

Conselleria d'Educació

ORDE de 29 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Educació, per la qual s'establix per a la Comunitat Valenciana el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Servicis de Restauració. [2009/9810]

La Llei Orgànica 1/2006, de 10 d'abril, de Reforma de la Llei Orgànica 5/1982, d'1 de juliol, de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en l'article 53, estableix que és de la competència plena de la Generalitat la regulació i l'administració de l'ensenyança en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, en l'àmbit de les seues competències, sense perjudi del que disposa l'article vint-i-set de la Constitució i en les Lleis Orgàniques que, conforme a l'apartat u del seu article huitanta-u, la desenrotllen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* el Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Servicis de Restauració i es fixen les seues ensenyances mínimes, els continguts bàsics de les quals representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'este cicle formatiu, establida en 2000 hores, en virtut del que disposa l'article 10.1 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.2 i 39.6 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en el capítol II del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu. I segons allò que s'ha fixat en l'article 10.2 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu, procedix, tenint en compte els aspectes definits en la normativa anteriorment citada, establir el currículum complet d'estes noves ensenyances de Formació Professional Inicial vinculades al títol mencionat en l'àmbit d'esta Comunitat Autònoma, i ampliar i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals, respectant el perfil professional d'este.

En la definició d'este currículum s'han tingut en compte les característiques educatives, així com les socioproductives i laborals, de la Comunitat Valenciana a fi de donar resposta a les necessitats generals de qualificació dels recursos humans per a la seua incorporació a l'estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sense cap perjudi a la mobilitat de l'alumnat.

S'ha prestat especial atenció a les àrees prioritàries definides per la Disposició Addicional Tercera de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional per mitjà de la definició de continguts de prevenció de riscos laborals, que permeten que tot l'alumnat pugua obtindre el certificat de tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el que disposa el Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Servicis de Prevenció, i augmenten en el currículum la formació en la llengua anglesa.

Este currículum requerix una posterior concreció en les programacions que l'equip docent ha d'elaborar, les quals han d'incorporar el disseny d'activitats d'aprenentatge i el desenrotllament d'actuacions flexibles que, en el marc de la normativa que regula l'organització dels centres, possibiliten adequacions particulars del currículum en cada centre docent d'acord amb els recursos disponibles, sense que en cap cas supose la supressió d'objectius que afecten la competència general del títol.

En virtut de l'anteriorment exposat, i segons el que s'ha fixat en l'article 17.2 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu, vista la proposta de la Direcció General d'Avaluació, Innovació i Qualitat Educativa i de la Formació Professional de data 27 de juliol de 2009, amb un informe previ del Consell Valencià de la Formació Professional i de conformitat amb el Consell Juridic Consultiu de la Comunitat Valenciana, en exercici de les atribucions que em confe-

Conselleria de Educación

ORDEN de 29 de julio 2009, de la Conselleria de Educación, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículum del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Servicios en Restauración. [2009/9810]

La Ley Orgánica 1/2006, de 10 de abril, de Reforma de la Ley Orgánica 5/1982, de 1 de julio, de Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en su artículo 53, establece que es de la competencia plena de la Generalitat la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo veintisiete de la Constitución y en las Leyes Orgánicas que, conforme al apartado uno de su artículo ochenta y uno, la desarrollen.

Una vez aprobado y publicado en el *Boletín Oficial del Estado* el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículum de este ciclo formativo, establecida en 2000 horas, en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.2 y 39.6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el capítulo II del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo y según lo fijado en el artículo 10.2 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, procede, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa anteriormente citada, establecer el currículum completo de estas nuevas enseñanzas de Formación Profesional Inicial vinculadas al Título mencionado en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, ampliando y contextualizando los contenidos de los módulos profesionales, respetando el perfil profesional del mismo.

En la definición de este currículum se han tenido en cuenta las características educativas, así como las socio-productivas y laborales, de la Comunitat Valenciana con el fin de dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sin perjuicio alguno a la movilidad del alumnado.

Se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, que permitan que todo el alumnado pueda obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y aumentando en el currículum formación en la lengua inglesa.

Este currículum requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículum en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En virtud de lo anteriormente expuesto, y según lo fijado en el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, vista la propuesta de la Dirección General de Evaluación, Innovación y Calidad Educativa y de la Formación Profesional de fecha 27 de julio de 2009, previo informe del Consejo Valenciano de la Formación Profesional y conforme con el Consell Juridic Consultiu de la Comunitat Valenciana, en ejercicio de las atribuciones que me

rixen l'article 28.e) de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, modificada per la Llei 12/2007, de 20 de març, de la Generalitat i el Decret 118/2007, de 27 de juliol, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Educació,

ORDENE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. La present orde es dicta a l'empara del que disposen els articles 27 i 53.1 i 2 de la Constitució Espanyola; en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació; en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'estableix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu; en el Reial Decret 2093/1983, de 28 de juliol, sobre traspàs de funcions i servicis de l'administració de l'Estat a la Comunitat Valenciana en matèria d'educació, i en l'article 53 del vigent Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i té com a objecte establir el currículum del cicle formatiu de grau mitjà vinculat al títol de Tècnic en Servicis en Restauració, tenint en compte les característiques socioproductives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A estos efectes, la identificació del títol, el perfil professional que ve expressat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i la relació de qualificacions i, si és el cas, les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com l'entorn professional i la prospectiva del títol en el sector o sectors són els que es definixen en el títol de Tècnic en Servicis de Restauració determinat en el Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'estableix el mencionat títol i les seues ensenyances mínimes.

2. El que disposa esta orde serà aplicable en els centres docents que desenrotllen les ensenyances del cicle formatiu de grau mitjà de Servicis en Restauració ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Currículum

1. La duració total del currículum d'este cicle formatiu, incloent-hi tant la càrrega lectiva dels seus mòduls professionals com la càrrega lectiva reservada per a la docència en anglés, és de 2.000 hores.

2. Els seus objectius generals són els que s'establixen en el Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre.

3. La relació dels mòduls professionals en què s'organitza el present currículum són:

- 0150. Operacions bàsiques en bar cafeteria
- 0151. Operacions bàsiques en restaurant
- 0154. El vi i el seu servici
- 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- 0156. Anglés
- 0157. Formació i orientació laboral
- 0152. Servicis en bar cafeteria
- 0153. Servicis en restaurant i esdeveniments especials
- 0045. Ofertes gastronòmiques
- 0155. Tècniques de comunicació en restauració
- 0158. Empresa i iniciativa emprenedora
- 0159. Formació en centres de treball

4. Els objectius d'estos mòduls professionals, expressats en termes de resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació, així com les orientacions pedagògiques, són les que s'establixen per a cada un d'estos en el Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre.

5. Els continguts i la càrrega lectiva completa d'estos mòduls professionals s'establixen en l'annex I d'esta orde.

Article 3. Organització i distribució horària

La impartició dels mòduls professionals d'este cicle formatiu, quan s'oferisca en règim presencial ordinari, s'organitzara en dos cursos acadèmics. La seqüenciació en cada curs acadèmic, la seua càrrega

confieren el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, modificada por la Ley 12/2007, de 20 de marzo, de la Generalitat y el Decreto 118/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Educación,

ORDENO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 27 y 53.1 y 2 de la Constitución Española, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, en el Real Decreto 2093/1983, de 28 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la administración del Estado a la Comunidad Valenciana en materia de educación y en el artículo 53 del vigente Estatuto de Autonomía de la Comunidad Valenciana y tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio vinculado al título de Técnico en Servicios en Restauración, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la Comunidad Valenciana. A estos efectos, la identificación del título, el perfil profesional que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y la relación de cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se definen en el título de Técnico en Servicios en Restauración determinado en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el mencionado título y sus enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en esta orden será de aplicación en los centros docentes que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Currículo

1. La duración total del currículo de este ciclo formativo, incluida tanto la carga lectiva de sus módulos profesionales como la carga lectiva reservada para la docencia en inglés, es de 2.000 horas.

2. Sus objetivos generales son los que se establecen en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

3. La relación de los módulos profesionales en que se organiza el presente currículo son:

- 0150. Operaciones básicas en bar-cafetería
- 0151. Operaciones básicas en restaurante
- 0154. El vino y su servicio
- 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 0156. Inglés
- 0157. Formación y Orientación Laboral
- 0152. Servicios en bar-cafetería
- 0153. Servicios en restaurante y eventos especiales
- 0045. Ofertas gastronómicas
- 0155. Técnicas de comunicación en restauración
- 0158. Empresa e iniciativa emprenedora
- 0159. Formación en Centros de Trabajo

4. Los objetivos de estos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas, son los que se establecen para cada uno de ellos en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

5. Los contenidos y la carga lectiva completa de estos módulos profesionales se establecen en el anexo I de la presente orden.

Artículo 3. Organización y distribución horaria

La impartición de los módulos profesionales de este ciclo formativo, cuando se oferte en régimen presencial ordinario, se organizará en dos cursos académicos. La secuenciación en cada curso académico, su

lectiva completa i la distribució horària setmanal es concreten en l'annex II de la present Orde.

Article 4. Mòdul professional de formació en centres de treball

El mòdul professional de formació en centres de treball es realitzarà, amb caràcter general, en el tercer trimestre del segon curs.

Article 5. Espais i equipament

Els espais mínims que han de reunir els centres educatius per a permetre el desenrotllament de les ensenyances d'este cycle formatiu, complint amb la normativa sobre prevenció de riscos laborals, així com la normativa sobre seguretat i salut en el lloc de treball són els establits en l'annex V d'esta orde.

Els espais formatius establits poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursen el mateix o altres cycles formatius, o etapes educatives i no necessàriament han de diferenciar-se per mitjà de tanca-ments.

L'equipament, a més de ser els necessaris i suficients per a garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyança a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, hauran de complir les condicions següents:

a) Els equips, les màquines, etc., disposaran de la instal·lació necessària per al seu funcionament correcte i compliran amb les normes de seguretat i prevenció de riscos i amb totes les altres que s'apliquen.

b) La seua quantitat i característiques haurà d'estar en funció del nombre d'alumnes i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cada un dels mòduls professionals que s'impartisquen en els referits espais.

Article 6. Professorat

Els aspectes referents a les especialitats del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cycle formatiu de Servicis en Restauració enumerats en el punt 3 de l'article 2 de la present Orde, segons el que preveu la normativa estatal de caràcter bàsic, són els establits actualment en l'annex III.A) del Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre.

Les especialitats i, si és el cas, les titulacions del professorat amb atribució docent en el mòdul professional d'Anglès Tècnic inclòs en l'article 7 són les que es determinen en l'annex III de la present Orde.

A fi de garantir la qualitat d'estes ensenyances, per a poder impartir els mòduls professionals que conformen el cycle formatiu, el professorat dels centres de titularitat privada o d'una altra administració diferent de la Conselleria d'Educació, ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana, hauran de posseir la corresponent titulació acadèmica que es concreta en l'annex VI de la present Orde, i a més acreditar la formació pedagògica i didàctica que estableix el Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatoria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial, i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'Ensenyança Secundària. La titulació acadèmica universitària requerida s'adaptarà a la seua equivalència de grau/màster universitari.

Article 7. Docència en anglès

A fi que l'alumnat conega la llengua anglesa, en els seus vessants orals i escrits, que li permeta resoldre situacions que impliquen la producció i comprensió de textos relacionats amb la professió, conèixer els avanços d'altres països, realitzar propostes d'innovació en el seu àmbit professional i facilitar la seua mobilitat a qualsevol país europeu, el currículum d'este cycle formatiu incorpora la llengua anglesa de forma integrada en dos mòduls professionals d'entre els que componen la totalitat del cycle formatiu.

1. Estos mòduls s'impartiran de forma voluntària pel professorat amb atribució docent en els estos que, a més, posseïska l'habilitació lingüística en anglès d'acord amb la normativa aplicable a la Comunitat Valenciana.

carga lectiva completa y la distribución horaria semanal se concretan en el anexo II de la presente orden.

Artículo 4. Módulo profesional Formación en Centros de Trabajo

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se realizará, con carácter general, en el tercer trimestre del segundo curso.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo, cumpliendo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo son los establecidos en el anexo V de esta orden.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Los equipos, máquinas, etc., dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) Su cantidad y características deberá estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

Artículo 6. Profesorado

Los aspectos referentes a las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Servicios en Restauración enumerados en el punto 3 del artículo 2 de la presente orden, según lo previsto en la normativa estatal de carácter básico, son los establecidos actualmente en el anexo III.A) del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.

Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Inglés Técnico incluido en el artículo 7 son las que se determinan en el anexo III de la presente orden.

Con el fin de garantizar la calidad de estas enseñanzas, para poder impartir los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo, el profesorado de los centros de titularidad privada o de otra administración distinta de la Conselleria de Educación, ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat, deberán poseer la correspondiente titulación académica que se concreta en el anexo VI de la presente orden y además acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de Enseñanza Secundaria. La titulación académica universitaria requerida se adaptará a su equivalencia de grado/master universitario.

