals factors de motivació laboral i de les necessitats de les persones.

Aplicació de les tècniques de motivació laboral més adients d'acord amb el resultat de l'anàlisi.

5. Conflictes de treball i negociació.

Anàlisi de l'origen, el desenvolupament i les conseqüències d'un conflicte.

Identificació d'estratègies de negociació d'acord amb les situacions més habituals de conflicte al lloc de feina.

Interpretació del conveni col·lectiu del sector productiu corresponent.

Preparació metòdica d'una negociació utilitzant estratègies adequades.

6. Solució de problemes i presa de decisions.

Identificació de situacions conflictives.

Anàlisi de la situació i localització del problema.

Diferenciació entre la presa de decisions individual i de grup amb la finalitat de valorar quines decisions s'han de prendre en grup.

Aplicació de la tècnica adequada per a la resolució del problema.

Anàlisi i valoració de les diferents alternatives abans de prendre la decisió.

e) Actituds.

Valoració de la importància de la comunicació escrita per organitzar els propis pensaments i comunicar-los a l'àmbit de l'empresa.

Utilització amb rigor de les diferents tècniques de comunicació oral amb la finalitat de millorar les relacions de treball.

Reconèixer la importància d'expressar-se correctament en les dues llengües oficials de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

Escolta activa com a mitjà per afavorir la retroalimentació a les comunicacions.

Valoració dels avantatges i dels inconvenients del treball en equip.

Demostració d'actituds de solidaritat i de respecte envers la resta de membres de l'equip.

Reconeixement de la importància de la representació dels treballadors a l'empresa.

Participació activa a les reunions.

Valoració crítica del treball com a font de motivació i de satisfacció de necessitats.

Apreciació de la influència de les tècniques de motivació laboral en la millora del clima de treball.

Reconeixement de la cultura empresarial com a factor de motivació laboral.

Valoració de les condicions de seguretat i d'higiene a l'empresa com a element motivador.

Valoració del procés de negociació com a recerca de solucions als conflictes.

Desenvolupament d'actituds tolerants i utilització del diàleg com a mitjà

per a la solució de conflictes.

Desenvolupament d'un esperit crític davant l'adopció de mesures de conflicte col·lectiu.

Demostració d'una actitud tenaç i perseverant en la resolució de problemes.

Valoració de la necessitat d'aplicar un mètode en el procés de resolució de problemes per evitar adoptar solucions improvisades o inadequades.

Valoració crítica i objectiva de les diferents solucions que es poden donar a un mateix problema.

Acceptació de les opinions i dels judicis d'altres persones per tal de poder millorar la qualitat en la presa de decisions.

3.3.3. Mòdul de formació i orientació laboral

Mòdul professional 9

Denominació: **FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL**

a) Durada: 65 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1. Detectar les situacions de risc més habituals en l'àmbit laboral i determinar les actuacions preventives i/o de protecció per evitar o minimitzar els efectes que produeixen sobre la salut i el medi ambient.

Criteris d'avaluació:

- Identificar els factors de risc que són presents al lloc de feina, per poder evitar-los.

- Determinar els efectes sobre la salut i el medi ambient en funció dels riscos identificats.

- Identificar, proposar i aplicar les mesures de prevenció i protecció segons la natura de la situació de risc per evitar accidents i malalties professionals, i si no és possible evitar-los, minimitzar-ne les conseqüències.

- Assenyalar els elements fonamentals del pla de seguretat en el si d'una empresa: objectius, responsables, condicions materials, control i inspeccions.

Capacitat terminal 2. Aplicar les mesures sanitàries bàsiques immediates al lloc de l'accident en situacions simulades.

Criteris d'avaluació:

- Establir la prioritat d'intervenció en cas d'accident amb més d'un lesionat, segons la gravetat de les lesions i amb la finalitat de minimitzar les conseqüències d'aquestes sobre les persones.

- Determinar la seqüència de mesures que han de ser aplicades segons la situació i executar les tècniques bàsiques de primers auxilis i transport d'accidentats.

Capacitat terminal 3. Interpretar el marc legal del treball i distingir els drets i les obligacions que es deriven de les relacions laborals.

Criteris d'avaluació:

- Manejar les fonts del dret amb la finalitat de reconèixer quines són les que regulen les relacions laborals.

- Explicar els drets i els deures laborals dels treballadors i empresaris al llarg de la relació laboral.

- Identificar, atès el seu referent productiu, les diferents modalitats de contractació laboral vigents i les seves característiques.

- Interpretar els diversos conceptes que intervenen en un rebut justificatiu de salaris i liquidació d'havers.

- Identificar les principals obligacions dels treballadors i dels empresaris amb la Seguretat Social, com també les prestacions que aquesta ofereix.

- Identificar els elements que configuren la representació dels treballadors en l'empresa, explicar les tasques que tenen i el procediment d'elecció.

- Explicar l'estructura d'un conveni col·lectiu i el procés de negociació col·lectiva.

Capacitat terminal 4. Orientar-se en el mercat laboral, identificant les capacitats i els interessos individuals i escollint l'itinerari professional més idoni.

Criteris d'avaluació:

- Identificar i avaluar les capacitats, les actituds, els interessos i els coneixements propis amb valors professionalitzadors.

- Identificar l'oferta formativa i la demanda laboral corresponent al seu sector professional.

- Dissenyar un itinerari formatiu i/o professional d'acord amb les capacitats i els interessos individuals per assolir el perfil professional adient, a fi d'evitar condicionaments discriminadors.

Capacitat terminal 5. Aplicar procediments d'inserció en la realitat laboral com a treballador assalariat o autònom.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar i utilitzar adientment les principals tècniques de recerca de feina segons el camp professional triat.
- Descriure'n el procés i elaborar la documentació necessària per obtenir un lloc de feina que respongui a la demanda del sector.
- Identificar els documents necessaris i localitzar els recursos per constituir-se en treballador autònom o associat.

Capacitat terminal 6. Analitzar l'organització i la situació econòmica d'una empresa del sector, interpretant els paràmetres econòmics que la determinen.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les àrees funcionals d'una empresa tipus del sector, indicant les relacions que s'hi estableixen de conformitat amb diferents models organitzatius.
- Indicar la situació econòmica i financera de l'empresa interpretant els comptes anuals.
- Indicar les possibles línies de finançament d'una empresa.

Capacitat terminal 7. Interpretar les dades de l'estructura socioeconòmica espanyola i balear, identificant les diferents variables implicades i les conseqüències de les possibles variacions.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les principals magnituds macroeconòmiques, comprendre els indicadors socioeconòmics i analitzar les relacions existents entre aquests a partir d'informacions econòmiques de caràcter general.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Salut laboral.

Condicions de treball i seguretat general i específica de la professió. Salut laboral i mediambiental a l'entorn de les Illes Balears. Visió general dels riscos laborals. Riscos laborals més freqüents per als professionals de la restauració. Mesures generals de prevenció i protecció de la salut dels treballadors. Normativa aplicable. Seqüència d'actuació en cas d'accident. Principis bàsics dels primers auxilis. Elements fonamentals d'un pla de seguretat d'una empresa tipus del sector.

2. Legislació laboral.

Dret laboral: normativa i principis fonamentals. La relació laboral: elements, drets i deures que s'hi estableixen. Contractes laborals. Classificació i elements característics dels contractes més usuals en el sector. El salari. Conceptes i estructura del rebut justificatiu del salari. El temps de treball. Modificació, suspensió i extinció de la relació laboral. Protecció en relació a l'atur. Conflictes i reclamacions laborals. Representació de treballadors a l'empresa. La negociació col·lectiva. Estructura d'un conveni col·lectiu del sector turístic aplicable als professionals de la restauració. Seguretat Social: organismes gestors, prestacions i obligacions legals.

3. Orientació laboral.

El mercat laboral: població i ocupació a les Illes Balears. Jaciments d'ocupació a les Illes Balears. Autorientació: interessos, capacitats i motivacions personals. Itineraris formatius i professionalitzadors. Sortides ocupacionals per al titulat en Restauració.

4. Inserció professional.

El procés de recerca de feina. Fonts d'informació i ofertes de treball. El procés de contractació laboral. Autoocupació: treballador autònom i empresa social.

5. Organització d'empreses.

L'empresa del sector turístic balear: hotelera, restauració i oferta complementària.

Àrees funcionals i organigrames d'una empresa tipus del sector. Funcionament econòmic de l'empresa. Representació comptable del patrimoni empresarial. Línies de finançament d'una empresa.

6. Principis d'economia.

Agents econòmics bàsics. Funcionament del mercat: oferta i demanda aplicades al sector turístic. Oferta vacacional hotelera, de restauració i d'oci. Relacions socioeconòmiques internacionals: Unió Europea. Variables macroeconòmiques i indicadors socioeconòmics més rellevants: creixement econòmic, atur, tipus d'interès, inflació... Estructura del sector turístic a les Illes Balears. Estacionalitat de l'activitat turística.

d) Procediments:

1. Salut laboral.

Anàlisi del risc en l'àmbit de treball. Aplicació del pla de prevenció de riscos laborals:

- Identificació i localització de situacions i condicions de treball que comporten risc.
- Valoració del risc.
- Determinació de les mesures de prevenció i protecció més adequades segons la normativa aplicable.
- Implementació del pla de prevenció de riscos laborals: identificació dels elements fonamentals del pla i determinació de les tasques que li corresponen segons la situació que ocupi dins l'organigrama de l'empresa. Valoració del cost econòmic, social i familiar dels accidents laborals. Actuació en els accidents que més freqüentment pot trobar-se un professional del sector de la restauració.
- Determinació de la prioritat d'actuació quan hi ha més d'un lesionat i aplicació de les tècniques bàsiques de primers auxilis.
- Procés de notificació i investigació d'accidents.
- Anàlisi del pla de seguretat d'una empresa turística.
- Identificació dels elements fonamentals del pla de seguretat.
- Determinació de les tasques que li corresponen segons la situació que ocupi dins l'organigrama de l'empresa.

