PROGRAMACIÓ DIDÀCTICA 2023-2024

IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

El títol de **Tècnic en Serveis de Restauració** queda identificat pels següents elements:

Denominació: Serveis en restauració.

Nivell: Formació professional de grau mitjà.

Duració: 2000 hores.

Família professional: Hostaleria i Turisme.

Referent europeu: CINE-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació)

MÒDUL: 0152

SERVEIS EN BAR-CAFETERÍA

CURS: 2n

PROFESSORA: NOELIA BELLES MURIA

INDEX *pàgina*

1.- Normativa *3*
2.- Continguts..... 3
3.- Objectius del mòdul 3
4.- Metodologia..... ..... *5*
5.- Avaluació..... 5
6.- Material didàctic..... 5

1.-NORMATIVA.

El Reial Decret 1690/2007, de 14 de desembre, estableix el títol de Tècnic en Serveis de Restauració i es fixen els seus ensenyaments mínims. S'identifica amb un nivell de Formació de Grau Mitjà, amb una duració de 2000 hores.

Una vegada publicat el Reial Decret pel que s'estableix el títol i es fixen els seus ensenyaments mínims, on els continguts bàsics representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'aquest cicle formatiu i tenint en compte els aspectes definits a la normativa anteriorment esmentada, s'estableix el currículum complet (Ordre de 29 de juliol 2009, de la "Conselleria d' Educació") d'aquest ensenyament de Formació Professional Inicial vinculades al Títol esmentat en l'àmbit d'aquesta Comunitat, ampliant i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals, respectant el perfil professional d'ell mateix.

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

2.-CONTINGUTS

2.1.-CONTINGUTS TRANSVERSALS

A més dels continguts propis d'aquest Mòdul haurà d'incloure's continguts i activitats per a l'educació en valors i atenció a la diversitat, entre altres:

1.- Educació moral i cívica: drets humans, valors de la societat lliure i democràtica.

2.- Educació per a la igualtat: respecte a la interculturalitat i a la diversitat.

3.- Educació per a la igualtat entre ambdós sexes.

4.- Educació per a la pau: no violència, resolució de conflictes, respecte i tolerància.

5.- Educació per a la salut: hàbits de vida saludable i esportiva.

6.- Educació per al consum: consum responsable i coneixement dels drets del consumidor.

7.- Educació ambiental: cura del medi ambient.

8.- Educació vial: seguretat i respecte de les normes.

9.- Educació per al oci: utilització responsable del temps lliure i l'oci.

2.2.-CONTINGUTS BÀSICS

- Atenció al client en bar-cafeteria: procediments d'acollida, estància i acomiadament al client en bar-cafeteria.
- Exposició de productes i serveis, atenció a les demandes i expectatives dels clients, suggeriments i adequació de l'oferta.
- Gestió de queixes, reclamacions o suggeriments.
- Servei de begudes alcohòliques, excepte vi: aiguardents i licors. Caracterització dels processos habituals d'elaboració. Presentació comercial. Identificació i característiques. Normes bàsiques de preparació. Procediments d'execució.
- Elaboració de còctels i combinacions alcohòliques: Còctels, material i parament d'ús específic en cocteleria. Pre-servei en cocteleria. Muntatge i posada a 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 servei de còctels i altres combinacions.
- Elaboració de plats i aperitius propis de bar-cafeteria: Maquinària, parament, bateria i eines específiques de les àrees de preparació d'aliments al bar-cafeteria. Matèries primeres d'ús habitual en aquestes àrees. Procediments de conservació i regeneració d'aliments. Documentació relacionada. Posada a punt de les àrees de preparació d'aliments en l'àmbit del bar-cafeteria. Operacions de per-elaboració de matèries primeres. Elaboració de productes culinaris pròpies del bar cafeteria.
- Realització de la facturació i el cobrament dels serveis: Processos de facturació. Sistemes de cobrament. Procediments de facturació i cobrament. Tancaments de caixa. Aplicacions informàtiques relacionades.

2.3.-DISTRIBUCIÓ TEMPORAL DELS CONTINGUTS (TEMPORALITZACIÓ).

Aquest mòdul té una càrrega lectiva de 154 hores, 7 hores setmanals. S'imparteix durant els dos primers trimestres de segon curs.

Els continguts d'aquest mòdul professional s'han agrupat en 6 unitats didàctiques de treball programades amb el següent ordre:

.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 1: Temps estimat: 10 hores

Serveis de bar. Elaboració de plats i aperitius.

