



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Servicios básicos de barra y sala en restauración

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	SERVICIOS BÁSICOS DE BARRA Y SALA EN RESTAURACIÓN
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR26
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Participar en el servicio y venta de alimentos y bebidas en barra y sala.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Preparación y servicio en barra	10 horas
Módulo 2	Preparación y servicio en la sala	10 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	20 horas
-----------------------	----------

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	<ul style="list-style-type: none">- No se requiere titulación para trabajadores ocupados.- Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo, en especial de las siguientes ocupaciones: Ayudante de camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	En caso de no poseer la acreditación requerida, los profesionales del sector deben contar con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none">- Máster del profesorado.- CAP

	- CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
--	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller (bar o cafetería)	45 m ²	3 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Se dispondrá de material fungible necesario para la realización de las prácticas. - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa: o Servidor virtual o entorno de aprendizaje virtual para ciberseguridad. - Equipos audiovisuales: cañón de proyección y pantalla de proyección o pizarra blanca. - Manuales y material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa
Taller (bar o cafetería)	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Tableros de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Sillas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cartas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Aparador de comedor - 3 Guerdones o mesas auxiliares - 3 Carros diversos - Calentadores de platos (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica) - Cubertería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Vajilla (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cristalería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Mantelería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Litos y bayetas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Petit menage - rechaud o infernillo - sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cava o armario frigorífico para vinos - Cestas para servicio de vinos - cubos y pies de cubo (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 2 Decantadores - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Campanas y Fuentes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Tabla de Jamón y salmón.

	<ul style="list-style-type: none"> - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Recogemigas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Comanderos (1 por participante) - 1 Cafetera - 1 Molinillos de café - Copas de cata (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Almacén de restaurante-bar: estantería Equipamiento
--	---

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> - 5120 Camarero/a - 5000 Camareros/as y cocineros/as propietarios
--

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: PREPARACION Y SERVICIO EN BARRA

OBJETIVO

Conocer las características del servicio en barra, así como de los procesos de facturación y cobro, si procede, utilizando correctamente las nuevas tecnologías.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento de las características del servicio en la barra
 - Preparación del servicio
 - Limpieza de uniforme y de aseo personal.
 - Limpieza de instalaciones y material.
 - La puesta a punto de la barra.
- Diferenciación de las áreas del bar y el cometido de cada una de ellas
 - Atenciones que hay que tener en el servicio en barra.
 - Realizar la puesta a punto del bar.
- Conocimiento de los equipos y maquinaria de uso más habitual en el bar
 - Manejo básico de equipo y maquinaria.
 - Utilización de utensilios, recipientes y equipos para realizar las operaciones básicas de comidas en el bar, respetando siempre las normas de limpieza y seguridad alimentaria.
 - Labores auxiliares de servicio en barra
- Utilización de los diferentes métodos de facturación y cobro.
 - Diferentes sistemas de facturación.
 - Nuevas tecnologías en el cobro del servicio

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés en el cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud amable y educada, de respeto, cordialidad y actitud conciliadora.
- Responsabilidad en la aplicación de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto a las normas y procedimientos medioambientales.
- Demostración de iniciativa en el trabajo.
- Actitud de respeto y cuidado en el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Concienciación sobre la aplicación de la normativa de Seguridad alimentaria

OBJETIVO

Conocer el procedimiento para la preparación del servicio en sala, atendiendo a los diferentes métodos y sus ejecuciones, así como colaborar en la facturación y cobro del servicio, si procede, utilizando las nuevas tecnologías.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Preparación de los diferentes tipos de servicios de atención en sala.
 - Limpieza de uniforme y de aseo personal.
 - Limpieza de instalaciones y material.
 - La puesta a punto de la sala.
 - Métodos de servicio de alimentos y bebidas.
- Confección de la comanda
 - Concepto
 - Recorrido
- Aplicación de las destrezas básicas del personal de sala
 - Pasos a seguir para un servicio correcto de alimentos y bebidas
 - Aplicar correctamente las normas higiénico sanitarias
- Conocimiento de la facturación y cobro
 - Diferentes sistemas de facturación.
 - Nuevas tecnologías en el cobro del servicio
 - Colaborar en la realización de la facturación y cobro

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Interés en el cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo..
- Demostración de una actitud amable y educada, de respeto, cordialidad y actitud conciliadora.
- Responsabilidad en la aplicación de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto a las normas y procedimientos medioambientales.
- Demostración de iniciativa en el trabajo.
- Actitud responsable en el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Concienciación sobre la aplicación de la normativa de Seguridad alimentaria

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la preparación de un servicio en sala.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.