

CONTENIDO GENERAL:

MÓDULO 1. SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
3. Uniformes de pastelería: tipos.
4. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
5. Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Concepto de alimento.
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos.
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
11. Manejo de residuos y desperdicios.
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.
2. Características principales de uso.
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje.
4. Interpretación de las especificaciones.
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
6. Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

**UNIDAD FORMATIVA 2. USO DE LA
DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y
ASISTENCIA EN EL SERVICIO**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE
TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y
COMO DEPARTAMENTO.**

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS
ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A
COLECTIVIDADES.**

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE
MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE
PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE.**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL
PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros

y de reposición de material según tipo de servicio.

4. Formalización de la documentación necesaria.
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

**UNIDAD FORMATIVA 3. SERVICIO BÁSICO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE
POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE
UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL
CLIENTE EN RESTAURACIÓN.**

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
5. Formalización de comandas sencillas.
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE
TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL
ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS**

1. Tipos y modalidades de postservicio.
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA
MEJORA DE LA CALIDAD.**

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.