



DIRECCIÓ GENERAL DE PERSONAL DOCENT I CENTRES CONCERTATS

TEMARI DEL COS DE PROFESSORS ESPECIALISTES EN SECTORS SINGULARS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Aprovat per l'Ordre d'1 de febrer de 1996 (BOE núm. 38, de 13 de febrer)

1. Departament, àrea i establiment de bar. Instal·lacions i zones que el componen. Tipus d'establiments dedicats al servei de begudes. Ubicació. Noves tendències.
2. Personal de bar: funcions i responsabilitats. Personal de restaurant: funcions i responsabilitats. Organització del treball.
3. Recepció i emmagatzematge de matèries primeres. Procediments bàsics de control en la recepció. Descripció i utilització de les instal·lacions, els equips i el mobiliari. Procediments per a l'emmagatzematge.
4. Aprovisionament intern de matèries primeres. Circuits documentals. Procediments per a la seva execució i distribució. Inventaris: classes i procediments d'execució. Control administratiu.
5. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració d'aliments i productes culinaris. Equips necessaris: diferències i avantatges. Processos d'execució i resultats que s'han d'obtenir.
6. Identificació d'equips i maquinària d'ús habitual al bar. Classificació segons la seva ubicació o altres factors, les seves característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al seu manteniment d'ús.
7. Identificació de vaixel·la, cristalleria, llenceria i material especial d'ús habitual en el bar i restaurant. Classificació segons la seva ubicació o altres factors. Característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al seu manteniment d'ús.
8. Descripció d'un pla de treball per a la posada al punt del bar i restaurant. Personal necessari en la seva execució. Superfícies i capacitats.

9. Tècniques de preparació i servei de suc de fruites, gelats, batuts i aperitius no alcohòlics. Les seves característiques principals.
10. Tècniques de preparació i servei de les infusions: cafès, tes, xocolates i d'altres. La seva tipologia, mesclures més comunes i preparacions bàsiques.
11. Procés d'elaboració dels diversos vins. Descripció, característiques i resultats.
12. Metodologia per a l'anàlisi sensorial dels vins.
13. Procés d'elaboració de cerveses, begudes aperitius i licors. La seva classificació, característiques i servei.
14. Procés d'elaboració i naturalesa del brandi o conyac, whisky i altres aiguardents. La seva classificació, característiques i servei.
15. Característiques de la geografia vinícola espanyola. Ubicació de les principals denominacions d'origen i trets distintius dels seus vins. Factors que influeixen en la vinificació i tipus de raïm.
16. Disseny d'ofertes de begudes. Tipus. Elements. Desenvolupament d'exemplificacions indicant possibles alternatives en els dissenys. Grups de begudes que componen el bar.
17. Descripció dels processos d'elaboració, decoració i presentació dels principals còctels reconeguts internacionalment. Classificació i característiques de les sèries de cocteleria.
18. Identificació i característiques de les normes generals per al procés de servei de bar: esmorzars, menjars ràpids (aperitius, canapès, entrepans, plats combinats o anàlegs) i coffee-breaks.
19. Descripció del procés de presa de comanda. Diversos tipus d'oferta, opcions i tipus de servei i itineraris. Descripció de processos de control administratiu en les diverses àrees, departaments i establiments implicats en el servei d'aliments i begudes.
20. Identificació i característiques de la restauració. Tipus de restaurant. Tipus de treball en restauració. La restauració tradicional. La nova restauració.

21. La higiene en restauració. Causes d'alteracions en aliments i elaboracions. Toxiinfeccions habituals. Mecanismes de transmissió. Descripció i desenvolupament de tècniques de neteja i higiene d'equips, instal·lacions i locals dedicats al servei de restauració.

22. Seguretat i prevenció a les àrees de servei d'aliments i begudes. Normativa sobre instal·lacions i equips. Normes que cal seguir en la manipulació d'aliments i begudes. Factors de riscos en els processos de servei. Situacions d'emergència. Mitjans de seguretat per prevenir riscos a persones.

23. Identificació d'equips o maquinària d'ús habitual en el restaurant. Classificació segons la seva ubicació o altres factors. Les seves característiques, funcions, forma correcta d'utilització i operacions per al seu manteniment d'ús.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

36. Descripció del servei en habitacions. Brigada de pisos: les seves principals funcions i responsabilitats. Sistemes de servei i la seva problemàtica. Tendències clàssiques i actuals. Minibars.

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

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

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

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

41. Relacions interdepartamentals en hostaleria i restauració. Organització formal i informal. Coordinació interdepartamental. Organigrames. Importància del treball en equip.

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

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

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

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

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



DIRECCIÓ GENERAL DE PERSONAL DOCENT I CENTRES CONCERTATS

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

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

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

50. Identificació, diferenciació i característiques de les sopes, brous, consomés, cremes, potatges i carns d'olla. La seva classificació i varietats d'ús habitual. Procediments de servei.

51. Identificació, diferenciació i característiques de les hortalisses, amanides i entremesos. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

52. Identificació, diferenciació i característiques dels arrossos i pastes. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

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

54. Identificació, diferenciació i característiques dels peixos i mariscos. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

55. Identificació, diferenciació i característiques de l'aviram i gèneres de caça. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

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

57. Identificació, diferenciació i característiques de la carn d'oví i porcina. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

58. Identificació, diferenciació i característiques dels fons i salses. La seva classificació i varietats de consum habitual. Aplicacions gastronòmiques i procediments de servei.

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

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

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