1.1.- Servei de barra.

1.2.- Servei de sala.

1.3.- Sistemes de facturació i cobrament al bar.

1.4.- Elaboració de plats i aperitius propis del bar-cafeteria.

1.5.- La cafeteria com a departament.

1.6.- Atenció al client.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 2: Temps estimat: 10 hores.

Begudes calentes: cafès, infusions i xocolata (repàs)

1.1.- Cafè.

1.2.- Llet.

1.3.- Té.

1.5.- Xocolata.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 3: Temps estimat: 12 hores.

Còctels i combinats.

1.1.- Història del còctel.

1.2.- *Mise en place* i material propi de cocteleria.

1.3.- Elements de decoració i guarnició.

1.4.- Gel.

1.5.- Composició d'un còctel.

1.6.- Famílies de còctels.

1.7.- Receptari de cocteleria.

1.8.- Gin tònics.

1.9.- Cocteleria evolutiva.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 4: Temps estimat: 10 hores.

Batuts, sucs, aigües i refrescos (repàs)

1.1.- Batuts, *smoothies* i sucs.

1.2.- Aigües.

1.3.- Refrescos.

UNITAT DIDÀCTICA N. º5: Temps estimat: 10 hores.

Begudes alcohòliques simples: cerveses, sidres i aperitius (repàs)

1.1.- Fermentació.

1.2.- Cervesa.

1.3.- Sidra.

1.4.- Sake.

1.5.- Pulque

1.6.- Aperitius.

UNITAT DIDÀCTICA N. º 6: Temps estimat: 12 hores.

Aiguardents i licors.

1.1.- Destil·lació.

1.2.- Aiguardents de vi i residus de raïm.

1.3.- Aiguardents de cereals.

1.4.- Aiguardents de substàncies ensucrades.

1.5.- Aiguardents de fruites.

1.6.- Licors.

CÀRREGA HORARIA DE PRÀCTIQUES EN EL TALLER: 90

A partir del 12 d'Octubre es realitzaran pràctiques reials en el aula taller del restaurant amb clients vinguts de fora.

3.-OBJECTIUS DEL MÒDUL

OBJECTIUS DEL MODUL EXPRESSATS EN RESULTATS D'APRENENTATGE.

1.- Atén al client en el servei de bar-cafeteria relacionant la demanda amb els productes a servir.

2.-Serveix tot tipus de begudes alcohòliques, excepte vi, identificant les seues característiques i presentació.

3.- Elabora còctels i combinacions alcohòliques relacionant la seua formulació amb les seues característiques.

4.- Elabora plats i aperitius propis del bar-cafeteria, reconeixent i aplicant les diferents tècniques culinàries.

5.- Realitza la facturació i el cobrament dels serveis oferts al client reconeixent els elements que componen una factura.

4.-METODOLOGIA.

Aquesta serà activa, investigadora i consultiva, potenciant les iniciatives del grup, adaptant els coneixements del professor a les necessitats de l'alumnat, individualitzant en la mesura del possible.

Al principi de cada Unitat Didàctica s'impartirà la tècnica corresponent mitjançant els recursos didàctics adequats (vídeos, fotocopies, demostració del professor, etc.). L'exposició tècnica de la tecnologia adequada de la part pràctica es farà de forma dialogada i didàctica: el professor donarà les explicacions oportunes i els/les alumnes ho reflectiran en fitxes o fulls d'apunts que serviran com a quadern de notes. En tot moment s'intentarà relacionar els continguts objecte de cada Unitat amb l'entorn reial de l'alumnat i amb temes d'actualitat per a que l'alumnat puga establir vincles entre el què aprèn i la realitat que l'envolta. Sent així més significatiu l'aprenentatge, ja que l'alumnat té l'oportunitat de donar sentit i reconèixer la utilitat d'allò que aprèn.

L'execució pràctica per part de l'alumnat es realitzarà en diverses circumstàncies i contextos, amb l'objecte de l'aprofitament total de mercaderies, ajustant-se a l'oferta gastronòmica de Cuina i Pastisseria.

La seqüència de les pràctiques, quan comença a donar servei d'esmorzars i dinars, serà la següent:

- Servei d'esmorzars, servei de dinars i servei de begudes en l'aula bar-cafeteria restaurant. Operacions en temps reial. Per equips intercanviables, segons indicacions del professor.