2. Legislació laboral.

Consulta de la normativa aplicable en supòsits concrets:

- Localització de les fonts corresponents: normes jurídiques, convenis col·lectius del sector, contractes laborals, etc.
- Interpretació de la normativa aplicable: contractació laboral, salaris, temps de treball i descans, etc., en el marc del conveni col·lectiu aplicable. Interpretació d'un rebut justificatiu de salaris. Càlcul del salari brut, determinació de les bases de cotització i càlcul de les deduccions. Determinació i anàlisi de les causes de suspensió, modificació i extinció del contracte de treball. Càlcul dels efectes econòmics per al treballador per causa de suspensió, modificació i extinció del contracte de treball. Anàlisi dels conflictes de treball. Reclamacions. Determinació de les característiques de la prestació i del subsidi per atur. Càlcul bàsic de la prestació i subsidi d'atur. Identificació dels organismes gestors de la Seguretat Social i les finalitats de cadascun. Identificació de la representació col·lectiva dels treballadors. Determinació de les tasques dels representants. Anàlisi del procediment d'elecció de la representació dels treballadors en el si de l'empresa. Estudi del procés de negociació col·lectiva.

3. Orientació laboral.

Estudi del mercat laboral per detectar les ocupacions més habituals i les emergents dins del sector. Anàlisi i avaluació de la pròpia capacitat professional i dels interessos i les motivacions personals. Estudi dels diferents itineraris formatius i professionalitzadors per escollir el més adequat segons els interessos personals i la realitat del sector productiu.

4. Inserció professional.

Tècniques de recerca activa de feina: Identificació de les fonts d'informació sobre ofertes de treball tant per a l'accés a la funció pública, com per a l'accés a l'ocupació privada. Confecció de documents necessaris per respondre a l'oferta. Anàlisi de les diferents parts d'un procés de selecció. La iniciativa pròpia. L'autocandidatura i l'autoocupació.

Distinció i valoració dels diferents tipus de contractes laborals incidint en els més habituals al sector professional.

Identificació de la documentació i dels recursos necessaris per constituir-se en treballador autònom o associat.

5. Organització d'empreses.

Elaboració d'organigrames d'una empresa tipus del sector per tal d'estudiar l'estructura i les relacions existents entre les àrees.

Anàlisi del funcionament econòmic de l'empresa.

A partir dels comptes anuals d'una empresa del sector, analitzar-ne la situació econòmica i financera.

6. Principis d'economia.

Identificació de les magnituds i dels indicadors socioeconòmics en informacions econòmiques sobre el sector.

Anàlisi de les conseqüències de les variacions dels indicadors.

Estudi i valoració de la importància del sector en l'economia de la comunitat autònoma de les Illes Balears.

Anàlisi de la informació relativa a les repercussions de les relacions socioeconòmiques internacionals sobre el sector turístic balear. Influència de l'estacionalitat.

e) Actituds:

Demostració de respecte per la salut, el medi ambient i la seguretat laboral.

Aplicació correcta de les normes de seguretat i de les mesures de prevenció i de protecció.

Actuar amb serenitat en intervencions a accidentats.

Ser reflexiu i crític en el seu desenvolupament professional.

Disposició i habilitat per prendre decisions sobre propostes i accions.

Utilització amb rigor de les diferents tècniques de comunicació oral.

Valoració de la importància de la comunicació escrita per organitzar els propis pensaments.

Escolta activa com a mitjà per afavorir la retroalimentació a les comunicacions.

Capacitat per identificar i definir les capacitats, els interessos i els coneixements propis amb valors professionalitzadors.

Adaptació a noves situacions laborals, derivades dels canvis socials, laborals i, especialment, tecnològics, valorant la importància d'una adequada i permanent actualització.

3.3.4 Mòdul professional de Formació en centres de treball

Mòdul professional 10

Denominació: **FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL**

a) Durada: 380 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Elaborar informació sobre ofertes gastronòmiques tenint en compte el mercat i públic objectiu, les normes de qualitat establertes, normes nutricionals i dietètiques i objectius econòmics de l'empresa.

Criteris d'avaluació:

- A partir d'una informació real sobre el mercat, clients reals i potencials i característiques de l'establiment:

- Detectar necessitats i gusts dels clients actuals i potencials que pogués tenir l'establiment.

- Elaborar els menús, cartes i altres ofertes gastronòmiques relatives al tipus seleccionat:

- Aplicant les normes nutricionals i dietètiques.

- Tenint en compte els mitjans humans i materials amb els quals compta l'establiment i les possibilitats de subministrament de matèries primeres.

- Utilitzant una llengua estrangera si fos necessari.

Capacitat terminal 2: Aplicar les tècniques de comercialització de productes i/o serveis d'aliments i begudes en la definició d'estratègies de comunicació i distribució comercials a l'empresa.

Criteris d'avaluació:

- Interpretar i aplicar el pla de comercialització de l'empresa mitjançant:

- L'execució de les accions de màrqueting aplicant les especificacions establertes, utilitzant una llengua estrangera si fos necessari.

- La valoració del cost de les accions de màrqueting i la seva repercussió en els objectius econòmics de l'establiment.

- La valoració de l'efectivitat de les accions de màrqueting i la proposta,

si s'escau, de mesures de correcció.

Capacitat terminal 3: Definir (sota 'supervisió de resultats') la informació de procés relativa a l'aprovisionament, producció i servei d'aliments i begudes d'acord amb el tipus d'empresa, els mitjans disponibles i les normes i procediments establerts.

Criteris d'avaluació:

- A l'elaboració de la informació de procés:

- Determinar quins equips, eines i estris s'han d'utilitzar en cada fase del procés d'aprovisionament i servei.

- Descriure les seqüències i operacions de feina.

- Calcular les necessitats quantitatives i qualitatives de matèries primeres en funció del volum de producció previst.

- Descriure els procediments per a la conservació, emmagatzemament i distribució dels gèneres i preelaboracions.

- Elaborar les fitxes d'especificació tècnica de gèneres, fitxes tècniques de conservació, fitxes tècniques d'elaboració, fitxa de conservació de productes elaborats corresponents, descrivint les característiques de qualitat del producte.

- Identificar les necessitats d'espai i mobiliari en funció de la demanda esperada.

- Elaborar fitxes tècniques d'execució del servei descrivint les seves característiques de qualitat.

- Determinar els procediments d'acollida, atenció i comiat de clients.

- Determinar els procediments de tancament de la zona de consum d'aliments i begudes.

- Determinar les fases, procediments i instruments de control dels processos.

Capacitat terminal 4: Realitzar de forma autònoma les operacions de producció d'aliments i begudes.

Criteris d'avaluació:

- Realitzar les operacions d'acord amb les normes i procediments establerts, atenint-se a les instruccions rebudes i aconseguint els resultats previstos.

- Identificar punts crítics del procés, desviacions i les seves possibles causes.

- Justificar i proposar mesures correctives de resultats intermedis i/o finals.

- Elaborar informes sobre necessitats i canvis en els processos globals de producció i/o servei, que serveixin com a instrument per a la presa de decisions.

- Desenvolupar processos culinaris relacionats amb la cuina mediterrània, aplicant les diferents variants segons el centre productiu.

Capacitat terminal 5: Realitzar de forma autònoma les operacions pròpies del servei de restauració, utilitzant una llengua estrangera si fos necessari.

Criteris d'avaluació:

- Acollir, acomodar i acomiadar als clients de manera que es sentin ben rebuts, atesos i acomiadats, aplicant, si s'escau, les normes protocol·làries corresponents.

- Informar els clients sobre la gamma de serveis que ofereix l'establiment i la seva oferta d'aliments i begudes, de manera que se satisfacin els seus desigs i es compleixin els objectius econòmics de l'establiment.

- Proposar el consum de determinats productes d'acord amb els objectius de vendes.

- Prendre la comanda d'acord amb els procediments establerts.

- Desenvolupar les operacions de servei d'acord amb les normes i procediments establerts i amb pulcritud, elegància i precisió, sense molestar el comensal.

- Aplicar correctament els procediments de facturació i cobrament.

Capacitat terminal 6: Complir i aplicar les normes higienicosanitàries, de seguretat, de prevenció de riscos laborals i mediambientals.

Criteris d'avaluació:

- Identificar els riscos associats a les característiques específiques de les instal·lacions, els equips, els instruments, els materials, els gèneres i els processos de servei de l'establiment en qüestió, com també la informació i els senyals de precaució que hi ha en el lloc de la seva activitat.

- Identificar i integrar les mesures i els mitjans de prevenció de riscos, de prevenció d'accidents i de protecció contra accidents que en cada moment es

uguin emprar, d'acord amb les característiques del centre de treball i de l'activitat a desenvolupar.

