

OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE FLEXIBILIZACIÓN

CURS 2024-2025

1º CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<p>El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Operaciones de preservicio en el área de restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Preparación de material, equipos y mobiliario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Realización del montaje de mesas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos y métodos de servicio de alimentos. - Marcado de mesas. - 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. <p>Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

<p>adecuación de material, equipos y mobiliario.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	---	--

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALS</p>	<p>INSTRUMENTOS CALIFICACIÓN Conceptuales: pruebas escritas tipo examen 35% Procedimentales: pruebas prácticas, ejercicios teóricos y prácticos, realización de trabajos, uniformidad y material. 35% Trabajo diario, actitudes, uniformidad, asistencia y puntualidad, cooperación y compañerismo y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. 20%</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>CALIFICACIÓN FINAL: La nota de la evaluación final será la media ponderada de las tres evaluaciones, siempre que se haya obtenido en cada una de ellas una nota igual o superior a 5, siendo requisito necesario para realizar la media.</p>
<p>RECUPERACIÓ</p>	<p>Evaluación extraordinaria: En el mes de junio realizará una evaluación extraordinaria para aquel alumnado que no haya aprobado en la evaluación final. En la evaluación extraordinaria se evaluarán todos los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante todo el curso y será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 para superarlo.</p>
<p>RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)</p>	<p>Se recuperará mediante una prueba conceptual y otra procedimental con los contenidos del curso pendiente. Será necesario obtener una calificación mínima de un 5 sobre 10 en ambas pruebas.</p>

3. QUIN MATERIAL NECESSITAREU.

Aula bar cafeteria, office, almacenes, aula polivalente- ciclos, aulas audiovisuales, biblioteca.

- 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.

Apuntes del docente: se irán librando a través de fotocopias y archivos compartidos en cada unidad didáctica.

OPERACIONS BÀSIQUES EN RESTAURANT FLEXIBILITZACIÓ

CURS 2024-2025

2n CFGM CUINA I GASTRONOMIA

1. QUÈ VEUREM.

1a AVALUACIÓ	2a AVALUACIÓ	3a AVALUACIÓ
<p>El restaurant tradicional com a establiment i com a departament:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definició, caracterització i models d'organització dels seus 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 desenrotllament 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. 	<p>Realització del muntatge de taules:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia de servicis en l'àrea de restaurant. - Muntatge de taules i altres elements. - Caracterització i adequació al tipus de servici. - Seqüenciació de fases i tècniques associades. - Decoració de taules. Recursos i tipus de decoració, arranjaments florals i altres elements decoratius senzills, contemplant 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. <p>Execució d'operacions de suport en el servici d'aliments en sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipus i mètodes de servici d'aliments. - Marcat de taules. - Procediments per al transport de plats, fonts, safates i altres. - *Desbarasado de taules. - Normes bàsiques del servici d'aliments. - Caracterització i usos de la comanda, formalització i flux de moviments. <p>Noves tecnologies.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operacions de suport al servici d'aliments en sala. <p>Execució d'operacions de suport en el servici de begudes en sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material d'ús específic en el servici de begudes en sala i aprovisionament de 	

<ul style="list-style-type: none"> - Ubicació, distribució i funcionalitats dels materials, equips i mobiliari. - Operacions de posada a punt i adequació de material, equips i mobiliari. 	<p>begudes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracterització, usos i aplicacions. - Normes bàsiques del servei de begudes. - Operacions de suport al servei de begudes en sala. <p>Execució de les operacions de post-servici i tancament de les àrees de sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operacions de post-servici en àrees de sala. - Seqüenciació de fases i aplicació de tècniques. - Control i reposició de materials i matèries primeres. - Anàlisi i detecció de necessitats. <p>Procediments de control.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procediments d'execució de les operacions de post-servici. - Control i valoració de resultats 	
--	--	--

2. COM S'AVALUARÀ.

<p>QUALIFICACIÓ AVALUACIONS PARCIALES</p>	<p>INSTRUMENTS QUALIFICACIÓ</p> <p>Conceptuals: proves escrites tipus examen 35%</p> <p>Procedimentals: proves pràctiques, exercicis teòrics i pràctics, realització de treballs, uniformitat i material. 35%</p> <p>Treball diari, actituds, uniformitat, assistència i puntualitat, cooperació i companyonia i el compliment de la normativa higienicosanitària. 20%</p>
<p>QUALIFICACIÓ FINAL</p>	<p>QUALIFICACIÓ FINAL:</p> <p>La nota de l'avaluació final serà la mitjana ponderada de les tres avaluacions, sempre que s'haja obtingut en cadascuna d'elles una nota igual o superior a 5, sent requisit necessari per a realitzar la mitjana.</p>

RECUPERACIÓ	<p>Avaluació extraordinària: El mes de juny realitzarà una avaluació extraordinària per a aquell alumnat que no haja aprovat en l'avaluació final. En l'avaluació extraordinària s'avaluaran tots els continguts teòrics i pràctics desenrotllats durant tot el curs i serà necessari obtindre una qualificació mínima d'un 5 sobre 10 per a superar-ho.</p>
RECUPERACIÓ PENDENT (...si la tens suspesa!)	<p>Es recuperarà mitjançant una prova conceptual i una altra procedimental amb els continguts del curs pendent. Serà necessari obtindre una qualificació mínima d'un 5 sobre 10 en totes dues proves.</p>

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, llavaplats, 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.