Aquesta estructura estarà sotmesa a possibles alteracions. Encara que els continguts es poden veure desplaçats cronològicament, s'intentarà fer coincidir la pràctica més rellevant amb els continguts que s'han donat durant la setmana, tot i coordinant l'execució de les pràctiques amb l'equip de Cuina i Pastisseria.

5.-AVALUACIÓ.

L'avaluació de l'alumnat serà realitzada pel professor que imparteix el Mòdul, d'acord amb els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i continguts, així com les competències i objectius generals del cicle formatiu associats al Mòdul.

L'avaluació es compondrà de:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Tasques quotidianes a l'aula.
- L'actitud

Ocasionalment: Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen per a l'alumnat que presente algun tipus de dificultat i siga necessari realitzar proves orals de tipus teòric. Elaboració de treballs escrits. Exposicions.

Els instruments d'avaluació seran:

- Plantilles de correcció de proves teòriques, test.
- Fitxes d'observació de proves pràctiques.
- Treballs escrits.
- Fitxes de tasques quotidianes.

La uniformitat serà obligatòria per a les classes pràctiques i per a les proves de continguts procedimentals.

Per avaluar la part actitudinal es tindrà en compte els següents criteris:

- ✓ Assistència a classe. Amb un màxim de faltes del 15%
- ✓ Puntualitat.
- ✓ Responsabilitat.
- ✓ Ganes d'aprendre..
- ✓ Companyonia.
- ✓ Uniformitat.
- ✓ Iniciativa.
- ✓ Higiene personal y en el treball.

Apunts sobre la uniformitat i la higiene personal per a poder assistir a classe:

- Estricta higiene personal, una de les parts més importants son les mans, ja que estan permanentment en contacte amb els aliments.

- L'alumnat deu assistir completament equipat per a la pràctica que es va a realitzar, tant en la uniformitat com en el material i equipament personal.

- Les ungles son una font de transmissió de malalties, per tant deuen mantenir-se netes i curtes.

- És imprescindible no portat joies o altres adornaments, ja que poden ser focus de microorganismes i poden provocar accidents.

- Per evitar que els cabells caiguen al menjar, s'han de dur recollits i coberts..

5.1.-CRITERIS DE QUALIFICACIÓ

Els criteris de qualificació seran els següents:

- Les proves teòriques equivalen al 25% de la nota.
- Les proves pràctiques equivalen al 25% de la nota.
- Les tasques quotidianes com fitxes, exercicis equivalen al 25% de la nota.
- L'actitud i l'assistència equivalen al 25% de la nota a parts iguals, sempre i quan no s'haja perdut el dret a l'avaluació continua per faltes d'assistència.
- L'alumnat haurà de treure un mínim del 50% en cada apartat per què se li puga fer la nota mitjana.

- En les proves pràctiques es valorarà l'acompliment de les normes professionals i higiene personal establertes en la normativa de seguretat i manipulació d'aliments.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves, una teòrica i un altra pràctica. Valdran el 50% de la nota cadascuna. Per a recuperar s'ha de traure un 50% mínim en cada prova, i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

L'avaluació serà continua. L'assistència serà indispensable per a que l'alumnat tinga dret a l'avaluació continua. Per tant, l'alumnat que acumule un nombre superior al 15% de faltes en cada Mòdul, justificades i no justificades, de les totals assignades en el Mòdul, podrà perdre el dret a l'avaluació continua i, en eixe cas, deurà examinar-se en l'avaluació extraordinària de Juny.

5.2.-CRITERIS D'AVALUACIÓ.

a) S'han identificat les principals funcions del personal de servei de bar-cafeteria.
b) S'ha identificat el vocabulari bàsic de l'atenció al client al servei de bar-cafeteria.
c) S'ha acollit al client a la seua arribada al establiment aplicant el protocol empresarial.
d) S'han relacionat els productes de serveis del establiment amb les peticions i necessitats de cada tipus de client.
e) S'han identificat demandes implícites dels clients, en relació amb les tècniques de venda, suggerint productes propis de l'establiment i explicant les seues característiques bàsiques si fos necessari.
f) S'ha adequat la resposta i el servei a les demandes i tipologia dels clients, de forma que queden cobertes les expectatives d'aquests.
g) S'ha treballat en equip desenvolupant les tasques seguint els protocols o normes preestablertes.
h) S'han seguit les pautes marcades respecte a la qualitat que es pretén oferir al client.
i) S'han mantingut en tot moment les aptituds apropiades.
j) S'han identificat protocols d'actuació front a diferents tipus de reclamacions, queixes o suggeriments.
k) S'han caracteritzat i classificat les diferents begudes alcohòliques fermentades, fermentades-destil·lades i derivats, excepte vi.
l) S'han descrit els diferents processos d'elaboració de begudes alcohòliques excepte vi, identificant les marques de begudes més usuals, excepte vi, la seua presentació i característiques comercials.