- Aplicar en tot moment les normes higienicosanitàries, de seguretat, de prevenció de riscos laborals i mediambientals en el desenvolupament de les distintes activitats.
- Complir els estàndards d'higiene personal i indumentària, d'acord als sistemes higienicosanitaris establerts.
- Seleccionar els sistemes més idonis, en cada cas, de prevenció de contaminació alimentària durant tot el procés de preparació, preelaboració, elaboració i conservació, així com de l'emmagatzematge dels aliments i begudes.
- Identificar i controlar la correcta idoneïtat a la distribució dels aliments prevenint els possibles riscos alimentaris que poguessin produir-se.
- Aplicar les mesures necessàries en el maneig de residus alimentaris i d'embalatge.
- Prendre les mesures més adequades per a la prevenció d'accidents i/o intoxicacions alimentàries.
- Respondre adequadament en condicions d'emergències reals o simulades.
- Actuar en cas d'emergències d'acord amb els plans establerts, coordinant, en el seu nivell, les operacions programades que li corresponguin.

Capacitat terminal 7: Comportar-se de forma responsable al centre de treball i integrar-se al sistema de relacions tecnicosocials de l'empresa.

Críteris d'avaluació:

- Incorporar-se puntualment al lloc de treball, gaudint dels descansos permesos i no abandonant l'activitat abans de l'establert sense motius degudament justificats i comunicats a les persones responsables.
- Interpretar i executar amb diligència i iniciativa les instruccions rebudes i responsabilitzar-se de la feina assignada, comunicant-se eficaçment amb la persona adequada en cada moment.
- Observar els procediments i normes internes establertes al centre de treball i l'estructura de comandament a l'empresa.
- Assumir les normes i els procediments de feina participant en les millores de qualitat i productivitat.
- Identificar les repercussions de la seva feina en l'activitat i en l'èxit dels objectius de l'organització.
- Coordinar l'activitat pròpia amb la de la resta del personal per valorar procediments i distribució de tasques, informant de qualsevol canvi, necessitat rellevant o contingència no prevista.
- Mantenir relacions interpersonals fluides i correctes amb els membres del centre de treball.
- Demostrar un bon quefer professional, complint els objectius i tasques assignades en ordre de prioritats i amb criteris de productivitat i eficàcia en el treball.
- Ser receptiu a les consideracions i observacions que es facin sobre l'actitud demostrada i les tasques desenvolupades.
- Realitzar el relleu obtenint tota la informació disponible de l'antecessor i/o transmetent la informació rellevant derivada de la seva permanència al lloc de treball.
- Participar a les reunions de treball o brífing amb els diferents caps de departaments i àrees de l'establiment.

Capacitat terminal 8: Verificar el nivell de qualitat establert per a la prestació del servei i del producte final ofert al client.

Críteris d'avaluació:

- Aplicar els plans de qualitat i comprovar la consecució dels nivells de qualitat de prestació del servei que l'empresa tengui establerts.
- Comprovar els nivells de satisfacció esperada del client amb la realment percebuda per aquest, mitjançant els formularis de satisfacció i qualitat.
- Ponderar la informació rebuda dels sistemes de recopilació de satisfacció del client.
- Complir en tot moment amb els estàndards de qualitat establerts per l'empresa a cada servei i producte de l'establiment, fent aportacions de millora, si s'escau.

c) Activitats formativoproductives:

1. Realitzar operacions pròpies del servei de restauració:

- Aplicació de les normes de protocol i atenció al client durant l'estada d'aquest a l'establiment.
- Aplicació de les normes higienicosanitàries de manipulació d'aliments.
- Participar en l'oferta que l'establiment realitza als clients de serveis i de tota la gamma d'aliments i begudes per complir els objectius marcats.
- Realitzar preses de comanda en bar i restaurant basant-se en els coneixements adquirits i les normes establertes per l'empresa.

- Realitzar muntatges de menjador i bar en totes les seves variants i moments del dia (berenar, dinar, sopar).
- Participar de forma activa en els serveis del restaurant i bar d'acord amb les normes establertes, evitant causar molèsties als comensals.
- Col·laborar amb els caps de menjador i bar en l'elaboració d'horaris i torns de la resta del personal.
- Integració i actuació autònoma, responsable i respectuosa en el marc del centre de treball, del medi natural on es realitzi l'activitat, i de les relacions amb els membres de l'establiment, amb els proveïdors i amb els clients.

2. Control d'establiments de restauració:

- Elaborar els menús, cartes i altres ofertes gastronòmiques de l'establiment:
- Aplicant les normes nutricionals i dietètiques.
- Tenint en compte mitjans humans i materials amb els quals compta l'establiment i les possibilitats de subministrament de matèries primeres.
- Utilitzant una llengua estrangera si fos necessari.
- Comercialitzar l'oferta gastronòmica de l'establiment.
- Realització de venda de serveis i elaboració de pressuposts.
- Control de costos i marge de beneficis.
- Càlcul de PVP.
- Emplenament de la documentació administrativa relativa al funcionament de l'establiment.
- Control de l'economat/magatzem de l'establiment, aplicació de sistemes de gestió mediambientals.
- Participació en reunions interdepartamentals.
- Aplicació de sistemes informàtics de gestió.
- Aplicació dels sistemes de qualitat establerts per l'empresa.

3. Pastisseria:

- Elaboració d'ofertes gastronòmiques concordes amb les característiques i demanda de l'establiment.
- Control d'operacions: realitzar 'relevés', elaborar informes.
- Intervenir en el desenvolupament de l'oferta de berenars.
- Intervenir en la 'mise en place' dels processos productius (comprovació del funcionament dels equips i posada a punt del lloc de treball).
- Interpretar i utilitzar comunicats de feina diaris.
- Realització d'operacions d'aprovisionament i el seu control:
- Aplicació de mètodes de sol·licitud, recepció i emmagatzemament de mercaderies.
- Aplicació de mètodes de conservació.
- Efectuar l'emmagatzemament i conservació de productes elaborats.
- Intervenir en el lliurament d'elaboracions al departament de menjador.
- Elaborar, comprovar i utilitzar fitxes tècniques d'elaboracions.
- Aplicar tècniques de regeneració de productes.
- Intervenir en els processos d'elaboració (als llocs bàsics i de responsabilitat) realitzant les següents activitats:
- Elaboració de productes de pastisseria.
- Elaboració de productes de rebosteria.
- Elaboració de productes de pastisseria salada.
- Elaboració de productes de forn.
- Execució d'operacions d'acabat, decoració i presentació.
- Aplicar normes higienicosanitàries, de seguretat, de prevenció de riscos laborals i mediambientals:
- Identificació de les mesures de seguretat al lloc del treball i a la utilització d'estrís i equips.
- Detectar riscos sanitaris en matèries primeres i en processos d'elaboració.
- Control dels punts crítics de contaminació alimentària de l'establiment, complint les normes de prevenció establertes.
- Integració i actuació autònoma, responsable i respectuosa en el marc del centre de treball, del medi natural on es desenvolupen les activitats i en les relacions amb els membres de l'establiment, proveïdors i amb els clients/usuaris de les activitats.

4. Cuina:

- Emplenar correctament els registres derivats del sistema d'autocontrol sanitari.
- Identificar els perills i riscos, així com avaluar la seva gravetat.
- Complir els Plans Generals d'Higiene, Prerequisits o Requisits Previs a l'APPCC, així com identificar i aplicar els procediments de vigilància dels Punts de Control Crític (PCC) que l'empresa té establerts.
- Descriure les característiques de qualitat de productes alimentaris propis de la cuina mediterrània.
- Elaborar els diferents processos culinaris més significatius de la cuina mediterrània aplicats a les carns.
- Elaborar el diferents processos culinaris més significatius de la cuina

mediterrània aplicats a vegetals.

- Elaborar els diferents processos culinaris més significatius de la cuina mediterrània aplicats a peixos.
- Elaborar els diferents processos culinaris més significatius de la cuina mediterrània aplicats a mariscs.
- Elaborar els diferents processos culinaris més significatius de la cuina mediterrània aplicats a postres.
- Aplicar tècniques de tractament i preelaboració als plats més significatius de cuina mediterrània.
- Aplicar la nova tecnologia als processos culinaris tradicionals.
- Aplicar la reglamentació higienicosanitària vigent a totes les manipulacions i procediments culinaris.
- Aplicar les normatives mediambientals en els processos de preparació, cocció i servei.

5. Aplicació de normes de prevenció de riscos laborals i mediambientals:

- Participació en les simulacions d'emergència que realitzi l'establiment.
- Identificació de les mesures de seguretat en els diferents llocs de feina.
- Utilització dels equips de prevenció i protecció de riscos laborals i compliment de la normativa.

6. Aplicació dels plans de qualitat que l'empresa tenguí establerts:

- Verificació dels nivells de qualitat de prestació del servei.
- Realització dels controls que l'empresa tenguí establerts en aquest sentit.

7. Activitats formatives d'aplicació de criteris de correcte comportament dins de l'empresa:

- Identificació de les característiques i de les normes de l'empresa.
- Interpretació i execució amb diligència de les instruccions rebudes i del treball assignat.
- Comunicació eficaç amb la persona adequada en cada moment.
- Compliment amb responsabilitat professional de qualsevol activitat relacionada amb el treball.
- Integració i actuació autònoma, responsable i respectuosa en el marc del centre de treball, del medi natural on, si n'és el cas, es desenvolupi l'activitat, i de les relacions amb els membres de l'establiment, amb els proveïdors i amb els clients/usuaris de les activitats.

