

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **1**
Código **ECP0257_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 916/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Desarrollar actividades auxiliares de preparación del comedor, cumplimentando la lista de verificación y siguiendo las normas de seguridad e higiene del establecimiento para el montaje de mesas y elementos de apoyo y en la decoración de la sala de la clientela.

IC1.1 Las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos se preparan, efectuando actividades de acondicionamiento y desinfección, siguiendo las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental quede evitada.

IC1.2 El menaje se limpia, utilizando los productos de limpieza específicos y las instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental quede evitada.

IC1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento, seguridad y ahorro energético, comunicando las anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.

IC1.4 Las zonas de consumo de alimentos y bebidas se montan, siguiendo el manual de procesos de la empresa, órdenes de servicio y colaborando en:

- El alineado y equilibrado de mesas.
- El repaso del material para el montaje.
- En el montaje de mesas, guerdones y aparadores.

- La revisión y puesta en marcha de equipos.
- La verificación del estado de las cartas físicas, soporte QR, entre otros.
- La organización y puesta a punto de la zona de barra y/o estación de bebidas.
- La revisión de material específico de cafés, infusiones, cervezas, refrescos, zumos, aguas y batidos.
- El chequeo de los Terminales en Punto de Venta (TPV) y comanderos digitales.

IC1.5 La estación de bebidas y zona de barra se ponen a punto, ejecutando actividades de limpieza, revisión de los ingredientes y elementos decorativos y sustitución de los mismos en su caso, para que la adecuación del espacio y normativa higiénico-sanitaria queden satisfechas.

IC1.6 La decoración de la sala y ambientación de las zonas de consumo de alimentos y bebidas se efectúa, siguiendo órdenes de servicio y colaborando en:

- La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados.
- El encendido y mantenimiento de la iluminación y del ambiente térmico.
- La selección de la ambientación musical.
- El control de volumen de la música, entre otros.

EC2 Iniciar el servicio de alimentos y bebidas, ejecutando actividades auxiliares de verificación, servicio y comunicación, para satisfacer la demanda de la clientela.

IC2.1 La comanda se verifica antes de servir los alimentos y bebidas solicitados por la clientela, comprobando la correspondencia con la petición para que los mismos queden incluidos.

IC2.2 Los alimentos y bebidas se sirven, teniendo en cuenta la presencia, postura, lenguaje, respeto, entre otros, para que las normas de protocolo del establecimiento queden garantizadas.

IC2.3 Los imprevistos en el servicio se comunican a la persona responsable, prestando atención a las mejoras en el marco de su responsabilidad hasta su resolución.

IC2.4 Las rupturas de equipos, herramientas e instrumentos y anomalías generadas durante el proceso se solventan en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, los costes y los perjuicios queden minimizados.

EC3 Ejecutar las actividades de post servicio de comidas y bebidas, ejecutando actividades auxiliares de repaso y bajo la normativa aplicable higiénico-sanitaria para adaptarlas a las necesidades demandadas.

- IC3.1** Los alimentos y bebidas para el siguiente servicio se reponen, siguiendo las instrucciones para que el almacenamiento en función de las características de conservación de cada producto y de su posterior uso, quede controlado.
- IC3.2** El material para el siguiente servicio se repasa, colaborando con la persona responsable en la puesta a punto de zonas de consumo, suelos y sillas, cambio de mantelería, desconexión de los equipos de servicio, entre otros, para que las necesidades queden cubiertas.
- IC3.3** El servicio se finaliza, efectuando actividades de limpieza y desinfección de útiles y equipos, reponiendo el material y la lencería, ventilando el local, entre otras.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Material para ambientación/decoración de la zona de servicio. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Uniformes. Oferta gastronómica del establecimiento. Productos de limpieza y desinfección. Comanderos físicos y digitales. Bolígrafos. Terminales en Punto de Venta (TPV).

Información utilizada o generada

Instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos de limpieza. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones propias del bar-cafetería y del restaurante. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados: comanda, vales interdepartamentales, entre otros. Menús y cartas. Documentación de gestión de Terminales de Punto de Venta (TPV). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y gestión de residuos. Guía de prácticas correctas de higiene.