Artículo 7. Docencia en inglés

Con el fin de que el alumnado conozca la lengua inglesa, en sus vertientes oral y escrita, que le permita resolver situaciones que impliquen la producción y comprensión de textos relacionados con la profesión, conocer los avances de otros países, realizar propuestas de innovación en su ámbito profesional y facilitar su movilidad a cualquier país europeo, el currículo de este ciclo formativo incorpora la lengua inglesa de forma integrada en dos módulos profesionales de entre los que componen la totalidad del ciclo formativo.

1. Estos módulos se impartirán de forma voluntaria por el profesorado con atribución docente en los mismos que, además, posea la habilitación lingüística en inglés de acuerdo con la normativa aplicable en la Comunitat Valenciana.

– A fi de garantir que l'ensenyança bilingüe s'impartisca en els dos cursos acadèmics del cicle formatiu de forma continuada, es triaran mòduls professionals d'ambdós cursos.

– Els mòduls susceptibles de ser impartits en llengua anglesa són els relacionats amb les unitats de competència, excepte amb la UC1051_2, incloses en el títol.

– A conseqüència de la major complexitat que suposa la transmissió i recepció d'ensenyances en una llengua diferent de la materna, els mòduls professionals impartits en llengua anglesa incrementaran la seua càrrega horària lectiva, en dos hores setmanals per al mòdul que s'impartisca en el primer curs i dos hores per al qual es desenvollop durant el segon curs. A més, el professorat que impartisca els dits mòduls professionals tindrà assignades en el seu horari individual tres hores setmanals de les complementàries al servici del centre per a la seua preparació.

2. Si no es complixen les condicions anteriorment indicades, amb caràcter excepcional i de forma transitòria, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu, en el marc general del projecte educatiu concretaran i desenvollop el currículum del cicle formatiu i augmentaran en dos hores setmanals la càrrega horària del mòdul 0156. Anglès i inclouran un mòdul d'anglès tècnic en el segon curs, la llengua del qual vehicular serà l'anglès, amb una càrrega horària de dos hores setmanals. El currículum d'este mòdul d'engonals tècnics es concreta en l'annex IV.

Article 8. Autonomia dels centres

Els centres educatius disposaran de la necessària autonomia pedagògica, d'organització i de gestió econòmica per al desenvollopament de les ensenyances i la seua adaptació a les característiques concretes de l'entorn socioeconòmic, cultural i professional.

En el marc general del projecte educatiu i en funció de les característiques del seu entorn productiu, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu concretaran i desenvollop el currículum per mitjà de l'elaboració del projecte curricular del cicle formatiu i de les programacions didàctiques de cada un dels seus mòduls professionals, en els termes establits en esta orde, potenciant o creant la cultura de prevenció de riscos laborals en els espais on s'impartisquen els diferents mòduls professionals, així com una cultura de respecte ambiental, treball de qualitat realitzat d'acord amb les normes de qualitat, creativitat, innovació i igualtat de gèneres.

La Conselleria d'Educació afavorirà l'elaboració de projectes d'innovació, així com de models de programació docent i de materials didàctics, que faciliten al professorat el desenvollopament del currículum.

Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, podran adoptar experimentacions, plans de treball, formes d'organització o ampliació de l'horari escolar en els termes que estableisca la Conselleria d'Educació, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a l'alumnat ni exigències per a la mateixa.

Article 9. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que oferisquen ensenyances conduents a l'obtenció del títol de tècnic en Servicis en Restauració s'ajustaran al que estableix la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en les normes que el desenvollop i, en tot cas, hauran de complir els requisits que s'establixen en l'article 52 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, a més del que estableix el Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, i normes que el desenvollop.

Article 10. Avaluació, promoció i acreditació

Per a l'avaluació, promoció i acreditació de la formació establida en esta orde, caldrà ajustar-se a les normes que expressament dicte la Conselleria d'Educació.

Article 11. Adaptació als distints tipus i destinataris de l'oferta educativa

La Conselleria d'Educació podrà realitzar ofertes formatives, d'este cicle formatiu, adaptades a les necessitats específiques de col·lectius

– Al objeto de garantizar que la enseñanza bilingüe se imparta en los dos cursos académicos del ciclo formativo de forma continuada se elegirán módulos profesionales de ambos cursos.

– Los módulos susceptibles de ser impartidos en lengua inglesa son los relacionados con las unidades de competencia, excepto con la UC1051_2, incluidas en el título.

– Como consecuencia de la mayor complejidad que supone la transmisión y recepción de enseñanzas en una lengua diferente a la materna, los módulos profesionales impartidos en lengua inglesa incrementarán su carga horaria lectiva, en dos horas semanales para el módulo que se imparta en el primer curso y dos horas para el que se desarrolle durante el segundo curso. Además, el profesorado que imparta dichos módulos profesionales tendrá asignadas en su horario individual tres horas semanales de las complementarias al servicio del centro para su preparación.

2. Si no se cumplen las condiciones anteriormente indicadas, con carácter excepcional y de forma transitoria, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo, en el marco general de su proyecto educativo, concretarán y desarrollarán el currículo del ciclo formativo aumentando en dos horas semanales la carga horaria del módulo 0156. Inglés e incluyendo un módulo de inglés técnico en el segundo curso, cuya lengua vehicular será el inglés, con una carga horaria de dos horas semanales. El currículo de este módulo de inglés técnico se concreta en el anexo IV.

Artículo 8. Autonomía de los centros

Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

En el marco general del proyecto educativo y en función de las características de su entorno productivo, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante la elaboración del proyecto curricular del ciclo formativo y de las programaciones didácticas de cada uno de sus módulos profesionales, en los términos establecidos en esta orden, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales en los espacios donde se impartan los diferentes módulos profesionales, así como una cultura de respeto ambiental, trabajo de calidad realizado conforme a las normas de calidad, innovación, creatividad e igualdad de géneros.

La Conselleria de Educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos, que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Conselleria de Educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones al alumnado ni exigencias para la misma.

Artículo 9. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que lo desarrollen y, en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, además de lo establecido en el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, y normas que lo desarrollen.

Artículo 10. Evaluación, promoción y acreditación

Para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en esta orden, se atenderá a las normas que expresamente dicte la Conselleria de Educación.

Artículo 11. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa

La Conselleria de Educación podrá realizar ofertas formativas, de este ciclo formativo, adaptadas a las necesidades específicas de

desfavorits o amb risc d'exclusió social i adequar les ensenyances d'este a les característiques dels distints tipus d'oferta educativa a fi d'adaptar-se a les característiques dels destinataris.

Disposició addicional primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació de la present Orde tindrà lloc en el curs escolar 2009-2010, per a les ensenyances corresponents al curs primer, i en el curs 2010-2011, per a les del segon curs. Simultàniament, en els mateixos anys acadèmics deixaran d'impartir-se les corresponents al primer i segon cursos de les ensenyances establides per a l'obtenció del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar, emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

Disposició addicional segona. Autorització de centres docents

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, tinguen autoritzades ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la LOGSE, queden autoritzats per a impartir les ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Servicis en Restauració emparat per la LOE.

Disposició addicional tercera. Requisits del professorat de centres privats o públics de titularitat diferent de l'administració educativa.

El professorat dels centres de titularitat privada o de titularitat pública d'una altra administració diferent de l'educativa que, en la data de entrada en vigor d'esta orde, no tinga els requisits acadèmics exigits en l'article 6 de la present Orde podrà impartir els corresponents mòduls professionals que conformen el present currículum si es troben en algun dels supòsits següents:

a) Professorat que haja impartit docència en els centres especificats en la disposició addicional segona, sempre que disposara per a això dels requisits acadèmics requerits, durant un període de dos cursos acadèmics complets, o si no n'hi ha dotze mesos en períodes continus o discontinus, dins dels quatre cursos anteriors a l'entrada en vigor de la present Orde, en el mateix mòdul professional del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la LOGSE, que siga objecte de la convalidació establida en l'annex IV del Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre. L'acreditació docent corresponent podrà sol·licitar-se durant un any a l'entrada en vigor de la present Orde.

b) Professorat que disposen d'una titulació acadèmica universitària i de la formació pedagògica i didàctica requerida, i a més acredite una experiència laboral de almenys tres anys en el sector vinculat a la família professional, realitzant activitats productives o docents en empreses relacionades implícitament amb els resultats d'aprenentatge del mòdul professional.

El procediment que s'ha de seguir per a obtindre l'acreditació docent establida en esta disposició addicional serà el següent:

El professorat que considere reunir els requisits necessaris, ho sol·licitarà a la corresponent Direcció Territorial d'Educació, adjuntant la documentació següent:

- Fotocòpia compulsada del títol acadèmic oficial.
- Documents justificatius de complir els requisits indicats en l'apartat a) i/o b) d'esta disposició addicional.

El/la directora/a territorial, amb un informe previ del seu Servei d'Inspecció Educativa, elevarà proposta de resolució a la Direcció General d'Avaluació, Innovació, Qualitat Educativa i de la Formació Professional que dictarà una resolució individualitzada respecte d'això. Contra la resolució, la persona interessada podrà presentar recurs d'alçada en el termini d'un mes des de la seua notificació, davant de la Secretària Autònoma d'Educació, extrem que haurà de constar en la mencionada resolució. Estes resolucions quedaran inscrites en un registre creat a este efecte.

colectivos desfavorecidos o con riesgo de exclusión social y adecuar las enseñanzas del mismo a las características de los distintos tipos de oferta educativa con objeto de adaptarse a las características de los destinatarios.

Disposición adicional primera. Calendario de implantación

La implantación del currículo objeto de regulación de la presente orden tendrá lugar en el curso escolar 2009-2010, para las enseñanzas correspondientes al curso primero, y en el curso 2010-2011, para las del segundo curso. Simultáneamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las correspondientes al primer y segundo cursos de las enseñanzas establecidas para la obtención del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Disposición adicional segunda. Autorización de centros docentes

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la LOGSE, quedan autorizados para impartir las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración amparado por la LOE.

Disposición adicional tercera. Requisitos del profesorado de centros privados o públicos de titularidad diferente a la administración educativa

El profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otra administración distinta a la educativa que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, carezca de los requisitos académicos exigidos en el artículo 6 de la presente orden podrá impartir los correspondientes módulos profesionales que conforman el presente currículo si se encuentran en alguno de los siguientes supuestos:

a) Profesorado que haya impartido docencia en los centros especificados en la disposición adicional segunda, siempre que dispusiese para ello de los requisitos académicos requeridos, durante un periodo de dos cursos académicos completos, o en su defecto doce meses en periodos continuos o discontinuos, dentro de los cuatro cursos anteriores a la entrada en vigor de la presente orden, en el mismo módulo profesional del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la LOGSE que sea objeto de la convalidación establecida en el anexo IV del Real decreto 1690/2007, de 14 de diciembre. La acreditación docente correspondiente podrá solicitarse durante un año a la entrada en vigor de la presente orden.

b) Profesorado que dispongan de una titulación académica universitaria y de la formación pedagógica y didáctica requerida, y además acredite una experiencia laboral de al menos tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas o docentes en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

El procedimiento a seguir para obtener la acreditación docente establecida en esta disposición adicional será el siguiente:

El profesorado que considere reunir los requisitos necesarios, lo solicitará a la correspondiente Dirección Territorial de Educación, adjuntando la siguiente documentación:

- Fotocopia compulsada del título académico oficial.
- Documentos justificativos de cumplir los requisitos indicados en el apartado a) y/o b) de esta disposición adicional.

El/la director/a territorial, previo informe de su Servicio de Inspección Educativa, elevará propuesta de resolución a la Dirección General de Evaluación, Innovación, Calidad Educativa y de la Formación Profesional que dictará resolución individualizada al respecto. Contra la resolución, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada, en el plazo de un mes desde su notificación, ante la Secretaría Autónoma de Educación, extremo que deberá constar en la mencionada resolución. Estas resoluciones quedarán inscritas en un registro creado al efecto.

Disposició Transitòria. Procés de transició i drets de l'alumnat que estiga cursant el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

1. L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2008-2009, complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la LOGSE, i que no haja superat algun dels mòduls professionals del primer curs del corresponent títol, comptarà amb dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els dits mòduls professionals.