3.3.5 Mòduls professionals propis del currículum de les Illes Balears

Mòdul professional 11

Denominació: **GESTIÓ I CONTROL D'ALIMENTS I BEGUDES**

Associat a la Unitat de Competència 4: Planificar establiments, àrees o departaments de producció i/o servei d'aliments i begudes, i realitzar el control de la seva explotació.

a) **Durada:** 90 hores

b) **Capacitats terminals i criteris d'avaluació:**

Capacitat terminal 1: Descriure les propietats de les matèries primeres atenent a les seves característiques organolèptiques, nutricionals i de qualitat.

Criteris d'avaluació:

- Descriure les característiques organolèptiques de les matèries utilitzades en unitats de producció d'aliments i begudes.
- Caracteritzar les matèries primeres des del punt de vista nutritiu, utilitzant taules de composició d'elements.
- Analitzar els principis immediats dels diferents grups d'aliments, explicant les seves aportacions nutricionals a l'organisme.

Capacitat terminal 2: Avaluar sistemes de gestió de productes peribles i no peribles que permetin d'obtenir la major rendibilitat possible mantenint nivells òptims de qualitat.

Criteris d'avaluació:

- Identificar i analitzar les variables que s'han de tenir en compte per confeccionar ofertes gastronòmiques prevalent necessitats de tipus dietètic, varietat, època de l'any, edat, activitat realitzada, sexe, etc.
- Realitzar ofertes gastronòmiques que siguin dietèticament equilibrades, variades i de qualitat.
- Projectar, planificar i organitzar el departament d'economat i celler, establint les funcions a desenvolupar, així com les tasques de gestió i control del mateix.

Capacitat terminal 3: Gestionar la selecció de proveïdors, el procés de

compres i el control de les matèries primeres durant tot el procés previ a l'elaboració i venda dels productes.

Criteris d'avaluació:

- Seleccionar correctament els proveïdors òptims per a cada tipus de producte atenent a diversos criteris: temps de reposició, qualitat dels productes, forma de pagament, qualitat al servei, minves, preu, que estiguin autoritzats per l'autoritat sanitària, etc.
- Aplicar les normes de seguretat i higiene, així com la prevenció de riscos laborals del departament.
- Identificar les característiques qualitatives que han de posseir les matèries primeres, la seva ubicació, conservació i criteris de sortida, control de minves, desperfectes i pèrdues.

Capacitat terminal 4: Analitzar el paper estratègic de les tecnologies de la informació i comunicació en la gestió actual de les empreses de restauració.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar els avantatges o inconvenients que les noves tecnologies tenen a l'entorn de la restauració.
 - Conèixer i emprar les diferents tecnologies a la indústria de restauració.
 - Aplicar l'ofimàtica al negoci de la restauració:
 - Creació de correspondència, elements de comercialització, cartes, menús...
 - Facturació i pressuposts.
 - Presentació de productes.
 - Comercialitzar el servei de restauració a través de les noves tecnologies (creació i utilització d'Internet).
 - Cercar informació i la seva utilització a posteriori a través d'Internet.
 - Comunicar informació utilitzant el correu electrònic i altres eines com els fòrums, xats, etc.
 - Manejar programari específic de restauració: gestió de menjadors.
- Gestió d'economat. Gestió de TPV.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Dietètica i nutrició.

- Grups d'aliments. Caracterització:
- Grup dels farinacis (cereals i derivats, tubercles i llegums).
- Grup de la llet i els seus derivats.
- Grup de la carn, peix i ous.
- Grup de les verdures i hortalisses.
- Grup de les fruites.
- Grup dels aliments grassos.
- Grup complementari dels sucres.
- Grup complementari de les begudes.
- Classificació funcional dels aliments:
- Aliments plàstics o formadors.
- Aliments reguladors i protectors.
- Aliments energètics.
- Principis Immediats:
- Conceptualització.
- Tipologies:
- Hidrats de carboni o glúcids: concepte. Classificació. Funcions. Necessitats. Fonts.
- Greixos o Lípids: concepte. Classificació. Funcions. Necessitats. Fonts.
- Proteïnes: concepte. Classificació. Funcions. Necessitats. Fonts.
- Vitamines: concepte. Classificació (solubles i hidrosolubles).
- Característiques de les més importants. Fonts.
- Minerals. Característiques dels més importants.
- Aplicació i elaboració de dietes segons col·lectius:
- Paràmetres de qualitat en les dietes.
- Dieta per a escolars.
- Menú estàndard per a l'embarassada.
- Menú de dieta tova per a ancians.
- Règim per a diabètics.
- Dietes hipercalòriques i hipocalòriques.
- Dietes depressores del colesterol.
- Règim per a hepàtics.
- Classificació de les dietes.
- Gestió calòrica i nutricional de les dietes.
- Estats de carència de l'organisme.
- Aportació calòrica incorrecta:
- Deficitària (malnutrició calòrica, malnutrició proteica, hipovitaminosi, etc.).
- Aportació excessiva (obesitat, malalties cardiovasculars, càncer, estreny-

iment, càries, etc.).

- Manca de minerals.

Causes.

Tipus.

Manifestacions.

- Manca o excés de vitamines:

Vitamines hidrosolubles.

Vitamines liposolubles.

2. Gestió d'economat d'aliments, begudes i altres productes relacionats amb l'activitat empresarial.

- Conceptualització. Classificació.

- Planificació, organització i control del departament.

- Seguretat i higiene del departament i sistemes de prevenció de riscos laborals.

- Organització del departament atenent als criteris mediambientals i gestió de residus.

- Punts de selecció de proveïdors:

Termini de lliurament.

Qualitat de productes.

Calibre i pes dels productes.

Quantitat de comanda.

Descomptes, ràpels, etc.

Forma i termini de pagament.

- Mètodes d'identificació d'aprovisionament:

Fitxa d'inventari permanent.

Comunicat de consums diaris.

Relevé.

- Documentació administrativa:

Comanda.

Albarà.

Factura.

Xec.

Lletra de canvi.

Pagaré.

Etc.

- Volum òptim de comanda. Estoc de seguretat, mínim i màxim.

- Valoració d'estocs:

Preu mitjà.

Preu mitjà ponderat.

FIFO

LIFO

NIFO. Etc.

3. Les noves tecnologies en restauració.

- Programari específic de gestió d'economats.

- Gestió de les noves tecnologies en restauració.

- Definició. Avantatges i inconvenients.

- Procés de globalització en la comercialització i conseqüències en la intermediació.

- Internet:

Característiques.

Pàgines web i les seves diferents utilitats en la comercialització.

El comerç electrònic.

Correu electrònic.

Cercadors d'informació.

News.

- Es recomana veure els següents conceptes d'una forma transversal durant el desenvolupament dels anteriors continguts:

Ofimàtica aplicada:

Processadors de text.

Fulls de Càlcul.

Base de dades.

Gràfiques.

Presentacions multimèdia.

d) Procediments:

1. Dietètica i nutrició.

Identificació dels grups d'aliments i la seva aportació nutricional a l'organisme.

Determinació de les variables a tenir en compte per a la confecció d'ofertes gastronòmiques, tenint el compte les de tipus dietètic, varietat, època de l'any, activitat realitzada, sexe, etc.

Realització d'ofertes gastronòmiques dietèticament equilibrades, variades i complint els estàndards de qualitat.

2. Gestió d'economat d'aliments, begudes i altres productes relacionats amb l'activitat empresarial.

Planificació, organització del departament d'economat i celler, establint les funcions i tasques a desenvolupar, així com les activitats de control i higienicosanitàries.

Identificació i emplenament de la documentació administrativa relacionada amb la gestió dels economats i cellers.

Valoració i gestió d'estocs utilitzant mitjans informàtics.

Determinació del volum òptim de comanda, estoc de seguretat, mínim i màxim.

Selecció correcta dels diferents proveïdors que subministraran tots els elements necessaris per a la producció.

3. Gestió de les noves tecnologies en restauració.

Anàlisi dels avantatges i inconvenients que les noves tecnologies suposen per a la restauració moderna.

Utilització de les diferents tecnologies que són d'aplicació a la restauració.

Comercialització de les diferents ofertes gastronòmiques a través de les noves tecnologies.

Aplicació de l'ofimàtica per al millor desenvolupament de l'activitat empresarial.

Utilització del programari específic per a una correcta gestió en restauració.

e) Actituds:

Correcta presència personal.

Puntualitat.

Respecte a les normes integrant-se en el treball en equip.

Tracte social i comunicacional concorde i respectuós davant de companys, clients, proveïdors, etc.

Diligència amb les instruccions que rep tant en la seva interpretació com en la seva execució.

Disposició per organitzar i mantenir en termes eficients el lloc de treball.

Responsabilitzar-se, a tota hora, amb la feina que desenvolupa.

Iniciativa i caràcter crític en l'aportació de variacions o alternatives davant de situacions o problemes que ho requereixin.

Autonomia en l'execució de les feines.

Interès per observar tendències i modes de producció i comercialització en altres establiments i nous proveïdors.

Actuar amb creativitat i imaginació en la formulació i desenvolupament de propostes personals d'accions que permetin una millor gestió de l'establiment.

Mòdul professional 12

Denominació: **TÈCNiques DE SERVEI D'ALIMENTS I**

BEGUDES

Associat a la Unitat de Competència 3: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament de begudes i realització del servei d'aliments i begudes, prestant assistència tècnica i operativa, i donant assessorament i atenció especials als clients.

a) Durada: 90 hores.

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Classificar, avaluar i descriure les propietats i característiques dels vins internacionals, atenent al seu origen i procés d'elaboració i servei.

