

Situaciones de aprendizaje

Provisión y almacenamiento de materia prima (alimentos) .

- *Estudio de recetas y elaboraciones.
- *Revisado de despensas y refrigerados.
- * Creación de listas de compra.
- *Compra de alimentos en contextos reales.
- *Almacenamiento y conservación de alimentos.



Cocinados

- *Aplicación de técnicas básicas de corte, preparación y cocinado de alimentos.
- *Uso de utensilios, electrodomésticos (equipos y máquinas), según elaboraciones y tipo de alimentos.
- *Emplatados y presentación de raciones y bebidas.



Servicios y atención directa al cliente

- *Anotación de pedidos de comandas de cantina, servicios especiales y de comida para llevar.
- *Recuentos de listados de comensales de comedor escolar.
- *Servicio de camareros en cantina y eventos de catering.
- *Montaje de comedor, cantina y salas de eventos.



Formación y otras tareas específicas

- *Carnet de manipulador de alimentos.
- *Contabilidad de las cuentas de nuestra empresa (gastos e ingresos) Cuadros de caja de cantina, comidas para llevar, servicios especiales, tickets de compra...



Salidas profesionales



Con un título en este campo, adquirirás las competencias y las destrezas técnicas básicas de hostelería necesarias para trabajar como **auxiliar o ayudante de cocina o de camarero/a** en entornos profesionales, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías.



Contacto:

✉ 03016626@edu.gva.es

☎ 966 91 31 20

📍 C/ Mangraner s/n
03203 Elche (Alicante)

Puedes contactar con nosotros por cualquiera de estos medios.
¡¡¡No te quedes con las ganas de conocernos un poco más!!!



CPEE Tamarit

CPEE Tamarit

PFCB

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR



¿Quieres conocernos?

¿Qué significa pertenecer a un PFCB?

Un PFCB o un programa formativo de cualificación básica, es una forma divertida de aprender competencias básicas relacionadas con la familia profesional a la que pertenece el programa, compaginando las áreas instrumentales de toda la vida, es decir, lengua, mates... con los diferentes módulos específicos que tiene la rama a la que pertenece el programa.

Suena un poco a chino, pero enseguida vas a entender cómo trabajamos, qué pretendemos y qué salidas profesionales puedes encontrar al término de tus estudios

Información sobre nuestro PFCB

Se llama "Operaciones básicas de restaurante y bar"

Tiene una duración de dos cursos

Pertenece al sector servicios de Hostelería y turismo

Abarca tres áreas:

Procesos y operaciones de preservicio y postservicio



Preelaboraciones y elaboraciones de alimentos y bebidas



Servicio y atención al cliente



¿Qué queremos aprender?



1

Asistir, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

2

Adquirir normas de seguridad e higiene para nuestra salud y de prevención de riesgos laborales.

3

Realizar servicios directos a clientes de cafetería, restaurante y catering, siguiendo y respetando las normas y protocolos de atención, cortesía, seguridad y salud.

Módulos a trabajar



Atención al cliente siguiendo los protocolos de atención y cuidando la cortesía y las habilidades sociales.

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas o lo que es lo mismo, cocinado de alimentos aplicando normas higiénico-sanitarias, de seguridad y de manipulación de alimentos.

Técnicas elementales de servicio de forma eficaz y eficiente, trabajando en equipo y llevando su gestión económica

¿Cómo trabajamos?



Nos organizamos como una empresa en la que hay diferentes departamentos y en cada departamento formamos equipos de trabajo donde aprendemos sobre situaciones de aprendizaje.

Organización y funcionamiento

El grupo se divide en dos equipos que, de manera semanal, rotan en departamentos y funciones.

Departamento de Cocina (Taller)

Funciones de:

Pre-elaboraciones

Preparan utensilios, pelan, cortan, trocean, trituran, amasan...

Cocinados

Sofríen, hierven, cuecen, tuestan, hornean...

Limpieza e higiene

Friegan, secan y almacenan utensilios, limpian y desinfectan máquinas, equipos y superficies

Departamento de Cantina (Aula)

Funciones de:

Responsables sala

Cobran, atienden a clientes en mesa, entregan los pedidos para llevar...

Responsable Mise en Place

Elabora tostadas y emplatado en tiempo real de servicio.

Responsable Bebidas

Elabora bebidas calientes de máquina en tiempo real de servicio.