Transcorregut el dit període, en el curs escolar 2011-2012, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Servicis en Restauració, o norma bàsica que ho substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

2. A l'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2008-2009, no complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la LOGSE, se li aplicaran les convalidacions establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Servicis en Restauració, o norma bàsica que ho substituïska regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

3. L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2009-2010, no complisca, per no haver superat el mòdul de Formació en centres de treball, les condicions requerides per a obtenir el títol de Tècnic en Servicis de Restaurant i Bar emparat per la LOGSE, disposarà d'una convocatòria en el següent curs escolar per a poder superar el dit mòdul professional. A l'alumnat que, transcorregut el dit període, no haguera obtingut el corresponent títol, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Servicis en Restauració, o norma bàsica que ho substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Aplicació de l'orde

S'autoritza les direccions generals de la Conselleria d'Educació, en l'àmbit de les seues competències, per a adoptar les mesures i dictar les instruccions necessàries per a l'aplicació del que disposa esta orde.

Segona. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la seua publicació en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 29 de juliol de 2009

El conseller d'Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANNEX I

Mòduls professionals
Mòdul professional: Operacions bàsiques en bar cafeteria
Codi: 0150
Duració: 256 hores
Continguts:
Recepció de matèries primeres:
– Característiques i qualitats de les matèries primeres. Matèries primeres de la Comunitat Valenciana.
– Categories comercials i etiquetades.
– Operacions en la recepció de gèneros.
– Presentacions comercials.

Disposició Transitoria. Proceso de transición y derechos del alumnado que esté cursando el ciclo formativo establecido para la obtención del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo

1. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la LOGSE, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del correspondiente título, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales.

Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2011-2012, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. Al alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la LOGSE, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración, o norma básica que lo sustituya regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2009-2010, no cumpla, por no haber superado el módulo de formación en centros de trabajo, las condiciones requeridas para obtener el Título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar amparado por la LOGSE, dispondrá de una convocatoria en el siguiente curso escolar para poder superar dicho módulo profesional. Al alumnado que, transcurrido dicho periodo, no hubiera obtenido el correspondiente título, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Aplicación de la Orden

Se autoriza a las Direcciones Generales de la Conselleria de Educación, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

Segunda. Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 29 de julio de 2009

El conseller de Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANEXO I

Módulos Profesionales
Módulo Profesional: Operaciones básicas en bar-cafetería
Código: 0150
Duración: 256 horas
Contenidos:
Recepción de materias primas:
– Características y calidades de las materias primas. Materias primas de la Comunitat Valenciana.
– Categorías comerciales y etiquetados.
– Operaciones en la recepción de géneros.
– Presentaciones comerciales.

– Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzemament i consum.

– Aplicacions informàtiques.

Recollida de matèries primeres:

– Descripció i característiques de les operacions d'aprovisionament i distribució interna de matèries primeres.

– Formalització de formularis: vals i comandes. Mitjans informàtics.

– Procediments d'aprovisionament intern i distribució de matèries primeres.

– Gestió d'estocs.

– Procediments de control.

– Sistemes de valoració d'existències.

Preelaboració de matèries primeres per a elaboracions culinàries ràpides i senzilles:

– Definició i aplicacions. Classificació. Terminologia professional.

– Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a preparacions culinàries bàsiques i pròpies de la Comunitat Valenciana.

– Preelaboració de productes per a elaboracions culinàries ràpides. Aperitius senzills, snacks, torrades, canapés, sandvitxs i entrepans senzills aplicant diferents tipus de pans.

– Fases i tècniques de preparació, presentació i servici.

– Procediments de conservació i regeneració d'aliments.

– Presentacions comercials i etiquetades.

Preparació d'equips, útils i materials:

– Maquinària, material i mobiliari propi de les àrees de bar. Descripció, classificació i característiques.

– Ubicació i distribució.

– Posada al punt i control de la maquinària.

Realització d'activitats de muntatge:

– El bar com a establiment i com a departament. Definició, caracterització i models d'organització dels seus diferents tipus.

– Estructures i mesures bàsiques de locals.

– Tipologia de servicis en les àrees de bar cafeteria. Servici de desdjunis, esmorzars tradicionals de la Comunitat Valenciana, aperitius, menjars, berenars, còctels, coffee breaks.

– Categories professionals en el departament de bar cafeteria. Competències del barman i del personal de bar cafeteria. Uniformitat de servici.

– Operacions de preservici característiques. Posada al punt del bar cafeteria, mecànica diària. Muntatge del mostrador, taules i elements de suport.

– Execució de les operacions de muntatge. Control i valoració de resultats.

Preparació de begudes calentes senzilles:

– Cafés, xocolates, infusions i d'altres. Definicions, classificacions, tipus i característiques.

– Elaboració i conservació.

– Begudes calentes pròpies de la Comunitat Valenciana.

– Presentacions comercials i etiquetades.

– Fases i tècniques de preparació, presentació i servici. Servici en barra i en sala.

– Procediments d'execució i servici. Control i valoració de resultats.

Preparació de batuts, gelats, sucs, refrescos i aigües:

– Batuts, copes de gelats, granissats, begudes light, sucs, refrescos, begudes energètiques i aigües. Definicions, classificacions, tipus i característiques. Tècniques d'elaboració.

– Begudes refrescants i nutritives tradicionals de la Comunitat Valenciana.

– Presentacions comercials i etiquetades.

– Ubicació i conservació.

– Tècniques de preparació i presentació de sucs i batuts. Conservació.

– Procediments d'execució i servici. Servici en barra i en sala. Control i valoració de resultats.

Servici de begudes alcohòliques simples:

– Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

– Aplicaciones informáticas.

Acopio de materias primas:

– Descripción y características de las operaciones de aprovisionamiento y distribución interna de materias primas.

– Formalización de formularios: Vales y pedidos. Medios informáticos.

– Procedimientos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas.

– Gestión de stocks.

– Procedimientos de control.

– Sistemas de valoración de existencias.

Preelaboración de materias primas para elaboraciones culinarias rápidas y sencillas:

– Definición y aplicaciones. Clasificación. Terminología profesional.

– Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias básicas y propias de la Comunitat Valenciana.

– Preelaboración de productos para elaboraciones culinarias rápidas. Aperitivos sencillos, snacks, tostadas, canapés, sandwiches y bocadillos sencillos aplicando distintos tipos de panes.

– Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio.

– Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.

– Presentaciones comerciales y etiquetados.

Preparación de equipos, útiles y materiales:

– Maquinaria, material y mobiliario propio de las áreas de bar. Descripción, clasificación y características.

– Ubicación y distribución.

– Puesta a punto y control de la maquinaria.

Realización de actividades de montaje:

– El bar como establecimiento y como departamento. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

– Estructuras y medidas básicas de locales.

– Tipología de servicios en las áreas de bar-cafetería. Servicio de desayunos, almuerzos tradicionales de la Comunitat Valenciana, aperitivos, comidas, meriendas, còctels, coffee-breaks.

– Categorías profesionales en el departamento de bar-cafetería. Competencias del barman y del personal de bar-cafetería. Uniformidad de servicio.

– Operaciones de preservicio características. Puesta a punto del bar-cafetería, mecánica diaria. Montaje del mostrador, mesas y elementos de apoyo.

– Ejecución de las operaciones de montaje. Control y valoración de resultados.

Preparación de bebidas calientes sencillas:

– Cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.

– Elaboración y conservación.

– Bebidas calientes propias de la Comunitat Valenciana.

– Presentaciones comerciales y etiquetados.

– Fases y técnicas de preparación, presentación y servicio. Servicio en barra y en sala.

– Procedimientos de ejecución y servicio. Control y valoración de resultados.

Preparación de batidos, helados, zumos, refrescos y aguas:

– Batidos, copas de helados, granizados, bebidas light, zumos, refrescos, bebidas energéticas y aguas. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Técnicas de elaboración.

– Bebidas refrescantes y nutritivas tradicionales de la Comunitat Valenciana.

– Presentaciones comerciales y etiquetados.

– Ubicación y conservación.

– Técnicas de preparación y presentación de zumos y batidos. Conservación.

– Procedimientos de ejecución y servicio. Servicio en barra y en sala. Control y valoración de resultados.

Servicio de bebidas alcohólicas simples:

– Aperitius, aperitius anisats, biter, vermut, vins generosos i espumosos i cerveses. Definicions, classificacions, tipus i característiques. Tècniques d'elaboració.

– Identificació de les principals marques, presentacions comercials i etiquetatges.

– Aperitius tradicionals elaborats a la Comunitat Valenciana.

– Ubicació i conservació.

– Tècniques de servici d'aperitius, aperitius anisats, biter, vermut, vins generosos i espumosos i cerveses. Maridatge. Servici en barra i en sala.

– Procediments d'execució, control i valoració de resultats.

– Vins. Operacions elementals de servici.

Realització de les operacions de postservici en bar:

– Operacions de postservici en àrees de bar cafeteria.

– Descripció i caracterització.

– Seqüenciació de fases i aplicació de tècniques.

– Control i reposició de materials i matèries primeres.

– Documents associats.

– Anàlisi i detecció de necessitats. Procediments de control.

– Procediments d'execució de les operacions de postservici. Control i valoració de resultats.

Mòdul professional: Operacions bàsiques en restaurant

Codi: 0151

Duració: 256 hores

Continguts:

El restaurant tradicional com a establiment i com a departament:

– Definició, caracterització i models d'organització dels diferents tipus.

– Tipus de locals destinats a restaurants. Estructures i requisits.

– Noves fórmules de restauració.

– Categories professionals en l'àrea de restaurant. Competències professionals del personal de servici. Uniformitat de servici.

– Disseny de processos de preservici, servici i postservici d'ofertes de restauració gastronòmica tradicional.

Operacions de preservici en l'àrea de restaurant:

– Obertura del local, ventilació, neteja i verificació del bon funcionament d'equips. Informe de desperfectes.

– Previsions de clients.

– Estructuració i desenvolupament del procés d'aprovisionament intern de begudes, gèneres i de reposició de material segons el tipus de servici. Documentació necessària. Mitjans informàtics.

Preparació de material, equips i mobiliari:

– Material, equips i mobiliari propis de l'àrea de restaurant.

– Classificació, descripció i mesures bàsiques segons característiques, funcions i aplicacions.

– Usos i manteniment segons les seues característiques de fabricació.

– Ubicació, distribució i funcionalitats dels materials, equips i mobiliari.

– Operacions de posada al punt i adequació de material, equips i mobiliari.

Realització del muntatge de taules:

– Tipologia de servicis en l'àrea de restaurant.

– Muntatge de taules i d'altres elements.

– Caracterització i adequació al tipus de servici.

– Seqüenciació de fases i tècniques associades.

– Decoració de taules. Recursos i tipus de decoració, arreglaments florals i d'altres elements decoratius senzills, contemplat les normes protocol·làries.

– Ambientació musical i contaminació acústica segons el tipus de restaurant.

– Execució d'operacions de muntatge i presentació de taules. Control i valoració de resultats.

Execució d'operacions de suport en el servici d'aliments en sala:

– Tipus i mètodes de servici d'aliments.

– Marcat de taules.

– Aperitivos, aperitivos anisados, bitters, vermut, vinos generosos y espumosos y cervezas. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Técnicas de elaboración.

– Identificación de las principales marcas, presentaciones comerciales y etiquetados.

– Aperitivos tradicionales elaborados en la Comunitat Valenciana.

– Ubicación y conservación.

– Técnicas de servicio de aperitivos, aperitivos anisados, bitters, vermut, vinos generosos y espumosos y cervezas. Maridaje. Servicio en barra y en sala.

– Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.

– Vinos. Operaciones elementales de servicio.

Realización de las operaciones de post-servicio en bar:

– Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafeteria.

– Descripción y caracterización.

– Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.

– Control y reposición de materiales y materias primas.

– Documentos asociados.

– Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.

– Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Control y valoración de resultados.

Módulo Profesional: Operaciones básicas en restaurante

Código: 0151

Duración: 256 horas

Contenidos:

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:

– Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

– Tipos de locales destinados a restaurantes. Estructuras y requisitos.

– Nuevas fórmulas de restauración.

– Categorías profesionales en el área de restaurante. Competencias profesionales del personal de servicio. Uniformidad de servicio.

– Diseño de procesos de preservicio, servicio y postservicio de ofertas de restauración gastronómica tradicional.

Operaciones de preservicio en el área de restaurante:

– Apertura del local, ventilación, limpieza y verificación del buen funcionamiento de equipos. Informe de desperfectos.

– Previsiones de clientes.

– Estructuración y desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de bebidas, géneros y de reposición de material según el tipo de servicio. Documentación necesaria. Medios informáticos.

Preparación de material, equipos y mobiliario:

– Material, equipos y mobiliario propios del área de restaurante.

– Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones y aplicaciones.

– Usos y mantenimiento según sus características de fabricación.

– Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario.

– Operaciones de puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario.

Realización del montaje de mesas:

– Tipología de servicios en el área de restaurante.

– Montaje de mesas y otros elementos.

– Caracterización y adecuación al tipo de servicio.

– Secuenciación de fases y técnicas asociadas.

– Decoración de mesas. Recursos y tipos de decoración, arreglos florales y otros elementos decorativos sencillos, contemplando las normas protocolarias.