Criteris d'avaluació:

- Descriure els vins de les principals zones vinícoles d'Europa atenent a les seves característiques organolèptiques i les seves qualitats.

- Relacionar, a partir de les qualitats observades en la degustació i/o de la informació subministrada, possibles combinacions de les begudes amb determinats plats o aliments.

Capacitat terminal 2: Posar a punt i realitzar les operacions per a la preparació de combinats i begudes no alcohòliques, a partir dels resultats obtinguts en el curs anterior, per introduir noves tècniques, valorant els resultats finals.

Criteris d'avaluació:

- Preparació de begudes alcohòliques i no alcohòliques assajant modificacions en factors com tècniques aplicades, practicar variacions en la presentació final, alternativa d'ingredients, combinació de sabors i presentació de decoració, justificant la seva possible oferta comercial.

Capacitat terminal 3: Analitzar els processos de funcionament de càter- ing, a l'àrea de preservei, servei i postservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes, identificant els tipus de càter- ing, diferents serveis, gestió del person- al, emmagatzemament, transport, seguretat i higiene i seguretat en el treball.

Criteris d'avaluació:

- Descriure el concepte de càter- ing i els diferents tipus: col-lectius, aeris, marítics, congressos i grans esdeveniments.
- En supòsits pràctics plantejar desenvolupaments dels diferents tipus de càter- ing.
- Identificar la normativa higiènica sanitària aplicable.
- Determinar els factors de risc en la seguretat que poguessin sorgir del treball a desenvolupar.
- Identificar a qui dirigir l'oferta.
- Descriure els diferents tipus de servei que requereixen els clients.
- Descriure els diferents sistemes de transport en relació amb necessitats, i distància, aplicant sempre la normativa higienicosanitària.
- Identificar les necessitats del magatzem en relació a comandes, control, inventaris i preparació de material.

Capacitat terminal 4: Posar a punt i realitzar les operacions necessàries per al servei i postservei d'aliments en les seves diverses modalitats, valorant resultats finals aconseguits, aplicant normes higienicosanitàries, de seguretat i el pla de reciclatge de residus establert.

Criteris d'avaluació:

- Aplicar les normes de protocol d'acord amb les normes operatives establertes i fórmules de restauració.
- Aplicar les tècniques de servei en restaurant, de manera que s'assoleixi el nivell de qualitat predeterminat.
- Efectuar l'elaboració i emplatat de plats a la vista del client:
- Efectuar operacions de trinxat de:
- Carns: rosbif, aus, cuixes de be, tall de pernil.
- Peixos: peixos de ració: orada, llenguados, etc. Peixos per a diversos comensals: llobarros o un altre peix a la sal, anfós, rèmol amb salses tradi- cionals o en elaboracions del receptari internacional, etc.
- Preparació de crustacis i mariscs per al consum dels comensals: llagostins, gambes, nècores, ostres, etc.
- Realitzar operacions d'elaboració de plats de carn, peix i postres a la vista del client:
- Amb carns: pebre, roquefort, mostassa, Diana, tàrtar, Von Bismark, etc.
- Amb peixos i marisc: llagostins curri, gambes flamejades al whisky, filets de llenguado al cava, tàrtar de salmó, de llobarro, etc.
- Amb postres: creps Suzzete, normanda, hawaiana, etc.
- Amb fruita: maduixes al pebre verd, plàtans flamejats, cireres jubilé, pinya al caqui, pinya Master Joe, etc.
- Realitzar les operacions de tancament de la zona de consum d'aliments i begudes en funció de les normes de seguretat i higienicosanitàries, compro- vant que s'han mantingut i adequat les instal- lacions, equips i gèneres per a serveis posteriors.
- Classificació de residus i el seu tractament posterior.
- Realitzar les diferents operacions de facturació, cobrament i tancament de caixa en funció del volum de facturació, tipus de pagament i organització interna.

Capacitat terminal 5: Tècniques de venda d'aliments i begudes i d'aten- ció al client, en funció dels tipus de consumidors i de les característiques dels productes.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les diferents tècniques de venda d'aliments i begudes asso- ciant cadascuna d'elles als diferents tipus de clients, fórmules de restauració i servei.
- Distingir els tipus de demanda d'informació més usuals que es donen en establiments de consum d'aliments i begudes.
- Identificar la legislació vigent aplicable sobre protecció de consumi- dors i usuaris.
- A la simulació de diferents casos de servei/venda d'aliments i begudes i/o de presentació de reclamacions:
- Identificar les necessitats del presumpte client, assessorar-lo clarament sobre la seva demanda i donar-li un tracte correcte.
- Rebatre les objeccions expressant-se de forma correcta i demostrant una actitud segura i objectiva.
- Gestió de queixes i reclamacions.

c) Fets, conceptes i sistemes conceptuals:

1. Vins de fora d'Espanya.

Classificació.

Elaboració i criaça.

Maridatges entre plats i vins.

Tast.

2. Begudes alcohòliques i no alcohòliques.

Combinats per a festes i la seva decoració.

Còctels tropicals i la seva decoració.

Còctels per a festes i la seva decoració.

3. Càter- ing.

Concepte de càter- ing.

Diferents tipus de càter- ing.

Serveis a aplicar en un càter- ing.

Gestió de càter- ing.

Organigrama del personal.

Coordinació dels departaments.

Transport i seguretat alimentària.

Emmagatzematge de productes.

4. Organització del servei i postservei.

Funcionament del menjador amb cartes en les quals intervenen plats a la vista del client.

'Mise en place' dels plats a elaborar al menjador.

Coordinació amb el departament de cuina a la distribució dels plats que surten des de la cuina i els que s'acaben en el menjador.

Elaborar i emplatat plats en vista del client.

Seguretat i higiene en el maneig dels 'réchauds' i en la manipulació dels aliments i petites cuines dins del menjador.

Característiques dels locals on es realitzin aquests tipus servei.

5. Atenció al client i venda de serveis de restauració.

La comunicació i els seus processos. Tècniques de comunicació.

El mix de comunicació a l'empresa de serveis: canals de comunicació personals i no personals. Punts de comunicació interns i externs.

Instrumentos de comunicació: la identitat corporativa, la marca, la public- itat, la publicitat en el punt de venda, etc.

Tècniques de protocol i imatge personal.

El servei en la seva màxima expressió.

Tècniques de venda. Marxandatge.

La protecció de consumidors i usuaris a Espanya i a la Comunitat Econòmica Europea.

Reclamacions i denúncies en establiments de restauració. Tractament de queixes.

6. Facturació i cobrament.

El procés de facturació i cobrament.

Tancament del diari de producció i la liquidació de caixa.

Desglossament de productes més venuts.

Càlcul de productivitat del personal.

Anàlisi de vendes per taula segons la seva ubicació.

Entrada d'articles als terminals de venda.

Configuració del terminal per productes més venuts.

Segons vendes diàries calcular sortides de magatzem i renovar estoc mínim.

Tancament d'anys en terminals de venda.

d) Procediments:

1. Els vins internacionals.

Anàlisi i estudi de les zones vinícoles d'Europa i característiques del producte que es produeix.

Realització de tasts de vins de fora d'Espanya atenent a la regió de pro- ducció i varietats de raïm utilitzades per a l'elaboració.

2. Begudes alcohòliques i no alcohòliques.

Realització de còctels alcohòlics i no alcohòlics, establint les pautes en el seu desenvolupament.

Realització de combinacions de tipus tropical i la seva posterior deco- ració.

Disseny i elaboració de carta de còctels d'aquestes característiques.

3. Càter- ing.

Planificació d'esdeveniments relacionats amb el càter- ing atenent a les seves variants, tasques específiques a desenvolupar.

Aplicació de les activitats higienicosanitàries a desenvolupar en totes les activitats.

4. Organització del servei i postservei.

Realització d'exercicis de trinxat en carn i peix, utilitzant els estris adequats, i temporalitzant correctament l'esmentat exercici.

Elaboració i emplatat de plats de carn, peix i postres en vista del client.

Preparació d'una correcta 'mise en place'.

Realitzar operacions de direcció i coordinació de menjador.

Aportar idees pròpies i tenir iniciatives en la presa de decisions relacionades amb la pràctica real a realitzar.

Planificació de les activitats a realitzar una vegada finalitzat el servei.

5. Atenció al client i venda de serveis.

Aplicació de tècniques de comunicació dirigides al client usuari del servei

Selecció i utilització de recursos audiovisuals i gràfics per transmetre informació complementària del servei.

Apreciació dels recursos externs i interns que poden facilitar-nos informació sobre el servei.

Selecció i utilització de tècniques de comunicació verbal o gestual adequades al context.

Aplicació de diferents tècniques de venda, analitzant el lloc i els clients.

Identificació i estudi de buits de mercat i la competència.

Planificació de cartes de restaurant.

Planificació i aplicació de les normes de protocol en relació a les característiques de l'esdeveniment a organitzar.

Estudi de les pautes a seguir en reclamacions i denúncies realitzades pels clients.

Identificació i coneixement dels diferents impresos de reclamacions i queixes que poden usar els clients.

6. Facturació i cobrament

Realització dels diferents tipus de facturació i sistemes de cobrament realitzant operacions de tancament de caixa.

Comprovació del tancament del diari de producció i la liquidació de caixa.

e) Actituds:

Conèixer i interessar-se pels diferents vins europeus i les seves característiques.

Elaborar combinats alcohòlics i no alcohòlics atenent als mètodes tradicionals i desenvolupant iniciatives pròpies.

