

<h1>OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE FLEXIBILIZACIÓN</h1> <p>CURS 2024-2025</p>	<h1>1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA</h1>
---	---

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> • El sector de la restauración en España • Restauración colectiva o social • Restauración comercial • Nuevos conceptos de restauración • Evolución y tendencias en la gastronomía • Organigramas y funciones del personal • Seguridad e higiene • La higiene en la restauración • Causas de alteraciones de los alimentos • Mecanismos de transmisión • Las toxiinfecciones alimentarias • Técnicas de limpieza e higiene de los equipos, instalaciones y locales dedicados al servicio dentro de la restauración • La seguridad y la prevención en las áreas de servicio de alimentos y bebidas • Reglamento técnico sanitario 	<ul style="list-style-type: none"> • Finalidad de la unidad • Diseño de espacios y distribución de equipos en un restaurante • Áreas del departamento de Cocina • Comedor • Office • Economato y bodega • Funciones de la puesta a punto, • El servicio • El personal de servicios • La comunicación • El cliente • El protocolo • La calidad • La venta • La carta del restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> • La comanda • Métodos de servicios de alimentos y bebidas • Desarrollo del servicio • Destrezas básicas del personal de sala <p>Servicio de vinos y otras bebidas en sala</p>

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p>	<p>La calificación de este módulo profesional será numérica, entre uno y diez, sin decimales, siendo imprescindible obtener una calificación de al menos cinco puntos en cada una de las evaluaciones. Para realizar dicha calificación, como esta ha de venir expresada con una nota numérica, proponemos una media ponderada atendiendo a la siguiente baremación:</p> <p>La calificación de cada una de las evaluaciones se compondrá de:</p> <p>a) Contenidos conceptuales. Supondrán un 60% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exámenes escritos y orales. <p>b) Contenidos procedimentales. Supondrán un 20% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realización de trabajos escritos. - Realización de ejercicios y resolución de problemas. <p>c) Contenidos actitudinales: supondrán un 20% de la nota final, incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asistencia
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Puntualidad. • Participación. • Interés por el trabajo. • Comportamiento • Atención en clase.
QUALIFICACIÓ FINAL	Evaluación sumativa o final, que tendrá necesariamente en cuenta, no solo los resultados de las pruebas o ejercicios de evaluación previstos para cada unidad didáctica, sino también otros aspectos relacionados con la participación y el interés mostrado a lo largo de toda la duración del módulo.
RECUPERACIÓ	Se realizará una por evaluación de carácter conceptual y procedimental teniendo en cuenta los porcentajes antes descritos.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

<p>Aula bar cafetería, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria y mobiliario propio de bar: máquina de hielo, bateadora, cámaras frigoríficas, lavaplatos, microondas, picadora de hielo, armario de vinos, cafetera, molinete de café, mesas y sillas, etc. - Material propio del bar: cristalería, enseres propios de coctelería, cubertería, mantelería, alabanza como: bandejas, cubiteras, pinzas... - Materias primas: café, leche, azúcar, infusiones, refrescos, aguardientes, licores, frutas, etc. Facturas, comedores, albaranes, TPV, etc... - TIC: video, reproductor DVD, proyector transparencias, cañón proyector, ordenador. <p>Apuntes del docente: se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.</p>

OPERACIONS BÀSIQUES EN RESTAURANT FLEXIBILITZACIÓ

CURS 2024-2025

1r CFGM CUINA I GASTRONOMIA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<ul style="list-style-type: none"> • El sector de la restauració a Espanya • Restauració col·lectiva o social • Restauració comercial • Nous conceptes de restauració • Evolució i tendències en la gastronomia • Organigrames i funcions del personal • Seguretat i higiene • La higiene en la restauració • Causes d'alteracions dels aliments • Mecanismes de transmissió • Les toxiinfeccions alimentàries • Tècniques de neteja i higiene dels equips, instal·lacions i locals dedicats al servei dins de la restauració • La seguretat i la prevenció en les àrees de servei d'aliments i begudes • Reglament tècnic sanitari 	<ul style="list-style-type: none"> • Finalitat de la unitat • Disseny d'espais i distribució d'equips en un restaurant • Àrees del departament de Cuina • Menjador • Office • Economat i celler • Funcions de la posada a punt, • El servei • El personal de servicis • La comunicació • El client • El protocol • La qualitat • La venda • La carta del restaurant 	<ul style="list-style-type: none"> • La comanda • Mètodes de servicis d'aliments i begudes • Desenrotllament del servei • Destreses bàsiques del personal de sala Servici de vins i altres begudes en sala

2. COM S'AVAUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIAIS</p>	<p>La qualificació d'este mòdul professional serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, sent imprescindible obtindre una qualificació d'almenys cinc punts en cadascuna de les avaluacions. Per a realitzar esta qualificació, com esta ha de vindre expressada amb una nota numèrica, proposem una mitjana ponderada atenent la següent baremació:</p> <p>La qualificació de cadascuna de les avaluacions es compondrà de:</p> <p>a) Continguts conceptuals. Suposaran un 60% de la nota final, inclouen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exàmens escrits i orals. <p>b) Continguts procedimentals. Suposaran un 20% de la nota final, inclouen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realització de treballs escrits. - Realització d'exercicis i resolució de problemes.
--	---

	<p>c) Continguts actitudinals: suposaran un 20% de la nota final, inclouen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assistència • Puntualitat. • Participació. • Interés pel treball. • Comportament • Atenció en classe.
QUALIFICACIÓ FINAL	Avaluació sumativa o final, que tindrà necessàriament en compte, no sols els resultats de les proves o exercicis d'avaluació previstos per a cada unitat didàctica, sinó també altres aspectes relacionats amb la participació i l'interés mostrat al llarg de tota la duració del mòdul.
RECUPERACIÓ	Es realitzarà una per avaluació de caràcter conceptual i procedimental tenint en compte els percentatges abans descrits.
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Aula bar cafeteria, office, magatzems, aula polivalent- cicles, aules audiovisuals, biblioteca.

- Maquinària i mobiliari propi de bar: màquina de gel, batedora, cambres frigorífiques, llavaplat, microones, picadora de gel, armari de vins, cafetera, molinet de café, taules i cadires, etc.
- Material propi del bar: cristalleria, estris propis de cocteleria, coberteria, roba de taula, lloança com: safates, glaçoneres, pinces...
- Matèries primeres: café, llet, sucre, infusions, refrescos, aiguardents, licors, fruites, etc. Factures, menjadors, albarans, TPV, etc...
- TIC: vídeo, reproductor DVD, projector transparències, canó projector, ordinador.

Apunts del docent: s'aniran deslliurant a través de fotocòpies i arxius compartits en cada unitat didàctica.