– Ambientación musical y contaminación acústica según el tipo de restaurante.

– Ejecución de operaciones de montaje y presentación de mesas. Control y valoración de resultados.

Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:

– Tipos y métodos de servicio de alimentos.

– Marcado de mesas.

- Procediments per al transport de plats, fonts, safates i d'altres.
- Desparament de taules.
- Normes bàsiques del servici d'aliments.
- Caracterització i usos de la comanda, formalització i flux de moviments. Noves tecnologies.
- Operacions de suport al servici d'aliments en sala.
- Execució d'operacions de suport en el servici de begudes en sala:
 - Material d'ús específic en el servici de begudes en sala i aprovisionament de begudes.
 - Caracterització, usos i aplicacions.
 - Normes bàsiques del servici de begudes.
 - Operacions de suport al servici de begudes en sala.
- Execució de les operacions de postservici i tancament de les àrees de sala:
 - Operacions de postservici en àrees de sala.
 - Seqüenciació de fases i aplicació de tècniques.
 - Control i reposició de materials i matèries primeres.
 - Anàlisi i detecció de necessitats. Procediments de control.
 - Procediments d'execució de les operacions de postservici.
 - Control i valoració de resultats.
- Mòdul professional: Servicis en bar cafeteria
Codi: 0152
Duració: 154 hores
Continguts:
Atenció al client en bar cafeteria:
 - Procediments d'acollida, estada i despedida al client en bar cafeteria.
 - Presentació de l'oferta en bar cafeteria. Comandes i comandes de clients. Tipus i sistemes. Mitjans informàtics.
 - Exposició de productes i servicis, atenció a les demandes i expectatives dels clients, suggeriments i adequació de l'oferta.
 - Suggeriments, queixes i/o reclamacions. Protecció dels consumidors i usuaris en la CV, Espanya i la UE.
 - Servici de begudes alcohòliques, excepte vi:
 - Classificació i caracterització d'aiguardents i licors.
 - Zones de producció i matèries primeres utilitzades en l'elaboració de brandi, conyac, armanyac, whisky, rom, ginebra i vodka.
 - Caracterització dels processos habituals d'elaboració.
 - Els licors i les begudes espirituoses tradicionals de la Comunitat Valenciana.
 - Presentació comercial. Identificació i característiques.
 - Normes bàsiques de preparació i servici.
 - Procediments d'execució. Tendències actuals.
- Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques:
 - Còctels. Definició, classificació, característiques i tipus de còctels.
 - Sèries de cocteleria, combinats internacionals més característics.
- Materials i utilatge d'ús específic en cocteleria.
- Preservici en cocteleria. Muntatge i posada al punt de l'estació central.
 - Elements habituals per a la decoració/presentació.
 - Normes bàsiques per a l'elaboració de còctels.
 - Procediments de preparació, decoració/presentació i servici de còctels i altres combinacions. Còctels elaborats a partir de begudes i matèries primeres característiques de la Comunitat Valenciana i d'autor. Tendències actuals.
- Elaboració de plats i aperitius propis del bar cafeteria:
 - Maquinària, bateria, útils i ferramentes específics en les àrees de preparació d'aliments en el bar cafeteria.
 - Matèries primeres d'ús habitual en estes àrees.
 - Procediments de conservació i regeneració d'aliments.
 - Documentació relacionada.
 - Posada al punt de les àrees de preparació d'aliments en l'àmbit del bar cafeteria.
 - Operacions de preelaboració de matèries primeres. Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions en les elaboracions pròpies del bar cafeteria. Terminologia professional.

- Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros.
- Desbarasado de mesas.
- Normas básicas del servicio de alimentos.
- Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos. Nuevas tecnologías.
- Operaciones de apoyo al servicio de alimentos en sala.
- Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:
 - Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala y aprovisionamiento de bebidas.
 - Caracterización, usos y aplicaciones.
 - Normas básicas del servicio de bebidas.
 - Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala.
- Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala:
 - Operaciones de post-servicio en áreas de sala.
 - Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
 - Control y reposición de materiales y materias primas.
 - Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
 - Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio.
 - Control y valoración de resultados.
- Módulo Profesional: Servicios en bar-cafetería
Código: 0152
Duración: 154horas
Contenidos:
Atención al cliente en bar-cafetería:
 - Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en bar-cafetería.
 - Presentación de la oferta en bar-cafetería. Comandas y pedidos de clientes. Tipos y sistemas. Medios informáticos.
 - Exposición de productos y servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
 - Suggerencias, quejas y/o reclamaciones. Protección de los consumidores y usuarios en la CV, España y la UE.
 - Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino:
 - Clasificación y caracterización de aguardientes y licores.
 - Zonas de producción y materias primas utilizadas en la elaboración de brandy, cognac, armagnac, whisky, ron, ginebra y vodka.
 - Caracterización de los procesos habituales de elaboración.
 - Los licores y las bebidas espirituosas tradicionales de la Comunitat Valenciana.
 - Presentación comercial. Identificación y características.
 - Normas básicas de preparación y servicio.
 - Procedimientos de ejecución. Tendencias actuales.
- Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas:
 - Cócteles. Definición, clasificación, características y tipos de cócteles.
 - Series de coctelería, combinados internacionales más característicos.
 - Materiales y utillaje de uso específico en coctelería.
 - Preservicio en coctelería. Montaje y puesta a punto de la estación central.
 - Elementos habituales para la decoración/presentación.
 - Normas básicas para la elaboración de cócteles.
 - Procedimientos de preparación, decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Cócteles elaborados a partir de bebidas y materias primas características de la Comunitat Valenciana y de autor. Tendencias actuales.
 - Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería:
 - Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos en las áreas de preparación de alimentos en el bar-cafetería.
 - Materias primas de uso habitual en estas áreas.
 - Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
 - Documentación relacionada.
 - Puesta a punto de las áreas de preparación de alimentos en el ámbito del bar-cafetería.
 - Operaciones de preelaboración de materias primas. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en las elaboraciones propias del bar-cafetería. Terminología profesional.

– Tècniques bàsiques de cuina per a elaboracions culinàries ràpides.

– Elaboració de productes culinàries propis del bar cafeteria. Aperitius, tapes, sandvitxos, entrepans, guarnicions, plats combinats i d'altres, incloent-hi elaboracions pròpies de la cuina autòctona valenciana. Preparació de productes bàsics de rebosteria i pastisseria.

Realització de la facturació i el cobrament dels servicis:

– Processos de facturació.

– Sistemes de cobrament. Manual, mecànic i informàtic.

– Procediments de facturació i cobrament. Circuit administratiu de facturació.

– Control de bar cafeteria.

– Tancaments de caixa. Arqueig, resum de crèdits i diari de producció.

– Aplicacions informàtiques relacionades.

Mòdul professional: Servici en restaurant i esdeveniments especials

Codi: 0153

Duració: 242 hores

Continguts:

Atenció al client en taula i servicis especials:

– Procediments d'acollida, estada i despedida al client en taula i servicis especials. Tipologia de clients i tractament.

– Presentació de cartes i minuts.

– Informació gastronòmica, cuina de la Comunitat Valenciana, espanyola i internacional.

– Comandes. Tipus i variants. Noves tecnologies associades a estos processos.

– Procés de facturació del servici en restaurant.

– Circuit administratiu de facturació.

– Sugeriments, queixes i/o reclamacions.

– Protecció de consumidors i usuaris a la Comunitat Valenciana. Espanya i la UE.

Servici d'elaboracions culinàries i altres servicis complementaris:

– Servici en restaurant.

– Desdejunis, brunch, lunch, coffee-break, menjars i sopars.

– Modalitats de servici.

– Execució dels procediments de servici en taula, desenrotllament, control i valoració de resultats.

– Normes generals i tècniques de servici.

– Protocol de servici.

– Execució de les operacions de postservici.

– Servici d'aliments i begudes en habitacions.

– Servicis especials.

– El servici de banquets, servici a comunitats, col·lectivitats/catering, bufet, autoservici i anàlegs.

– Planificació i previsió d'infraestructures.

– Tendències en restauració gastronòmica.

– Cuina ràpida i altres fórmules de neorestauració col·lectiva.

– Execució de les operacions de preservici, servici i postservici de servicis especials.

– Servici de cigarros.

– Servicis complementaris: guarda-roba, atenció infantil, animació i d'altres.

Elaboració de plats a la vista del client:

– Maquinària, útils i ferramentes específics per a l'elaboració de plats a la vista del client.

– Operacions de posada al punt. Ubicació de materials i adequació d'espais.

– Tècniques en l'elaboració de plats a la vista del client. Pastes, peixos, mariscos, carns, aus i postres.

Realització de trinxats, racionats i desespinats de productes i elaboracions culinàries:

– Útils i ferramentes específics i/o habituals en estos processos.

– Operacions de posada al punt de materials i espai davant del comensal.

– Productes culinàries i matèries primeres relacionades.

– Técnicas básicas de cocina para elaboraciones culinarias rápidas.

– Elaboración de productos culinarios propios del bar cafeteria. Aperitivos, tapas, sandwiches, bocadillos, guarniciones, platos combinados y otros, incluyendo elaboraciones propias de la cocina autóctona valenciana. Preparación de productos básicos de repostería y pastelería.

Realización de la facturación y el cobro de los servicios:

– Procesos de facturación.

– Sistemas de cobro. Manual, mecánico e informático.

– Procedimientos de facturación y cobro. Circuito administrativo de facturación.

– Control de bar-cafetería.

– Cierres de caja. Arqueo, resumen de créditos y diario de producción.

– Aplicaciones informáticas relacionadas.

Módulo Profesional: Servicio en restaurante y eventos especiales

Código: 0153

Duración: 242 horas

Contenidos:

Atención al cliente en mesa y servicios especiales:

– Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales. Tipología de clientes y tratamiento.

– Presentación de cartas y minutas.

– Información gastronómica, cocina de la Comunitat Valenciana, española e internacional.

– Comandas. Tipos y variantes. Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.

– Proceso de facturación del servicio en restaurante.

– Circuito administrativo de facturación.

– Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

– Protección de consumidores y usuarios en la Comunitat Valenciana. España y la UE.

Servicio de elaboraciones culinarias y otros servicios complementarios:

– Servicio en restaurante.

– Desayunos, brunch, lunch, coffee-break, comidas y cenas.

– Modalidades de servicio.

– Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.

– Normas generales y técnicas de servicio.

– Protocolo de servicio.

– Ejecución de las operaciones de post-servicio.

– Servicio de alimentos y bebidas en habitaciones.

– Servicios especiales.

– El servicio de banquetes, servicio a comunidades, colectividades/catering, buffet, autoservicio y análogos.

– Planificación y previsión de infraestructuras.

– Tendencias en restauración gastronómica.

– Cocina rápida y otras fórmulas de neo-restauración colectiva.

– Ejecución de las operaciones de pre-servicio, servicio y post-servicio de servicios especiales.

– Servicio de cigarros-puros.

– Servicios complementarios: guardarropa, atención infantil, animación y otros.

Elaboración de platos a la vista del cliente:

– Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente.

– Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.

– Técnicas en la elaboración de platos a la vista del cliente. Pastas, pescados, mariscos, carnes, aves y postres.

Realización de trinchados, racionados y desespinados de productos y elaboraciones culinarias:

– Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.

– Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.

– Productos culinarios y materias primas relacionadas.

– Característiques específiques de les carns, aus, peixos, mariscos, formatges, fruites i postres. salses, guarnicions i complementos que acompanyen.

– Tècniques de trinxat, desespinat i racionat.
– Execució de procediments amb carns, aus, peixos, mariscos, fruites, formatges, pernils i altres aliments possibles.

Mòdul professional: El vi i el seu servici

Codi: 0154

Duració: 96 hores

Continguts:

Recepció de vins:

- Recepció i magatzematge del vi.
- Condicions de conservació.
- Equips de conservació.
- Gestió del celler. El llibre del celler.
- Celler de dia.
- Reserva de vins. Celler de guarda.
- Vals de comanda.
- Aplicacions informàtiques en la gestió i control.

Identificació de vins:

- Caracterització dels vins.
- Tipus de vins: blancs, rosats, negres, espumosos i generosos.
- Normativa valenciana, estatal i de la UE.
- Factors que influïxen en el perfil del vi.
- Sòls, cultiu i climatologia. Cicle biològic de la vinya.
- Vinificació.
- Processos d'elaboració dels tipus de vins.
- Viticultura ecològica.
- Geografia vitivinícola espanyola.
- Principals varietats de raïm cultivades, denominacions d'origen i específiques espanyoles i característiques generals dels vins.
- Varietats de raïm cultivades a la Comunitat Valenciana.
- Denominacions d'origen i específiques de la Comunitat Valenciana.