Realitzar tasques relacionades amb el muntatge d'esdeveniments i amb esment a la seguretat higienicosanitària.

Assistir correctament agençat i amb roba de feina en perfecte estat.

Atendre a les indicacions realitzades pel professor, amb actitud participativa i positiva.

Expressar-se de forma correcta i utilitzar la terminologia pròpia de l'especialitat.

Interessar-se pels temes desenvolupats a l'aula.

Valorar els materials d'ús comú de l'aula de pràctiques.

Participar en les classes, i intentar superar-se i millorar en tots els aspectes.

MÒDUL PROFESSIONAL 13.

Denominació: CUINA MEDITERRÀNIA

Associat a la Unitat de Competència 1: Organitzar i supervisar els processos d'aprovisionament, realització i conservació d'elaboracions culinàries, prestant assistència tècnica i operativa.

a) Durada: 90 hores

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Classificar, avaluar i descriure les propietats de les matèries primeres utilitzades a la cuina mediterrània, ateses les seves característiques organolèptiques, temporals i de qualitat.

Criteris d'avaluació:

- Caracteritzar les matèries primeres des del punt de vista organolèptic.

- Descriure les característiques de temporalitat i els criteris de qualitat dels aliments.

Capacitat terminal 2: Caracteritzar elaboracions culinàries tradicionals atesa la composició, producció, origen i servei que presenten.

Criteris d'avaluació:

- Descriure les elaboracions culinàries més significatives de les cuines de la Mediterrània.

- Indicar els tipus de servei que tenen associat i els resultats finals que se n'han d'obtenir.

Capacitat terminal 3: Analitzar i desenvolupar els processos d'aprovisionament i recepció dels aliments crus, semielaborats i elaborats de la cuina mediterrània.

Criteris d'avaluació:

- Explicar els processos de recepció dels aliments crus i semielaborats.

- Elaborar processos de control de qualitat a la recepció.

Capacitat terminal 4: Analitzar els processos culinàries tradicionals, identificant i caracteritzant les tècniques culinàries.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les tècniques de tractament i preelaboració, descrivint-ne i caracteritzant-ne les operacions i fases més importants i els resultats que se n'han d'obtenir.

Capacitat terminal 5: Analitzar els processos culinàries de les elaboracions de nova creació mediterrànies i els seus aspectes innovadors.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar els processos de realització, presentació i conservació de les elaboracions culinàries de nova creació mediterrànies i els seus aspectes innovadors.

Capacitat terminal 6: Analitzar normes i condicions higienicosanitàries, mediambientals i de seguretat referides a les unitats de producció, emmagatzematge i conservació dels aliments.

Criteris d'avaluació:

- Identificar les condicions que han de complir les instal·lacions pròpies de la cuina com a taller, materials i eines, d'acord amb la reglamentació higienicosanitària i mediambiental.

- Justificar la utilització de productes i útils de neteja d'acord amb les seves aplicacions i resultats esperats.

c) Fets, conceptes i continguts conceptuals:

1. Les arrels de la cuina de la Mediterrània.

Els orígens de la cuina mediterrània.

La cuina de Grècia.

La cuina de Roma.

La cuina jueva.

La cuina àrab.

L'aportació americana a la cuina mediterrània.

2. Les matèries de la cuina mediterrània i la seva estacionalitat.

De la terra:

- Els animals.

- Els vegetals.

- Els bolets.

De la mar:

- Els peixos.

- El marisc.

- Els crustacis.

3. Preelaboracions culinàries.

Característiques. Processos d'execució de les tècniques bàsiques.

Resultats i controls.

Tractament de les matèries primeres durant els processos d'execució.

4. Les tècniques i els procediments de cocció emprats a la cuina mediterrània.

Fregit.

Bullit.

Rostit.

Rostit humit.

Estofat.

Al forn.

Torrat.

Cru.

Saltat.

Ofegat.

Aplicacions de les tècniques i resultats culinaris.

5. Alguns dels principals productes elaborats de la cuina mediterrània.

Els embotits.
Els formatges.
Els vins.

6. Les tradicions i els costums gastronòmics de la cuina mediterrània.

Les tradicions i els costums alimentaris més significatius de diferents regions de la Mediterrània.

Esquemes d'elaboració i execució dels plats tradicionals més internacionals.

Receptes tradicionals de la cuina mediterrània procedents d'Itàlia, França, Grècia, Turquia, Egipte, Espanya i països del Magrib.

Esquemes d'elaboració i execució dels plats tradicionals més internacionals.

7. Elaboracions culinàries de nova creació mediterrània i els seus aspectes innovadors.

Plats de nova creació i els seus aspectes innovadors.

Noves matèries alimentàries crues i/o preparades per a la elaboració de plats.

Noves tendències i mestissatge culinari.

8. Seguretat i prevenció en les zones de preelaboració i producció culinària.

Requisits dels manipuladors d'aliments.

Riscs per a la salut derivats d'una mala manipulació dels aliments.

Contaminació dels aliments:

- Físics.
- Químics.
- Biològics.

Plans generals d'Higiene, Prerequisits o Requisits Previs a l'APPCC.

APPCC

GPCH

Uniformitat i equipaments de seguretat

d) Procediments:

1. Les arrels de la cuina de la Mediterrània.

Identifica les cuines antigues de la Mediterrània.

Analitza l'evolució històrica de la cuina mediterrània.

Analitza la situació actual de la cuina mediterrània i els seus aspectes innovadors.

2. Les matèries de la cuina mediterrània i la seva estacionalitat.

Classifica en funció de l'estacionalitat els principals productes alimentaris de la cuina mediterrània.

Classifica, avalua i descriu les propietats de les matèries primeres de la cuina mediterrània, ateses les seves característiques organolèptiques, temporals i de qualitat.

Procediments de manipulació de les matèries primeres de la cuina mediterrània.

3. Preelaboracions culinàries.

Analitza i desenvolupa els processos d'aprovisionament i recepció dels aliments crus, semielaborats i elaborats de la cuina mediterrània.

Aplicació de les tècniques de preelaboració culinària pròpies a cada matèria segons els seus orígens de la cuina mediterrània.

Aplicació de les tècniques de conservació dels productes alimentaris de la Mediterrània.

4. Les tècniques i els procediments de cocció emprats a la cuina mediterrània.

Descripció dels processos d'elaboracions culinàries tradicionals.

Analitza els processos de culinària tradicionals, identificant i caracteritzant les tècniques culinàries.

Aplicació de les tècniques culinàries bàsiques emprades a la cuina mediterrània.

Utilització de les eines de treball pròpies del taller de cuina mediterrània i del seu servei de restauració.

5. Alguns dels principals productes elaborats de la cuina mediterrània.

Identifica els principals productes elaborats dels països de la Mediterrània d'origen animal i vegetal:

- Olis i greixos.
- Embotits.
- Envinagrats.
- Formatges.
- Vins i begudes espirituoses.
- Etc.

Analitza la composició bàsica dels principals productes elaborats dels països de la Mediterrània d'origen animal i vegetal:

- Olis i greixos.
- Embotits.
- Envinagrats.
- Formatges.
- Vins i begudes espirituoses.
- Etc.

6. Les tradicions i els costums gastronòmics de la cuina mediterrània.

Identifica les principals festes gastronòmiques de la Mediterrània atesa la seva temporalitat.

Identifica les elaboracions culinàries tradicionals de la cuina mediterrània atesa la composició, producció, origen i servei que presenten.

Realitza alguns dels plats tradicionals dels països de l'entorn mediterrani.

7. Elaboracions culinàries de nova creació mediterrànies i els seus aspectes innovadors.

Realització, presentació i conservació de plats de nova creació i els seus aspectes innovadors.

Utilització de noves matèries alimentàries crues i/o preparades per a la elaboració de plats.

Realització, presentació i conservació de plats de creació pròpia, segons les noves tendències i influències culturals.

8. Seguretat i prevenció en les zones de preelaboració i producció culinària.

Analitza les normes i condicions higienicosanitàries, mediambientals i de seguretat referides a les unitats de producció, emmagatzematge i conservació dels aliments.

Aplica les normes i condicions higienicosanitàries, mediambientals i de seguretat referides a les unitats de producció, emmagatzematge i conservació dels aliments.

e) Actituds:

Aplicació de les normes de seguretat en restauració.

Aplicació dels coneixements culinàries tradicionals.

Disposició a treballar en equip dins la cuina i el menjador.

Execució sistemàtica de la comprovació de resultats.

Disposició per organitzar i mantenir el lloc de feina d'una manera eficient.

Compromís de qualitat en el desenvolupament de la feina.

Responsabilitzar-se, en tot moment, de la feina que desenvolupa.

Participació, col·laboració i cooperació en la feina en equip.

Respecte per la salut personal i col·lectiva, el mediambient i la seguretat a la feina.

Adaptació i compliment dels protocols de qualitat establerts als processos de producció.

Mòdul professional 14

Denominació: **MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I SISTEMES D'AUTOCONTROL**

Mòdul transversal no associat a cap unitat de competència.

a) Durada: 70 hores.

b) Capacitats terminals i criteris d'avaluació:

Capacitat terminal 1: Analitzar els processos de restauració, identificant i caracteritzant els punts de risc i focus de contaminació alimentària.

Criteris d'avaluació:

- Analitzar les tècniques de tractament, preelaboració, elaboració i conservació o emmagatzematge dels productes culinàries.

- Identificar els punts crítics o possibles focus de contaminació alimentària durant tot el procés de manipulació i conservació dels aliments.