m) S'ha utilitzat el material de servei adequat per a la preparació i servei de begudes alcohòliques, excepte vi.
n) S'ha respectat la ubicació per al servei de les begudes per grups homogenis.
o) S'han respectat les proporcions adequades de licor segons el tipus.
p) S'ha recollit el material utilitzat de forma ordenada i neta.
q) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
r) S'ha identificat el material i parament associats a la cocteleria, definint les seues característiques.
s) S'han realitzat les funcions de posta a punt de l'estació central per a l'elaboració de còctels.
t) S'han identificat els diferents productes utilitzats en la decoració de còctels.
u) S'han identificat les característiques de les famílies de còctels.
v) S'han reconegut els principals còctels internacionals.
w) S'han gestionat de manera elegant les eines per a l'elaboració de còctels.
x) S'han elaborat diferents còctels respectant la seua formulació i utilitzant de forma adequada el parament necessari.
y) S'han creat còctels d'elaboració pròpia.
z) S'han aplicat les tècniques de decoració i acabament de còctels.
aa) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
bb) S'han definit les elaboracions culinàries tipus del servei de bar-cafeteria.
cc) S'han caracteritzat les tècniques de cuina associades a aquest tipus d'elaboracions.
dd) S'ha realitzat l'aplec dem matèries primeres per a l'elaboració de plats i aperitius.
ee) S'ha preparat la maquinària i parament per a realitzar les elaboracions.
ff) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
gg) S'han executat les tasques d'obtenció de les elaboracions culinàries seguint els procediments establerts.
hh) S'ha respectat la temperatura de servei, coordinant l'elaboració amb el servei.
ii) S'han presentat les elaboracions de forma atractiva seguint criteris estètics.
jj) S'han realitzat les operacions de regeneració i conservació d'aliments respectant temperatures i utilitzant els recipients adequats.
kk) S'han realitzat les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
ll) S'han identificat les diferents formes de cobrament al client.
mm) S'han caracteritzat els processos de facturació i cobrament en aquestes àrees de servei.

nn) S'ha realitzat el cobrament de la factura utilitzant les diferents fórmules o formes de pagament.
oo) S'ha relacionat la facturació amb els sistemes de gestió integrada.
pp) S'ha verificat la coincidència del facturat i el servit.
qq) S'han realitzat les operacions de devolució o canvi de diners, presentant aquests de forma correcta.

5.3.-REFORÇ I RECUPERACIÓ.

Com a mesures de recuperació s'utilitzaran:

- Proves teòriques.
- Proves pràctiques.
- Adaptació en els casos necessaris del sistema d'examen, per als/ a les alumnes que presenten algun tipus de dificultat, i siga necessari realitzar proves orals de caràcter teòric.
- Elaboració de treballs escrits.
- Exposicions orals.

Es realitzaran durant la segona avaluació i al llarg del tercer trimestre, el qual es dedicarà (en part) a recuperar. Tot l'anterior no servirà sols que per a recuperar, sinó també per a millorar la nota obtinguda.

Per a l'alumnat que haja perdut el dret a l'avaluació continua la recuperació constarà de dues proves. Una teòrica i un altra de pràctica. Valdran el 50% cadascuna. Per a recuperar s'ha de obtenir un mínim del 50% en cada prova i la mitjana de les dues ha de ser superior al 50%.

.

-

6.-MATERIAL DIDÀCTIC I RECURSOS:

Els materials utilitzats durant el curs seran:

- Llibre de text: Operacions bàsiques i serveis en bar-cafeteria. Autors: Francisco García Ortiz, Pedro Pablo García Ortiz i Mario Gil Muela. Editorial Paraninfo.
- Manual de maquinària.
- Apunts del professor.
- Documentals i pel·lícules relacionades amb el mòdul.
- Power point, transparències.
- Revistes professionals.
- Bibliografia recomanada pel professor.

.

A Enguera, Setembre de 2023.