- Característiques específiques dels seus vins.
- Geografia vitivinícola internacional, principals varietats de vinyes cultivades a Europa i la resta del món.
- Denominacions d'origen internacionals i característiques generals dels grans vins del món.

Realització de tasts senzills:

- El tast.
- Metodologia del tast.
- Ferramentes.
- Anàlisi sensorial.
- Vocabulari.

Definició de cartes senzilles de vins:

- La carta de vins.
- Estructura de les cartes.
- Noves tendències.
- Maridatge de vins i plats.

Servici de vins:

- Competències professionals del sommelier.
- Ferramentes de servici. Llevataps, decantadors, copes, termòmetres i d'altres.
- Temperatura de servici.
- La decantació i l'oxigenació.
- Servici del vi. Fases i procediments habituals. Normes generals de servici.

- Processos de servici especial. Espumosos i d'altres.
- Hàbits i tendències de consum actuals.

Mòdul professional: Ofertes gastronòmiques

Codi: 0045

Duració: 88 hores

Continguts:

Organització de les empreses de restauració:

- Classificació de les empreses de restauració.
- Tipus d'establiments i formules de restauració.
- Tendències actuals en restauració.
- Relacions interdepartamentals. Circuits documentals.

– Características específicas de las carnes, aves, pescados, mariscos, quesos, frutas y postres. salsas, guarniciones y complementos que acompañan.

– Técnicas de trinchado, desespinado y racionado.
– Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas, quesos, jamones y otros alimentos posibles.

Módulo Profesional: El vino y su servicio

Código: 0154

Duración: 96 horas

Contenidos:

Recepción de vinos:

- Recepción y almacenaje del vino.
- Condiciones de conservación.
- Equipos de conservación.
- Gestión de la bodega. El libro de bodega.
- Bodega de día.
- Reserva de vinos. Bodega de guarda.
- Vales de pedido.
- Aplicaciones informáticas en la gestión y control.

Identificación de vinos:

- Caracterización de los vinos.
- Tipos de vinos: blancos, rosados, tintos, espumosos y generosos.
- Normativa valenciana, estatal y de la UE.
- Factores que influyen en el perfil del vino.
- Suelos, cultivo y climatología. Ciclo biológico de la vid.
- Vinificación.
- Procesos de elaboración de los tipos de vinos.
- Viticultura ecológica.
- Geografía vitivinícola española.
- Principales variedades de uva cultivadas, denominaciones de origen y específicas españolas y características generales de sus vinos.
- Variedades de uva cultivadas en la Comunitat Valenciana.
- Denominaciones de origen y específicas de la Comunitat Valenciana.
- Características específicas de sus vinos.
- Geografía vitivinícola internacional, principales variedades de vides cultivadas en Europa y el resto del mundo.
- Denominaciones de origen internacionales y características generales de los grandes vinos del mundo.

Realización de catas sencillas:

- La cata.
- Metodología de la cata.
- Herramientas.
- Análisis sensorial.
- Vocabulario.

Definición de cartas sencillas de vinos:

- La carta de vinos.
- Estructura de las cartas.
- Nuevas tendencias.
- Maridaje de vinos y platos.

Servicio de vinos:

- Competencias profesionales del sumiller.
- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Normas generales de servicio.

- Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.
- Hábitos y tendencias de consumo actuales.

Módulo Profesional: Ofertas gastronómicas

Código: 0045

Duración: 88 horas

Contenidos:

Organización de las empresas de restauración:

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.

- Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments:

- Composició dels aliments.
- Funció i degradació de nutrients.
- Necessitats nutricionals.
- Dietes tipus.
- Dieta mediterrània.
- Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.

Determinació d'ofertes gastronòmiques:

- Descripció, caracterització i classes d'ofertes.
- Elements i variables de les ofertes.
- Ofertes bàsiques: menús, cartes i bufet i d'altres.
- Descripció i anàlisi.
- Realització d'ofertes bàsiques i valoració de resultats.

Càlcul dels costos globals de l'oferta:

- Càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques.
- Preu de venda.
- Components.

Mètodes de fixació del preu de venda.

Possibilitats d'estalvi energètic.

Mòdul professional: Tècniques de comunicació en restauració

Codi: 0155

Duració: 66 hores

Continguts:

Informació al client:

- El procés de comunicació.
- Comunicació verbal en la restauració.
- Documentació bàsica vinculada a la prestació de servicis.
- Comunicació no verbal. Imatge personal.
- Empatia, receptivitat, asertivitat.
- Rols, objectius i relació client-professional.
- Atenció personalitzada com a base de la fidelització del client.
- Importància de l'atenció al client en els processos de qualitat en restauració.

Venda de productes i servicis:

- Tècniques de venda en restauració.
- Exposició de les qualitats dels productes i servicis.
- Model d'actuació en el procés de venda en restauració.
- Relacions amb els clients.

Aplicació del protocol en restauració:

- Tipus i objectius dels actes protocol·laris.
- Definició i elements de protocol en restauració.
- Tipus de presidències en actes protocol·laris.
- Documentació de l'acte a organitzar.
- Valoració de la imatge corporativa.

Atenció de reclamacions, queixes o suggeriments:

- Objecions dels clients i el seu tractament.
- Tècniques utilitzades en l'actuació davant de reclamacions.
- Gestió de reclamacions.
- Documents necessaris o proves en una reclamació.
- Utilització de ferramentes informàtiques de gestió de reclamacions.

- La protecció del consumidor i l'usuari a Espanya i en la Unió Europea.

Mòdul professional: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments

Codi: 0031

Duració: 64 hores

Continguts:

- Alteracions i transformacions dels productes alimentaris:
- Agents causants, mecanismes de transmissió i infestació.
- Transformacions i alteracions que originen.
- Riscos per a la salut.
- Mètodes de conservació d'aliments.

Normes i mesures sobre la higiene en la indústria alimentària:

- Normativa aplicable al sector.
- El pla d'higiene.

- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo.
- Dieta mediterránea.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas y buffet y otros.
- Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Precio de venta.
- Componentes.

Métodos de fijación del precio de venta.

Possibilitades de ahorro energètic.

Módulo Profesional: Técnicas de comunicación en restauración

Código: 0155

Duración: 66 horas

Contenidos:

Información al cliente:

- El proceso de comunicación.
- Comunicación verbal en la restauración
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.
- Comunicación no verbal. Imagen personal.
- Empatía, receptividad, asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente-professional.
- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.

Venta de productos y servicios:

- Técnicas de venta en restauración.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración.
- Relaciones con los clientes.

Aplicación del protocolo en restauración:

- Tipos y objetivos de los actos protocolarios.
- Definición y elementos de protocolo en restauración.
- Tipos de presidencias en actos protocolarios.
- Documentación del acto a organizar.
- Valoración de la imagen corporativa.

Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias:

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.
- Gestión de reclamaciones.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

- La protección del consumidor y el usuario en España y en la Unión Europea.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Código: 0031

Duración: 64 horas

Contenidos:

- Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:
- Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
- Transformaciones y alteraciones que originan.
- Riesgos para la salud.
- Métodos de conservación de alimentos.

Normas y medidas sobre la higiene en la industria alimentaria:

- Normativa aplicable al sector.
- El plan de higiene.

Higiene d'equips, instal·lacions i manipuladors:
– Conceptes i nivells d'higiene en locals d'elaboració d'aliments.

– Processos i productes de neteja i desinfecció.
– Processos i productes de desratització i desinsectació.
– Bones pràctiques higièniques (BPH).
– Perills sanitaris associats a pràctiques inadequades.

Bones pràctiques de manipulació d'aliments:
– Normativa general de manipulació d'aliments.
– Alteració i contaminació dels aliments degut a pràctiques de manipulació inadequades.
– Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Aplicació de sistemes d'autocontrol:
– Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
– Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

– Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.
– Traçabilitat.

Utilització eficient de recursos:
– Impacte ambiental provocat per l'ús.
– Concepte de les tres R: reducció, reutilització i reciclatge.
– Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

Gestió de residus:
– Legislació ambiental.
– Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals.
– Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
– Tractament d'aigües residuals.
– Paràmetres de control ambiental en els processos de producció d'aliments.

Mòdul professional: Anglès
Codi: 0156
Duració: 128 hores
Continguts:
Anàlisi de missatges orals:
– Comprensió de missatges professionals i quotidians:
– Missatges directes, telefònics, gravats.
– Terminologia específica del sector de la restauració.
– Idea principal i idees secundàries.
– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, locucions, expressió de la condició i dubte, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.
– Altres recursos lingüístics: gustos i preferències, suggeriments, argumentacions, instruccions.
– Diferents accents de llengua oral.

Interpretació de missatges escrits:
– Comprensió de missatges, textos, articles bàsics professionals i quotidians:
– Suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.
– Terminologia específica del sector de la restauració.
– Idea principal i idees secundàries.
– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, locucions, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.

– Relacions lògiques: oposició, concessió, comparació, condició, causa, finalitat, resultat.
– Relacions temporals: anterioritat, posterioritat, simultaneïtat.

Producció de missatges orals:
– Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals.
– Terminologia específica del sector de la restauració.
– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, locucions, expressió de la condició i dubte, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.
– Altres recursos lingüístics: gustos i preferències, suggeriments, argumentacions, instruccions.
– Fonètica. Sons i fonemes vocàlics i les seues combinacions i sons i fonemes consonàntics i les seues agrupacions.

Higiene de equipos, instalaciones y manipuladores:
– Conceptos y niveles de higiene en locales de elaboración de alimentos.

– Procesos y productos de limpieza y desinfección.
– Procesos y productos de desratización y desinsectación.
– Buenas prácticas higiénicas (BPH).
– Peligros sanitarios asociados a prácticas inadecuadas.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos:
– Normativa general de manipulación de alimentos.
– Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
– Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Aplicación de sistemas de autocontrol:
– Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
– Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

– Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
– Trazabilidad.

Utilización eficiente de recursos:
– Impacto ambiental provocado por el uso.
– Concepto de las tres R: reducción, reutilización y reciclado.
– Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Gestión de residuos:
– Legislación ambiental.
– Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.
– Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
– Tratamiento de aguas residuales.
– Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos.

Módulo Profesional: Inglés
Código: 0156
Duración: 128 horas
Contenidos:
Análisis de mensajes orales:
– Comprensió de mensajes profesionales y cotidianos:
– Mensajes directos, telefónicos, grabados.
– Terminología específica del sector de la restauración.
– Idea principal e ideas secundarias.
– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
– Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones.
– Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:
– Comprensió de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:
– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
– Terminología específica del sector de la restauración.
– Idea principal e ideas secundarias.
– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

– Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:
– Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
– Terminología específica del sector de la restauración.
– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.
– Otros recursos lingüísticos: gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones.
– Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

– Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

Manteniment i seguiment del discurs oral:

– Presa, manteniment i cessió del torn de paraula.

– Suport, demostració de comprensió i enteniment, petició d'aclariment, i d'altres.

– Entonació com a recurs de cohesió del text oral: ús dels patrons d'entonació.

Emissió de textos escrits:

– Expressió i ompliment de missatges i textos professionals i quotidians:

– Currículum i suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.

– Terminologia específica del sector de la restauració.

– Idea principal i idees secundàries.

– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, locucions, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.

– Relacions lògiques: oposició, concessió, comparació, condició, causa, finalitat, resultat.

– Relacions temporals: anterioritat, posterioritat, simultaneïtat.

– Coherència textual:

– Adequació del text al context comunicatiu.

– Tipus i format de text.

– Varietat de llengua.

– Registre.

– Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.

– Inici del discurs i introducció del tema.

– Desenvolupament temàtic i expansió temàtica. Exemplificació.

– Conclusió del discurs. Resum.

– Ús dels signes de puntuació.

Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa:

– Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

– Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional a fi de projectar una bona imatge de l'empresa.

Mòdul professional: Formació i orientació laboral

Codi: 0157

Duració: 96 hores

Continguts:

Busca activa d'ocupació:

– Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional.

– Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del Tècnic en Servicis de Restauració.

– Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el Tècnic en Servicis de Restauració.

– Definició i anàlisi del sector professional del Tècnic en Servicis de Restauració.

– Planificació de la pròpia carrera: establiment d'objectius a mitjà i llarg termini.

– Procés de busca d'ocupació en xicotetes, mitjanes i grans empreses del sector.

– Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa. Europass (elaborat en una segona llengua europea), Ploteus, Erasmus.

– Tècniques i instruments de busca de treball: fonts d'informació i reclutament. Tècniques per a la selecció i organització de la informació.

– Carta de presentació. Currículum vitae. Tests psicotècnics. Entrevista de treball.

– Valoració d'altres possibilitats d'inserció: autoocupació i accés a la funció pública.

– El procés de presa de decisions.

Gestió del conflicte i equips de treball:

– Valoració dels avantatges i inconvenients del treball en equip per a l'eficàcia de l'organització enfront del treball individual.

– Marcadores lingüístics de relaciones sociales, normas de cortesia y diferencias de registro.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

– Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.

– Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.

– Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

– Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:

– Currículum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

– Terminología específica del sector de la restauración.

– Idea principal e ideas secundarias.

– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

– Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.

– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

– Coherencia textual:

– Adecuación del texto al contexto comunicativo.

– Tipo y formato de texto.

– Variedad de lengua.

– Registro.

– Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.

– Inicio del discurso e introducción del tema.

– Desarrollo temático y expansión temática. Ejemplificación.

– Conclusión del discurso. Resumen.

– Uso de los signos de puntuación.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:

– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

– Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofessional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral

Código: 0157

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

– Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

– Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Servicios de Restauración.

– Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Servicios de Restauración.

– Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Servicios de Restauración.

– Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.

– Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

– Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass (elaborado en una segunda lengua europea), Ploteus, Erasmus.

– Técnicas e instrumentos de búsqueda de trabajo: fuentes de información y reclutamiento. Técnicas para la selección y organización de la información.

– Carta de presentación. Currículum Vitae. Tests psicotécnicos. Entrevista de trabajo.

– Valoración de otras posibilidades de inserción: autoempleo y acceso a la función pública.

– El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

– Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización frente al trabajo individual.

- Concepte d'equip de treball.
- Tipus d'equips en el sector professional del tècnic en Servicis de Restauració segons les funcions que desenrotllen.
- Característiques d'un equip de treball eficaç.
- La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels diferents rols dels participants.
- Etapes de formació dels equips de treball.
- Tècniques de dinamització de grups.
- Definició del conflicte: característiques, fonts i etapes.
- Causes del conflicte en el món laboral.
- Mètodes per a la resolució o supressió del conflicte: negociació; mediació, conciliació i arbitratge.
- Contracte de treball:
 - El Dret del Treball. Fonts del Dret del Treball, en especial, el conveni col·lectiu.
 - Anàlisi de la relació laboral individual.
 - Relacions laborals excloses i relacions laborals especials.
 - Noves formes de regulació del treball.
 - Intervenció dels organismes públics en les relacions laborals.
- Drets i deures derivats de la relació laboral.
- El contracte de treball: característiques, contingut mínim, formalització i període de prova.
 - Modalitats de contractes de treball i mesures de foment de la contractació. ETT.
 - Temps de treball: jornada, descans, vacances, permisos, hores extraordinàries, festius, horaris, etc.
 - Condicions de treball relacionades amb la conciliació de la vida laboral i familiar.
 - Salari: estructura del salari, SMI, FOGASA, rebut de salaris.
- Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball. Rebut de liquidació.
- Representació dels treballadors: representants unitaris i sindicals.
 - Negociació col·lectiva.
 - Anàlisi del conveni col·lectiu aplicable al seu àmbit professional.
- Conflictes col·lectius de treball.
- Noves formes d'organització del treball: subcontractació, tele treball, etc.
 - Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat, beneficis socials...
 - Plans d'Igualtat.
- Seguretat Social, ocupació i desocupació:
 - El sistema de Seguretat Social com a principi bàsic de solidaritat social.
 - Estructura del sistema de Seguretat Social: nivells de protecció; règims especials i general.
- Determinació de les principals obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.
 - L'acció protectora de la Seguretat Social: prestacions contributives i no contributives.
 - Concepte i situacions protegibles en la protecció per desocupació: prestació de desocupació, subsidi, renda activa d'inserció.
 - RETA: obligacions i acció protectora.
- Avaluació de riscos professionals:
 - La cultura preventiva: integració en l'activitat i organització de l'empresa.
 - Valoració de la relació entre treball i salut. Normativa reguladora.
 - El risc professional.
 - El dany laboral: DREC, EP, altres patologies.
 - Tècniques de prevenció.
 - Anàlisi de factors de risc.
 - Avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva. Metodologia d'avaluació.
 - Anàlisi de riscos lligats a les condicions de seguretat.
 - Anàlisi de riscos lligats a les condicions ambientals.

- Concepto de equipo de trabajo.
- Tipos de equipos en el sector profesional del Técnico en Servicios de Restauración según las funciones que desarrollan.
- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los diferentes roles de los participantes.
- Etapas de formación de los equipos de trabajo.
- Técnicas de dinamización de grupos.
- Definición del conflicto: características, fuentes y etapas.
- Causas del conflicto en el mundo laboral.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación; mediación, conciliación y arbitraje.
- Contrato de trabajo:
 - El Derecho del Trabajo. Fuentes del Derecho del Trabajo, en especial, el convenio colectivo.
 - Análisis de la relación laboral individual.
 - Relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.
 - Nuevas formas de regulación del trabajo.
 - Intervención de los organismos públicos en las relaciones laborales.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El contrato de trabajo: características, contenido mínimo, formalización y período de prueba.
 - Modalidades de contratos de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ETT.
 - Tiempo de trabajo: jornada, descanso, vacaciones, permisos, horas extraordinarias, festivos, horarios...
 - Condiciones de trabajo relacionadas con la conciliación de la vida laboral y familiar.
 - Salario: estructura del salario, SMI, FOGASA, recibo de salarios.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Recibo de finiquito.
- Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales.
 - Negociación colectiva.
 - Análisis del convenio colectivo aplicable a su ámbito profesional.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevas formas de organización del trabajo: subcontractación, teletrabajo...
 - Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales...
 - Planes de Igualdad.
- Seguridad Social, empleo y desempleo:
 - El sistema de Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.
 - Estructura del sistema de Seguridad Social: niveles de protección; regímenes especiales y general.
- Determinación de las principales obligaciones de los empresarios y los trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
 - La acción protectora de la Seguridad Social: prestaciones contributivas y no contributivas.
 - Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo: prestación de desempleo, subsidio, renta activa de inserción.
 - RETA: obligaciones y acción protectora.
- Evaluación de riesgos profesionales:
 - La cultura preventiva: integración en la actividad y organización de la empresa.
 - Valoración de la relación entre trabajo y salud. Normativa reguladora.
 - El riesgo profesional.
 - El daño laboral: AT, EP, otras patologías.
 - Técnicas de prevención.
 - Análisis de factores de riesgo.
 - Evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Metodología de evaluación.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
 - Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

– Anàlisi de riscos lligats a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

– Riscos específics en la indústria de la restauració.

– Determinació dels possibles danys a la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.

Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

– Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

– Responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

– Modalitats d'organització de la prevenció a l'empresa.

– Auditories internes i externes.

– Representació dels treballadors en matèria preventiva.

– Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals: OIT, Agència Europea de Seguretat i Salut, INSHT, Inspecció de Treball, INVASSAT...

– Gestió de la prevenció a l'empresa.

– Planificació de la prevenció a l'empresa.

– Investigació, notificació i registre d'accidents de treball.

– Índexs de sinistralitat laboral.

– Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

– Elaboració d'un pla d'emergència en un centre de producció corresponent a la seua activitat professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

– Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

– Protocol d'actuació davant d'una situació d'emergència.

– Primers auxilis: concepte, aplicació de tècniques de primers auxilis.

– Vigilància de la salut dels treballadors.

Mòdul professional: Empresa i iniciativa emprendedora

Codi: 0158

Duració: 66 hores

Continguts:

Iniciativa emprendedora:

– Innovació i desenvolupament econòmic. Principals característiques de la innovació en l'activitat de la restauració (materials, tecnologia, organització de la producció, etc.).

– Beneficis socials de la cultura emprendedora.

El caràcter emprendedor. Factors claus dels emprendadors: iniciativa, creativitat i formació.

– L'actuació dels emprendadors com a empleats d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració.

– L'actuació dels emprendadors com a empresaris d'una xicoteta i mitjana empresa en el sector de la restauració.

– El risc en l'activitat emprendedora.

– Concepte d'empresari. Requisits per a l'exercici de l'activitat empresarial.

– Objectius personals versus objectius empresarials.

– Pla d'empresa: la idea de negoci en l'àmbit de la restauració.

– Bones pràctiques de cultura emprendedora en l'activitat de la restauració.

L'empresa i el seu entorn:

– L'empresa com a sistema.

– Funcions bàsiques de l'empresa.

– Distintes formes d'organització: avantatges i inconvenients. L'organigrama.

– L'entorn general de l'empresa: econòmic, social, demogràfic, cultural i mediambiental.

– L'entorn específic de l'empresa: clients, proveïdors i competència.

– Anàlisi de l'entorn general d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració.

Anàlisi de l'entorn específic d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració.

– L'estudi de mercat.

– Localització de l'empresa.

– Pla de màrqueting.

– Anàlisi de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

– Riesgos específicos en la industria de la restauración.

– Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

– Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

– Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

– Modalidades de organización de la prevención a la empresa.

– Auditorias internas y externas.

– Representación de los trabajadores en materia preventiva.

– Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales: OIT, Agencia Europea de Seguridad y Salud, INSHT, Inspección de Trabajo, INVASSAT...

– Gestión de la prevención a la empresa.

– Planificación de la prevención a la empresa.

– Investigación, notificación y registro de accidentes de trabajo.

– Índices de siniestralidad laboral.

– Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

– Elaboración de un plan de emergencia en un centro de producción correspondiente a su actividad profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

– Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

– Primeros auxilios: concepto, aplicación de técnicas de primeros auxilios.

– Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Módulo Profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0158

Duración: 66 horas

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

– Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la restauración (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

– Beneficios sociales de la cultura emprendedora.

El carácter emprendedor. Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

– La actuación de los emprendedores como empleados de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración.

– La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña y mediana empresa en el sector de la restauración.

– El riesgo en la actividad emprendedora.

– Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

– Objetivos personales versus objetivos empresariales.

– Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la restauración.

– Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de la restauración.

La empresa y su entorno:

– La empresa como sistema.

– Funciones básicas de la empresa.

– Distintas formas de organización: ventajas e inconvenientes. El organigrama.

– El entorno general de la empresa: económico, social, demográfico, cultural y medioambiental.

– El entorno específico de la empresa: clientes, proveedores y competencia.

– Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración.

Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración.

– El estudio de mercado.

– Localización de la empresa.

– Plan de marketing.

- Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració amb el seu entorn.
- Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració amb el conjunt de la societat.
- Contribució d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració al desenvolupament sostenible.
- Cultura de l'empresa i imatge corporativa.
- L'ètica empresarial i els principis ètics d'actuació.
- La responsabilitat social corporativa.
- El balanç social.
- Responsabilitat social i ètica de les empreses del sector de la restauració.
- Creació i posada en marxa d'una empresa:
 - Concepte jurídic d'empresa.
 - Tipus d'empresa i elecció de la forma jurídica: responsabilitat, fiscalitat, capital social, dimensió i nombre de socis.
 - Requisits legals mínims exigits per a la constitució de l'empresa, segons la seua forma jurídica.
 - Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa.
 - Vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents per a posar en marxa una xicoteta i mitjana empresa. La finestra única empresarial.
 - Concepte d'inversió i fonts de finançament.
 - Instruments de finançament bancari.
 - Ajudes, subvencions i incentius fiscals per a empreses del sector de la restauració.
 - Viabilitat econòmica i viabilitat financera d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la restauració.
 - Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajudes i subvencions.
- Funció administrativa:
 - Concepte de comptabilitat i nocions bàsiques.
 - Operacions comptables: registre de la informació econòmica d'una empresa.
 - La comptabilitat com a imatge fidel de la situació econòmica.
 - El balanç i el compte de resultats.
 - Anàlisi de la informació comptable.
 - Llibres i documents obligatoris segons la normativa vigent.
 - Obligacions fiscals de les empreses.
 - Requisits i terminis per a la presentació de documents oficials.
- Gestió administrativa d'una empresa relacionada amb la restauració.
 - Documents necessaris per a l'exercici de l'activitat econòmica: documents de compravenda, mitjans de pagament i d'altres.
- Mòdul professional: Formació en centres de treball
 - Codi: 0159
 - Duració: 380 hores
 - Continguts:
 - Identificació de l'estructura i organització empresarial:
 - Estructura i organització empresarial del sector de la restauració.
 - Activitat de l'empresa i la seua ubicació en el sector de la restauració.
 - Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments.
 - Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.
 - Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa. Sistemes i mètodes de treball.
 - Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.
 - Sistema de qualitat establert en el centre de treball.
 - Sistema de seguretat establert en el centre de treball.
 - Aplicació d'hàbits ètics i laborals:
 - Actituds personals: empatia, puntualitat.
 - Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.

- Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración con su entorno.
- Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración con el conjunto de la sociedad.
- Contribución de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración al desarrollo sostenible.
- Cultura de la empresa e imagen corporativa
- La ética empresarial y los principios éticos de actuación.
- La responsabilidad social corporativa.
- El balance social.
- Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de la restauración.
- Creación y puesta en marcha de una empresa:
 - Concepto jurídico de empresa.
 - Tipos de empresa y elección de la forma jurídica: responsabilidad, fiscalidad, capital social, dimensión y número de socios.
 - Requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
 - Trámites administrativos para la constitución de una empresa.
 - Vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes para poner en marcha una pequeña y mediana empresa. La ventana única empresarial.
 - Concepto de inversión y fuentes de financiación.
 - Instrumentos de financiación bancaria.
 - Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas del sector de la restauración.
 - Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa del sector de la restauración.
 - Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.
- Función administrativa:
 - Concepto de contabilidad y nociones básicas.
 - Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa
 - La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.
 - El Balance y la Cuenta de resultados
 - Análisis de la información contable.
 - Libros y documentos obligatorios según la normativa vigente
 - Obligaciones fiscales de las empresas.
 - Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.
- Gestión administrativa de una empresa relacionada con la restauración.
 - Documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica: documentos de compraventa, medios de pago y otros.
- Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo
 - Código: 0159
 - Duración: 380 horas
 - Contenidos:
 - Identificación de la estructura y organización empresarial:
 - Estructura y organización empresarial del sector de la restauración.
 - Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la restauración.
 - Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.
 - Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.
 - Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.
 - Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.
 - Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.
 - Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.
 - Aplicación de hábitos éticos y laborales:
 - Actitudes personales: empatía, puntualidad
 - Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

Actituds davant de la prevenció de riscos laborals i ambientals.
– Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.
– Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.

– Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i d'altres, de l'empresa.

Operacions de recepció, emmagatzemament i conservació de matèries primeres. Equips i instruments de control:

– Documentació en els processos de recepció.
– Equips i instruments de control.
– Control qualitatiu i quantitatiu de les mercaderies. Instruments de control.

– Emmagatzemament de les mercaderies. Necessitats i conservació.

– Operacions d'emmagatzemament.
– Envasament i conservació de gèneres. Mitjans i tècniques.
– Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció mediambiental.

Operacions bàsiques de servei i procediments:

– Documentació associada als processos de muntatge i posada al punt.

– Arreplega, distribució, emmagatzemament i/o conservació de matèries primeres en les àrees de preparació i servei.

– Procediments d'arreplega, transport i/o preparació d'equips, materials, útils i mobiliari, per a la seua ubicació i adequació a usos posteriors.

– Operacions de muntatge acords amb el tipus de servei a desenvolupar.

– Preparació de begudes senzilles. Tècniques i procediments.
– Operacions de suport al servei. Tècniques i procediments.
– Procediments de postservei i tancament de les diverses àrees.
– Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció mediambiental.

Preparació de begudes, productes i elaboracions culinàries per al seu servei:

– Recepció del client. Protocol. Identificació de necessitats.
– Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques. Tècniques de preparació, presentació i decoració.

– Preparació de plats i aperitius propis del bar cafeteria. Tècniques culinàries de preparació, presentació i decoració.

– Operacions de trinxat, racionat, desespinat i elaboració de productes culinàries a la vista del client.

– Procediments de servei de qualsevol tipus d'elaboracions culinàries i begudes, excepte vi.

– Procediments de cobrament i facturació dels servicis realitzats.

– Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció mediambiental.

El vi. Propietats i qualitats essencials. Tècniques i procediments específics:

– Recepció, emmagatzemament i conservació.
– Tast. Fitxes elementals i identificació organolèptica de vins senzills.

– Categories i presentacions comercials dels vins en l'oferta de l'establiment. Relació amb l'oferta culinària.

– Materials i útils necessaris per a realitzar el servei del vi.
– Procediments de servei del vi. Normes de protocol.

– Normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i protecció mediambiental.

Seguretat i higiene: Normes higienicosanitàries, de seguretat laboral i de protecció mediambiental:

– Normes higienicosanitàries de compliment obligatori relacionades amb les Pràctiques de Manipulació.

– Comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

– Vestimenta de treball completa i requisits de neteja.

– Bones pràctiques de manipulació dels aliments en el desenvolupament dels processos de producció i servei.

– Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.
– Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.
– Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

– Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

Operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas. Equipos e instrumentos de control:

– Documentación en los procesos de recepción.
– Equipos e instrumentos de control.
– Control cualitativo y cuantitativo de las mercancías. Instrumentos de control.

– Almacenamiento de las mercancías. Necesidades y conservación.

– Operaciones de almacenamiento.
– Envasado y conservación de géneros. Medios y técnicas.
– Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.

Operaciones básicas de servicio y procedimientos:

– Documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto.

– Acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio.

– Procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.

– Operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar.

– Preparación de bebidas sencillas. Técnicas y procedimientos.
– Operaciones de apoyo al servicio. Técnicas y procedimientos.
– Procedimientos de post-servicio y cierre de las diversas áreas.
– Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.

Preparación de bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio:

– Recepció del client. Protocolo. Identificació de necessitats.
– Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques. Tècniques de preparació, presentació i decoració.

– Preparació de plats i aperitius propis del bar-cafeteria. Tècniques culinàries de preparació, presentació i decoració.

– Operacions de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente.

– Procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino.

– Procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados.

– Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.

El vino. Propiedades y cualidades esenciales. Técnicas y procedimientos específicos:

– Recepció, almacenament i conservació.
– Cata. Fichas elementales e identificación organoléptica de vinos sencillos.

– Categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento. Relación con la oferta culinaria.

– Materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
– Procedimientos de servicio del vino. Normas de protocolo.

– Normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental.

Seguridad e higiene: Normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental:

– Normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

– Comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

– Vestimenta de trabajo completa y requisitos de limpieza.

– Buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio

- Mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.
- El control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions de l'empresa.
- Operacions d'arreglada, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- Energies o recursos menys perjudicials per a l'ambient.

- Medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- El control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- Operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Energías o recursos menos perjudiciales para el ambiente.

ANNEX II

Seqüenciació i distribució horària dels mòduls professionals.

Cicle Formatiu de Grau Mitjà: SERVICIS EN RESTAURACIÓ				
MÒDUL PROFESSIONAL	Càrrega lectiva completa (hores)	Primer curs (hores/setmana)	Segon curs	
			Dos trimestres (hores/setmana)	Un trimestre (hores)
0150. Operacions bàsiques en bar cafeteria.	256	8		
0151. Operacions bàsiques en restaurant.	256	8		
0154. El vi i el seu servici.	96	3		
0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.	64	2		
0156. Anglès.	128	4		
Horari reservat per a la docència en anglès.	64	2		
0157. Formació i orientació laboral.	96	3		
0152. Servicis en bar cafeteria.	154		7	
0153. Servicis en restaurant i esdeveniments especials.	242		11	
0045. Ofertes gastronòmiques.	88		4	
0155. Tècniques de comunicació en restauració.	66		3	
Horari reservat per a la docència en anglès.	44		2	
0158. Empresa i iniciativa emprenedora.	66		3	
0159. Formació en centres de treball.	380			380
Total en el cicle formatiu	2000	30	30	380

ANNEX III

Professorat

A. Atribució docent

MÒDULS PROFESSIONALS	Especialitat del professorat	Cos
CV0002. Anglès Tècnic II-M	Anglès	– Catedràtic d'Ensenyança Secundària – Professor d'Ensenyança Secundària

B. Titulacions requerides per a centres docents de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

MÒDULS PROFESSIONALS	TITULACIÓ
CV0002. Anglès Tècnic II-M	La requerida per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons estableix la disposició transitòria primera del <i>Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatòria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'ensenyança secundària (BOE del 28)</i> i acreditar la formació pedagògica i didàctica que estableix el mencionat Reial Decret.

* * * * *

ANEXO II

Secuenciación y distribución horaria de los módulos profesionales.

Ciclo Formativo de Grado Medio: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN				
MÓDULO PROFESIONAL	Carga lectiva completa (horas)	Primer curso (horas/semana)	Segundo curso	
			Dos trimestres	Un trimestre
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	256	8		
0151. Operaciones básicas en restaurante.	256	8		
0154. El vino y su servicio.	96	3		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0156. Inglés	128	4		
Horario reservado para la docencia en inglés.	64	2		
0157. Formación y Orientación Laboral.	96	3		
0152. Servicios en bar-cafetería.	154		7	
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	242		11	

0045. Ofertas gastronómicas.	88		4	
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	66		3	
Horario reservado para la docencia en inglés.	44		2	
0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	66		3	
0159. Formación en Centros de Trabajo.	380			380
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	380

ANEXO III

Profesorado

A. Atribución docente

MÓDULOS PROFESIONALES	Especialidad del profesorado	Cuerpo
CV0002. Inglés Técnico II-M	Inglés	– Catedrático de Enseñanza Secundaria – Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Titulaciones requeridas para centros docentes de titularidad privada o de otras administraciones distintas de la educativa

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
CV0002. Inglés Técnico II-M	La requerida para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece la disposición transitoria primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la Educación Secundaria Obligatoria, el Bachillerato, la Formación Profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de Enseñanza Secundaria (BOE del 28) y acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el mencionado Real Decreto.

ANNEX IV

Mòdul professional: Anglès Tècnic II-M
 Codi: CV 0002
 Duració: 44 hores
 Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació
 1. Produïx missatges orals senzills en llengua anglesa, en situacions habituals de l'àmbit social i professional de l'empresa reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.
 Criteris d'avaluació:
 a) S'han identificat missatges de salutacions, presentació i despedida, amb el protocol i les pautes de cortesia associades.
 b) S'han utilitzat missatges proposats en la gestió de cites amb fluïdesa.
 c) S'han transmés missatges relatius a la justificació de retards, absències, o qualsevol altra eventualitat.

ANEXO IV

Módulo Profesional: Inglés Técnico II-M
 Código: CV 0002
 Duración: 44 horas
 Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
 1. Produce mensajes orales sencillos en lengua inglesa, en situaciones habituales del ámbito social y profesional de la empresa reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.
 Criterios de evaluación:
 a) Se han identificado mensajes de saludos, presentación y despedida, con el protocolo y las pautas de cortesía asociadas.
 b) Se han utilizado con fluidez mensajes propuestos en la gestión de citas.
 c) Se ha transmitido mensajes relativos a justificación de retrasos, ausencias, o cualquier otra eventualidad.

d) S'han empleat, amb suficient fluïdesa, les expressions habituals per al requeriment de la identificació dels interlocutors.

e) S'han identificat missatges senzills relacionats amb el sector.

2. Manté conversacions en llengua anglesa, senzilles i rutinàries del sector, interpretant la informació de partida.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha utilitzat un vocabulari tècnic bàsic adequat al context de la situació.

b) S'han utilitzat els missatges adequats de salutacions, presentació, identificació i d'altres, amb les pautes de cortesia associades dins del context de la conversació.

c) S'han atés consultes directes telefònicament amb clients i proveïdors suposats.

d) S'han identificat la informació facilitada i els requeriments realitzats per l'interlocutor.

e) S'han formulat les preguntes necessàries per a afavorir i confirmar la recepció correcta del missatge.

f) S'han proporcionat les respostes correctes als requeriments i les instruccions rebuts.

g) S'han realitzat les anotacions oportunes en anglés, en cas de ser necessari.

h) S'han utilitzat les fórmules comunicatives bàsiques més usuals utilitzades en el sector.

i) S'han comprés els punts principals de la informació sense dificultat.

3. Ompli documents rutinaris de caràcter tècnic en anglés, reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia del sector.

b) S'han identificat les característiques bàsiques i les dades clau del document.

c) S'han analitzat el contingut i la finalitat de distints documents tipus d'altres països en anglés.

d) S'han omplit documents professionals relacionats amb el sector.

e) S'han redactat cartes d'agraïment a proveïdors i clients en anglés.

f) S'han omplit documents d'incidències i de reclamacions.

g) S'han rebut i remés correus electrònics i fax en anglés amb les expressions correctes de cortesia, salutació i despedida.

h) S'han utilitzat les ferramentes informàtiques en la redacció i l'ompliment dels documents.

4. Redacta documents senzills de caràcter administratiu/laboral reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa i del sector.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia de l'àmbit laboral.

b) S'ha elaborat un currículum seguint el model europeu (Europass) o d'altres propis dels països de parla anglesa.

c) S'han identificat borses d'ocupació en anglés accessibles per mitjans tradicionals i utilitzant les noves tecnologies.

d) S'ha redactat la carta de presentació per a una oferta d'ocupació.

e) S'han descrit les habilitats personals més adequades a la sol·licitud d'una oferta d'ocupació.

f) S'ha inserit un currículum en una borsa d'ocupació en anglés.

g) S'han redactat cartes de citació, rebuig i selecció per a un procés de selecció en l'empresa.

h) S'ha desenvolupat una actitud de respecte envers les distintes formes d'estructurar l'entorn laboral.

i) S'ha valorat la llengua anglesa com a mitjà de relació i d'entendiment en el context laboral.

d) Se han empleado con suficiente fluidez las expresiones habituales para el requerimiento de la identificación de los interlocutores.

e) Se han identificado mensajes sencillos relacionados con el sector.