- En supòsits pràctics de manipulació d'aliments degudament caracter-

itzats:

- Identificar i caracteritzar les matèries primeres i gèneres que hi interveuen.
- Definir el procés d'elaboració i conservació descriptiu:
- Fases de tractament, preelaboració i elaboració segons el tipus de producte.
- Diferents tipus d'emmagatzemament o conservació segons el tipus de producte.
- Manual de neteja i higienització dels punts crítics.
- Realitzar un esquema dels procediments a realitzar per fer una correcta manipulació d'aliments.

Capacitat terminal 2: Analitzar les normes i condicions higienicosanitàries i de seguretat referides a unitats de producció, emmagatzemament i conservació d'aliments i begudes.

Críters d'avaluació:

- Identificar les condicions que han de reunir els locals, les instal·lacions, els materials i l'utilatge d'acord amb la reglamentació higienicosanitària i de seguretat en zones d'emmagatzematge, conservació, producció i/o servei d'alimentació i begudes.
- Justificar la utilització de productes i estris de neteja d'acord amb les seves aplicacions i resultats esperats.
- Complir els estàndards d'higiene personal i indumentària d'acord amb els sistemes higienicosanitaris establerts.

Capacitat terminal 3: Realitzar l'autocontrol als establiments de restauració implantant Plans Generals d'Higiene, Prerequisits o Requisits Previs a l'APPCC.

Críters d'avaluació:

- Identificar els punts de risc i seleccionar les mesures correctores.
- Justificar la recerca i adopció dels procediments preestablerts en cada un d'ells.
- Adoptar sistemes de neteja i desinfecció de cada zona de treball i emmagatzemament.
- Seleccionar els sistemes més idonis en cada cas de protecció dels aliments durant tot el procés de preparació, preelaboració, elaboració i conservació.
- Realitzar el control d'envasos asèptics.
- Identificar i controlar la correcta idoneïtat a la distribució dels aliments prevenint els possibles riscos alimentaris que poguessin produir-se.
- Establir les mesures necessàries en el maneig de residus alimentaris.
- Avaluar els sistemes dotats de control de riscos i punts crítics, així com en la manipulació d'aliments i proposar millores a la seva aplicació.

c) Fets, conceptes i continguts conceptuals:

1. Introducció a la higiene alimentària.

Concepte. Finalitat.
Higiene personal.

2. Els bacteris.

Condicions de creixement dels bacteris.
Principals bacteris presents als aliments.
Mesures de prevenció.

3. Intoxicació alimentària.

Causes principals.
Mesures preventives.
Mètodes de conservació.

4. Fonts de contaminació dels aliments.

Tipus de contaminació.
Fonts de contaminació bacteriana.

5. Emmagatzematge dels aliments.

Aliments en sec.
Fruïtes i verdures.
En congelació.
En refrigeració.

6. Neteja i desinfecció.

Concepte i característiques generals.
El procés d'higienització.

7. Maneig de residus.

Orgànics.
Inorgànics.
Sistemes de reciclatge.
Control.

8. Les plagues.

Concepte. Tipus i caracterització.
Prevenció i eliminació d'aquestes.

9. Autocontrol en els establiments alimentaris.

Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits Previs a l'APPCC: pla de control de proveïdors, pla de control de l'aigua, pla de neteja i desinfecció, pla de vigilància i control de plagues, pla de manipulació.
Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
Sistemes de Traçabilitat.

d) Procediments:

1. Introducció a la higiene alimentària.

Definició del concepte d'higiene alimentària en els establiments de restauració.

Interpretació dels conceptes bàsics relacionats amb la higiene alimentària.

Descriure i analitzar els procediments bàsics d'higiene personal.
Determinació en cada moment de les indumentàries pròpies de cada unitat de producció o emmagatzematge.

2. Els bacteris.

Avaluació de les condicions de creixement dels bacteris.
Identificació dels principals bacteris presents als aliments.
Realització de mesures de prevenció contra els bacteris.

3. Intoxicació alimentària.

Determinació de les principals causes d'intoxicació alimentària.
Aplicació de les mesures de prevenció d'intoxicació alimentària.
Identificació i avaluació dels diferents mètodes de conservació.
Elecció dels sistemes més adequats de conservació segons el tipus d'aliment i beguda i el seu estat dins el procés de producció.
Implantació de sistemes de prevenció.

4. Fonts de contaminació dels aliments.

Conceptualització i identificació dels diferents tipus de contaminació.
Determinació de les fonts de contaminació bacteriana.
Metodologia bàsica per establir els punts crítics dins les àrees de producció i conservació.
Implantació de sistemes de prevenció i control contra la contaminació dels aliments.

5. Emmagatzematge dels aliments.

Identificació dels diferents tipus d'emmagatzematge segons el tipus d'aliment i del seu estat dins el procés productiu.
Determinació dels elements bàsics a controlar durant tot el procés d'emmagatzematge.
Establir sistemes de control dins l'àrea d'economat, magatzem i altres punts de conservació dels aliments.
Identificació i control dels diferents tipus de recipients per emmagatzemar els aliments i begudes, segons el seu estat dins el procés de producció.

6. Neteja i desinfecció.

Conceptualització i característiques generals de les necessitats de neteja i desinfecció de les àrees de producció i emmagatzematge.
Planificació del procés d'higienització.
Control i valoració dels sistemes de neteja i desinfecció.

7. Maneig de residus.

Identificació dels diferents residus generats per les diferents àrees de producció.
Determinació dels sistemes d'emmagatzematge i tractament dels residus orgànics.
Identificació dels sistemes d'emmagatzematge i tractament dels residus líquids.
Determinació dels sistemes d'emmagatzematge d'altres residus (inorgànics).
Control, desviacions i mesures correctores del sistema de maneig de residus.

8. Les plagues.

Conceptualització dels diferents tipus de plagues.
 Identificació dels punts crítics i sistemes de prevenció.
 Valoració de la normativa legal aplicable en qüestions de plagues.
 Control i valoració dels sistemes de prevenció.

9. Autocontrol en els establiments alimentaris.

Identificació dels punts febles i donats a ser punts crítics dins les àrees de producció i emmagatzematge.
 Aplicació dels Plans generals d'higiene, Prerequisits o Requisits previs a l'APPCC: pla de control de proveïdors, pla de control de l'aigua, pla de neteja i desinfecció, pla de vigilància i control de plagues, pla de manipulació.
 Anàlisi de perills, identificació de perills, identificació dels punts de riscs, selecció de mesures de control, sistemes de vigilància, mesures correctores, recerca i adopció dels procediments.
 Anàlisi i aplicació dels sistemes de Traçabilitat.
 Implantació de sistemes de prevenció i control dins les àrees de producció i emmagatzematge, tant de les instal·lacions, maquinària, estris, etc, com del personal.

e) Actituds:

Valoració de la importància d'establir sistemes d'anàlisi, prevenció i control de punts crítics dins les àrees de producció i emmagatzematge.
 Realitzar les tasques dins els tallers complint la normativa higienicosanitària.
 Assistència correctament uniformat i net a les àrees de producció.
 Prestar atenció a les indicacions realitzades pel professor, amb actitud participativa i positiva.
 Realitzar aportacions a la millora dels sistemes de prevenció i control dels punts crítics dins les diferents aules-taller i recintes d'emmagatzematge.

3.4. Orientacions bàsiques per al procés d'ensenyament-aprenentatge

La metodologia que programi i apliqui el professorat en el marc del projecte curricular del cicle, de la programació didàctica dels mòduls professionals i de la programació d'aula de la seva activitat docent, estarà orientada a promoure en l'alumnat:

- L'adquisició d'una visió global i coordinada dels processos productius als quals està vinculada la competència professional del títol, mitjançant la necessària integració de continguts científics, tecnològics i organitzatius.
- El desenvolupament de la capacitat per aprendre per ell mateix, de manera que adquireixi una identitat i maduresa professionals motivadores per a futurs aprenentatges i adaptacions al canvi de les qualificacions.
- La participació en els processos d'ensenyament-aprenentatge, de manera que mitjançant una metodologia activa es desenvolupi la seva capacitat d'autonomia i de responsabilitat personals, de creixent importància en el món professional.
- El desenvolupament de la capacitat per treballar en equip, de manera que quan s'integri en equips de feina a l'àmbit professional pugui mantenir relacions fluides, col·laborant en la consecució dels objectius assignats al grup, respectant el treball dels altres, participant activament en l'organització i el desenvolupament de tasques col·lectives, cooperant en la superació de les dificultats que es presenten amb una actitud tolerant envers les idees dels companys, i respectant les normes i els mètodes establerts.

La metodologia didàctica s'ha d'adaptar a les peculiaritats col·lectives del grup, així com a les peculiaritats individuals, tenint especial cura de fer les adaptacions oportunes per a l'alumnat que presenti necessitats educatives especials.

S'ha de fomentar que les activitats d'aprenentatge simulin ambients productius reals. Els aprenentatges s'han d'articular, fonamentalment, en torn als procediments que prenen com a referència els processos i els mètodes de producció, als quals remeten les realitzacions i el domini professional expressats en les unitats de competència del perfil corresponent.

3.5. Hores a disposició del centre.

Es reserven 40 hores del total que s'imparteixen al centre educatiu amb la finalitat de completar el currículum amb l'adaptació a les necessitats de desenvolupament econòmic, social i de recursos del seu entorn socioproductiu i de les característiques de l'alumnat.

Aquestes hores s'han de distribuir a proposta del departament d'Hoteleria i Turisme.