2. Mantiene conversaciones en lengua inglesa, sencillas y rutinarias del sector interpretando la información de partida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado un vocabulario técnico básico adecuado al contexto de la situación.

b) Se han utilizado los mensajes adecuados de saludos, presentación, identificación y otros, con las pautas de cortesia asociadas dentro del contexto de la conversación.

c) Se han atendido consultas directas telefónicamente con supuestos clientes y proveedores.

d) Se ha identificado la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor.

e) Se han formulado las preguntas necesarias para favorecer y confirmar la recepción correcta del mensaje.

f) Se han proporcionado las respuestas correctas a los requerimientos e instrucciones recibidos.

g) Se han realizado las anotaciones oportunas en inglés en caso de ser necesario.

h) Se han utilizado las fórmulas comunicativas básicas más usuales utilizadas en el sector.

i) Se han comprendido sin dificultad los puntos principales de la información.

3. Cumplimenta documentos rutinarios de carácter técnico en inglés, reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del sector.

b) Se ha identificado las características básicas y datos clave del documento.

c) Se ha analizado el contenido y finalidad de distintos documentos tipo de otros países en inglés.

d) Se han cumplimentado documentos profesionales relacionados con el sector.

e) Se han redactado cartas de agradecimiento a proveedores y clientes en inglés.

f) Se han cumplimentado documentos de incidencias y reclamaciones.

g) Se ha recepcionado y remitido e-mails y faxes en inglés con las expresiones correctas de cortesía, saludo y despedida.

h) Se han utilizado las herramientas informáticas en la redacción y cumplimentación de los documentos.

4. Redacta documentos sencillos de carácter administrativo/laboral reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa y del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del ámbito laboral.

b) Se ha elaborado un Currículum Vitae siguiendo el modelo europeo (europass) u otros propios de los países de habla inglesa.

c) Se han identificado bolsas de empleo en inglés accesibles por medios tradicionales y utilizando las nuevas tecnologías.

d) Se ha redactado la carta de presentación para una oferta de empleo.

e) Se han descrito las habilidades personales más adecuadas a la solicitud de una oferta de empleo.

f) Se ha insertado un Currículum Vitae en una bolsa de empleo en inglés.

g) Se han redactado cartas de citación, rechazo y selección para un proceso de selección en la empresa.

h) Se ha desarrollado una actitud de respeto hacia las distintas formas de estructurar el entorno laboral.

i) Se ha valorado la lengua inglesa como medio de relación y entendimiento en el contexto laboral.

5. Interpreta textos, documents, conversacions, gravacions o altres en llengua anglesa relacionats amb la cultura general de negoci i d'empresa, utilitzant les eines de suport més adequades.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat informació bàsica sobre l'empresa, el producte i el servei.
- b) S'han interpretat estadístiques i gràfics en anglés sobre l'àmbit professional.
- c) S'han aplicat els coneixements de la llengua anglesa a les noves tecnologies de la comunicació i de la informació.
- d) S'ha valorat la dimensió de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació base en la relació empresarial, tant europea com mundial.

Continguts

Missatges orals senzills en anglés en situacions pròpies del sector:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic sobre: presentació de persones, salutacions i despedides, tractaments de cortesia, identificació dels interlocutors, gestió de cites, visites, justificació de retards o absències, allotjaments, mitjans de transports, horaris, actes culturals i anàlegs.

– Recepció i transmissió de missatges de forma: presencial, telefònica o telemàtica.

– Sol·licituds i peticions d'informació.

– Convencions i pautes de cortesia en les relacions professionals: horaris, festes locals i professionals i adequació al llenguatge no verbal.

– Estils comunicatius formals i informals: la recepció i relació amb el client.

Conversació bàsica en llengua anglesa en l'àmbit de l'atenció al client:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la contractació, l'atenció al client, les queixes i les reclamacions: documents bàsics. Formulació de disculpes en situacions delicades.

– Planificació d'agendes: concert, ajornament i anul·lació de cites.

– Presentació de productes/servicis: característiques de productes/servicis, mesures, quantitats, servicis i valors afegits, condicions de pagament, etc.

– Convencions i pautes de cortesia, relacions i pautes professionals, usades en l'atenció al client, extern i intern.

Ompliment de documentació administrativa i comercial en anglés:

– Interpretació de les condicions d'un contracte de compravenda.

– Ompliment de documentació comercial bàsica: propostes de comanda, albarans, factures proforma, factures, documents de transport, documents de pagament o d'altres.

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la gestió de comandes, contractació, intenció i preferència de compra, devolucions i descomptes.

Redacció de documentació relacionada amb la gestió laboral en anglés:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb l'àmbit laboral: currículum en diferents models. Borses d'ocupació. Ofertes d'ocupació. Cartes de presentació.

– La selecció i contractació del personal: contractes de treball. Cartes de citació, admissió i rebuig en processos de selecció.

– L'organització de l'empresa: llocs de treball i funcions.

Interpretació de textos amb eines bàsiques de suport (TIC):

– Ús de diccionaris temàtics, correctors ortogràfics, programes de traducció automàtics aplicats a textos relacionats amb:

– La cultura d'empresa i els objectius: diferents enfocaments.

– Articles de premsa específics del sector.

– Descripció i comparació de gràfics i estadística. Comprensió dels indicadors econòmics més habituals.

– Agenda. Documentació per a l'organització de cites, trobades i reunions. Organització de les tasques diàries.

– Consulta de pàgines web amb continguts econòmics en anglés amb informació rellevant per a l'empresa.

5. Interpreta textos, documentos, conversaciones, grabaciones u otros en lengua inglesa relacionados con la cultura general de negocio y empresa utilizando las herramientas de apoyo más adecuadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado información básica sobre la empresa, el producto y el servicio.

b) Se han interpretados estadísticas y gráficos en inglés sobre el ámbito profesional.

c) Se han aplicado los conocimientos de la lengua inglesa a las nuevas Tecnologías de la Comunicación y de la Información.

d) Se ha valorado la dimensión de la lengua inglesa como medio de comunicación base en la relación empresarial, tanto europea como mundial.

Contenidos

Mensajes orales sencillos en inglés en situaciones propias del sector:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico sobre: Presentación de personas, saludos y despedidas, tratamientos de cortesia, identificación de los interlocutores, gestión de citas, visitas, justificación de retrasos o ausencias, alojamientos, medios de transportes, horarios, actos culturales y análogos.

– Recepción y transmisión de mensajes de forma: presencial, telefónica o telemática.

– Solicitudes y peticiones de información.

– Convenciones y pautes de cortesia en las relaciones profesionales: horarios, fiestas locales y profesionales y adecuación al lenguaje no verbal.

– Estilos comunicativos formales e informales: la recepción y relación con el cliente.

Conversación básica en lengua inglesa en el ámbito de la atención al cliente:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico relacionados con la contratación, la atención al cliente, quejas y reclamaciones: documentos básicos. Formulació de disculpes en situaciones delicadas.

– Planificación de agendas: concierto, aplazamiento y anulación de citas.

– Presentación de productos/servicis: características de productos/servicis, medidas, cantidades, servicios y valores añadidos, condiciones de pago, etc.

– Convenciones y pautes de cortesia, relaciones y pautes profesionales, usadas en la atención al cliente, externo e interno.

Cumplimentación de documentación administrativa y comercial en inglés:

– Interpretación de las condiciones de un contrato de compravenda.

– Complimentación de documentación comercial básica: propuestas de pedido, albaranes, facturas proforma, facturas, documentos de transporte, documentos de pago u otros.

– Recursos, estructures lingüísticas, y léxico básico relacionados con la gestión de pedidos, contratación, intención y preferencia de compra, devoluciones y descuentos.

Redacción de documentación relacionada con la gestión laboral en inglés:

– Recursos, estructures lingüísticas, y léxico básico relacionados con el ámbito laboral: Currículum Vitae en diferentes modelos. Bolsas de empleo. Ofertas de empleo. Cartas de presentación.

– La selección y contratación del personal: Contratos de trabajo. Cartas de citación, admisión y rechazo en procesos de selección.

– La organización de la empresa: puestos de trabajo y funciones.

Interpretación de textos con herramientas básicas de apoyo (TIC):

– Uso de diccionarios temáticos, correctores ortográficos, programas de traducción automática aplicados a textos relacionados con:

– La cultura de empresa y objetivos: diferentes enfoques.

– Artículos de prensa específicos del sector.

– Descripción y comparación de gráficos y estadística. Comprensión de los indicadores económicos más habituales.

– Agenda. Documentación para la organización de citas, encuentros, y reuniones. Organización de las tareas diarias.

– Consulta de páginas web con contenidos económicos en inglés con información relevante para la empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament i compliment de processos i protocols de qualitat, tot això en anglés, incloent-hi aspectes com ara:

- L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servici.
- El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servici.

Les activitats professionals associades a estes funcions s'apliquen fonamentalment en els processos propis del nivell de qualificació.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

- La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació, i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglés.
- Els processos de qualitat en l'empresa, la seua avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de servicis en anglés.
- La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglés.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

- El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.
- El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos propios del nivel de cualificación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

ANNEX V

Espais mínims

Espai formatiu	Superfície m ² 30 alumnes	Superfície m ² 20 alumnes
Aula polivalent	60	40
Aula de tasts	90	60
Taller de bar cafeteria + Taller de restaurant	180	100

* * * * *

ANEXO V

Espacios mínimos

Espacio formativo	Superfície m ² 30 alumnos	Superfície m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Aula de Catas	60	40
Taller de Bar-Cafetería + Taller de Restaurante	180	120

* * * * *

ANNEX VI

Titulacions acadèmiques requerides per a la impartició dels mòduls professionals que conformen el cicle formatiu en centres de titularitat privada, o d'altres administracions diferents de l'educativa

MÒDUL LOE	TITULACIÓ
0045 Ofertes gastronòmiques	Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments
0155 Tècniques de comunicació en restauració	Llicenciat en Farmàcia
	Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses
	Diplomat en Turisme

0152 Servicis en bar cafeteria 0154 El vi i el seu servici 0150 Operacions bàsiques en bar cafeteria 0151 Operacions bàsiques en restaurant	Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments Llicenciat en Farmàcia Diplomat en Turisme Tècnic Superior en Restauració (LOGSE) o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals
0153 Servicis en restaurant i servicis especials 0152 Servicis en bar cafeteria	
0156 Anglès	Titulació acadèmica requerida per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons establix la disposició transitòria primera del RD 1834/2008, de 8 de novembre (BOE del 28)
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	Llicenciat en Ciència i tecnologia dels Aliments Llicenciat en Farmàcia Llicenciat en Química Llicenciat en Bioquímica Llicenciat en Enologia Enginyer Agrònom Enginyer Químic
0157 Formació i orientació laboral 0158 Empresa i iniciativa emprenedora	Llicenciat en Dret Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses Llicenciat en Ciències Actuarials i Financeres Llicenciat en Ciències Polítiques i de l'administració Llicenciat en Ciències del Treball Llicenciat en Economia Llicenciat en Psicologia Llicenciat en Sociologia Enginyer en Organització Industrial Diplomat en Ciències Empresarials Diplomat en Relacions Laborals Diplomat en Educació Social Diplomat en Treball Social Diplomat en Gestió i Administració Pública

* * * * *

ANEXO VI

Titulaciones académicas requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo en centros de titularidad privada, o de otras Administraciones distintas de la educativa

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
0155 Técnicas de comunicación en restauración	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Farmacia Licenciado en Administración y Dirección de Empresas Diplomado en Turismo
0045 Ofertas gastronómicas	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Diplomado en Turismo
0152 Servicios en bar-cafetería 0154 El vino y su servicio 0150 Operaciones básicas en bar-cafetería 0151 Operaciones básicas en restaurante 0153 Servicios en restaurante y servicios especiales 0152 Servicios en bar-cafetería	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Farmacia Diplomado en Turismo Técnico Superior en Restauración (LOGSE) u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales
0156 Inglés	Titulación académica requerida para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece la disposición transitoria primera del RD 1834/2008, de 8 de noviembre (BOE del 28)
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Licenciado en Biología Licenciado en Bioquímica Licenciado en Química Licenciado en Enología Licenciado en Farmacia Licenciado en Veterinaria Licenciado en Ciencias Ambientales Licenciado en Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias Diplomado en Nutrición Humana y Dietética
0157 Formación y orientación laboral 0158 Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciado en Derecho Licenciado en Administración y Dirección de Empresas Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras Licenciado en Ciencias Políticas y de la administración Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía Licenciado en Psicología Licenciado en Sociología Ingeniero en Organización Industrial Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomado en Relaciones Laborales Diplomado en Educación Social Diplomado en Trabajo Social Diplomado en Gestión y Administración Pública