Les hores de lliure disposició poden quedar distribuïdes entre un o més mòduls professionals dels ja existents, o bé crear un nou mòdul professional. Quan un departament d'una família professional proposi que es faci un

nou mòdul a les hores de lliure disposició, ha d'indicar l'especialitat del professorat que l'ha d'impartir. El centre educatiu ha de comunicar aquesta proposta a l'òrgan competent en matèria de formació professional, per tal que aquest autoritzi el nou mòdul, indiqui si l'especialitat és la més convenient i, si n'és el cas, autoritzi la contractació d'experts provinents del món laboral.

En cap cas, les hores a disposició del centre incrementaran la durada de la formació en centres de treball (FCT).

4. ESPECIALITATS DEL PROFESSORAT QUE TÉ L'ATRIBUCIÓ DOCENT EN ELS MÒDULS PROFESSIONALS D'AQUEST CICLE FORMATIU

Cos: Professorat d'Ensenyament Secundari.
 Especialitat: Hoteleria i Turisme.
 Mòdul professional 5. Màrqueting en restauració.
 Mòdul professional 4. Administració d'establiments de restauració.
 Mòdul professional 11. Gestió i control d'aliments i begudes.
 Mòdul professional 14. Manipulació d'aliments i sistemes d'autocontrol.

Especialitat: Formació i orientació laboral.
 Mòdul professional 8. Relacions a l'entorn de treball.
 Mòdul professional 9. Formació i orientació laboral.

Especialitat: Anglès.
 Mòdul professional 6. Llengua estrangera: Anglès.

Especialitat: Determinada per la segona llengua estrangera escollida.
 Mòdul professional 7. Segona llengua estrangera. (1)

Cos: Professorat Tècnic de Formació Professional.
 Especialitat: Cuina i Pastisseria.
 Mòdul professional 1. Processos de cuina.
 Mòdul professional 2. Processos de pastisseria i forn.
 Mòdul professional 11. Gestió i control d'aliments i begudes.
 Mòdul professional 13. Cuina mediterrània.
 Mòdul professional 14. Manipulació d'aliments i sistemes d'autocontrol.

Especialitat: Serveis de Restauració.
 Mòdul professional 3. Processos de servei.
 Mòdul professional 12. Tècniques de servei d'aliments i begudes.
 Mòdul professional 14. Manipulació d'aliments i sistemes d'autocontrol.

Especialitat: Hoteleria i Turisme, o Cuina i Pastisseria, o Serveis de Restauració, o Formació i Orientació Laboral.
 Mòdul professional 10. Formació en centres de treball.

(1) Segona llengua estrangera: adaptada a les necessitats de desenvolupament econòmic, social i de recursos de l'entorn socioproductiu on es realitza el cicle de Restauració.

5. CONVALIDACIONS, CORRESPONDÈNCIES I ACCÉS A ESTUDIS UNIVERSITARIS.**5.1. Mòduls professionals que poden ser convalidats amb la formació professional ocupacional:**

Processos de cuina.
 Processos de pastisseria i forn.
 Processos de servei.

5.2. Mòduls professionals que es poden correspondre amb la pràctica laboral:

Processos de cuina.
 Processos de pastisseria i forn.
 Processos de servei.
 Formació i Orientació Laboral.

5.3. Accés a estudis universitaris.

Diplomat en Ciències Empresarials.
 Diplomat en Nutrició Humana i Dietètica.
 Diplomat en Turisme.
 Llicenciat en Filologia (totes les especialitats).
 Diplomat en Traducció i Interpretació.

D'acord amb l'Ordre ECI/2527/2005 de 4 de juliol, per la qual s'actualitza i s'amplia l'annex X d'Accés a Estudis Universitaris des dels Cicles Formatius de Grau Superior, del Reial decret 777/1998, de 30 d'abril, pel qual es desenvolupen determinats aspectes de l'ordenació de la Formació

Professional a l'àmbit del sistema educatiu.

6. DISTRIBUCIÓ DELS MÒDULS PROFESSIONALS EN CURSOS ESCOLARS I DISTRIBUCIÓ HORÀRIA SETMANAL.

Família professional: HOTELERIA I TURISME.
Grau: SUPERIOR.
Durada: 2.000 hores.
Títol: TÈCNIC SUPERIOR EN RESTAURACIÓ.
Clau: HOT34.

6.1. Distribució dels mòduls professionals en cursos escolars

S'impartiran a primer curs els mòduls professional següents:

Mòdul professional 1. Processos de cuina.
Mòdul professional 3. Processos de servei.
Mòdul professional 4. Administració d'establiments de restauració.
Mòdul professional 6. Llengua estrangera. Anglès.
Mòdul professional 7. Segona llengua estrangera.
Mòdul professional 14. Manipulació d'aliments i sistemes d'autocontrol.

S'impartiran a segon curs els mòduls professional següents:

Mòdul professional 2. Processos de pastisseria i forn.
Mòdul professional 5. Màrqueting en restauració.
Mòdul professional 8. Relacions a l'entorn de treball.
Mòdul professional 9. Formació i orientació laboral.
Mòdul professional 10. Formació en centres de treball.
Mòdul professional 11. Gestió i control d'aliments i begudes.
Mòdul professional 12. Tècniques de servei d'aliments i begudes.
Mòdul professional 13. Cuina mediterrània.
Mòdul professional 15. Hores de lliure disposició.

6.2. Distribució horària setmanal.

Mòdul professional 1. Processos de cuina.
Hores setmanals al centre educatiu: 8 h.
Hores anuals al centre educatiu: 255 h.

Mòdul professional 2. Processos de pastisseria i forn.
Hores setmanals al centre educatiu: 4 h.
Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 3. Processos de servei.
Hores setmanals al centre educatiu: 7 h.
Hores anuals al centre educatiu: 225 h.

Mòdul professional 4. Administració d'establiments de restauració.
Hores setmanals al centre educatiu: 5 h.
Hores anuals al centre educatiu: 160 h.

Mòdul professional 5. Màrqueting en restauració.
Hores setmanals al centre educatiu: 6 h.
Hores anuals al centre educatiu: 130 h.

Mòdul professional 6. Llengua estrangera. Anglès.
Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.
Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 7. Segona llengua estrangera.
Hores setmanals al centre educatiu: 5 h.
Hores anuals al centre educatiu: 160 h.

Mòdul professional 8. Relacions a l'entorn laboral.
Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.
Hores anuals al centre educatiu: 65 h.

Mòdul professional 9. Formació i orientació laboral.
Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.
Hores anuals al centre educatiu: 65 h.

Mòdul professional 10. Formació en centres de treball.
Hores totals: 380 h.

Mòdul professional 11. Gestió i control d'aliments i begudes.
Hores setmanals al centre educatiu: 4 h.
Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 12. Tècniques de servei d'aliments i begudes.
Hores setmanals al centre educatiu: 4 h.

Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 13. Cuina mediterrània.
Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.
Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 14. Manipulació d'aliments i sistemes d'autocontrol.
Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.
Hores anuals al centre educatiu: 70 h.

Mòdul professional 15. Hores de lliure disposició.
Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.
Hores anuals al centre educatiu: 40 h.

7. MÒDULS PROFESSIONALS QUE ES PODEN DESDOBLAR DE CONFORMITAT AMB LA NORMATIVA

Quan el nombre d'alumnes sigui superior a 20 es pot demanar a l'òrgan competent en matèria de formació professional l'autorització per desdoblament dels mòduls professionals següents:

Mòdul professional 1. Processos de cuina.
Mòdul professional 2. Processos de pastisseria i forn.
Mòdul professional 13. Cuina mediterrània.

8. REQUISITS D'ESPAYS FORMATIUS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS PER AUTORITZAR AQUESTS ENSENYAMENTS

8.1. Espais formatius (RD 777/1998, de 30 d'abril)

Espai formatiu: aula polivalent.
Superfície: 60 m² per 30 alumnes.
40 m² per 20 alumnes.

Espai formatiu: aula de gestió.
Superfície: 90 m² per 30 alumnes.
60 m² per 20 alumnes.

Espai formatiu: taller de cuina.
Superfície: 210 m² per 30 alumnes.
180 m² per 20 alumnes.

Espai formatiu: taller d'hoteleria.
Superfície: 90 m² per 30 alumnes.
60 m² per 20 alumnes.

Espai formatiu: taller de pastisseria i forn.
Superfície: 60 m² per 30 alumnes.
60 m² per 20 alumnes.

No s'ha d'interpretar que els diversos espais formatius identificats han de diferenciar-se necessàriament mitjançant tancaments.

8.2. Instal·lacions i equipaments

L'òrgan competent en matèria de formació professional ha de donar les orientacions sobre les instal·lacions i l'equipament necessaris per a la implantació del cicle formatiu corresponent a aquest títol professional.

— o —

3.- D'altres disposicions

CONSELLERIA D'EDUCACIÓ I CULTURA

Num. 57

Resolució del conseller d'Educació i Cultura de 28 de desembre de 2006, per la qual es resol la convocatòria de subvencions per compensar les empreses o entitats sense finalitat de lucre col·laboradores en la realització de pràctiques formatives de l'alumnat en centres de treball, corresponents al curs acadèmic 2005/2006.

D'acord amb l'article 11 de la Resolució del conseller d'Educació i Cultura de 22 de juny de 2006, per la qual es convoquen subvencions per compensar les empreses col·laboradores en la realització de pràctiques formatives de l'alumnat en centres de treball, corresponents al curs acadèmic 2005/2006, un