

Estándar de competencias profesionales

Organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña

Familia Profesional **Hostelería y Turismo**
Nivel **2**
Código **ECP1044_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 916/2024**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña, ajustándose al servicio demandado por los usuarios, para confeccionar menús específicos de entornos rurales y naturales.

IC1.1 Las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña se definen para redactar menús específicos, determinándolas según:

- Las necesidades, gustos y demanda de la clientela reales y potenciales.
- El patrimonio gastronómico de la zona.
- La dieta del deportista de montaña, en su caso.
- El valor nutritivo de los alimentos.
- La estacionalidad y caducidad de los productos.
- La disponibilidad y oferta de productos locales.
- Las posibilidades de abastecimiento y almacenamiento de géneros y productos culinarios.
- Los medios físicos, humanos y económicos del establecimiento.
- El equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes.
- Las alergias y particularidades alimenticias de los usuarios.
- Los equipos de conservación y elaboración de alimentos disponibles.

IC1.2 Las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición se prevén garantizando la suficiencia y calidad de las mismas.

IC1.3 El sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento se establece permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de los usuarios.

IC1.4 La presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento se formaliza, teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos, la imagen corporativa, la adaptación a usuarios con necesidades especiales y las posibles adhesiones.

EC2 Informar a los usuarios utilizando un segundo idioma en su caso, sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.

IC2.1 La información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas se facilita de forma que resulten atractivos para los usuarios, satisfagan su curiosidad y que la venta quede materializada.

IC2.2 La comanda se atiende, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear y ofreciendo en su caso alternativas a los gustos o necesidades.

IC2.3 Las peticiones de los usuarios se atienden, transmitiendo la imagen corporativa de la empresa, confianza a los usuarios y facilidad en la venta.

IC2.4 La información de precios se muestra actualizada, visible y legible, utilizando medios físicos como cartas o tableros entre otros o digitales como códigos QR, entre otros, para que la lectura por parte de los usuarios, incluyendo adaptaciones para personas con discapacidad, quede facilitada.

IC2.5 Los alimentos y bebidas con fines promocionales se exponen, cumpliendo la normativa aplicable sobre conservación y seguridad alimentaria.

IC2.6 La difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales se asegura a través de los canales de comunicación y soportes físicos y digitales y con posibilidad de recibir comentarios y sugerencias por parte del público.

EC3 Preparar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos en refugios y albergues de montaña, adecuándose a las características de la zona, intereses de los usuarios, preservación del medioambiente, normativa aplicable higiénico-sanitaria y de alérgenos e interés comercial.

- IC3.1** Los géneros y utensilios para su utilización en la preparación y presentación de desayunos y elaboraciones culinarias se aprovisionan, internamente, atendiendo a las necesidades del servicio, capacidad y condiciones de almacenamiento con que cuentan las instalaciones.
- IC3.2** Las materias primas para la confección de las elaboraciones culinarias se preelaboran, aplicando las técnicas específicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.
- IC3.3** Los desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural se preparan de acuerdo con la definición del producto, las técnicas de elaboración y la adaptación a peticiones específicas.
- IC3.4** Los productos gastronómicos artesanales se envasan, en su caso, aplicando las técnicas de elaboración y conservación, normativa aplicable higiénico-sanitaria y presentación comercial cuidada.
- IC3.5** Los utensilios y equipos utilizados se adecúan para su uso, realizando su limpieza, mantenimiento y puesta a punto con la frecuencia, productos y procedimientos establecidos en función de su tipología.
- IC3.6** Los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos se utilizan, evitando consumos, costes, desgastes y riesgos innecesarios.
- IC3.7** Los residuos generados en los procesos culinarios se procesan, separándolos, almacenándolos y gestionándolos siguiendo la normativa aplicable en materia de residuos sólidos urbanos RSU.
- EC4** Desarrollar el servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los usuarios, normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.
- IC4.1** Las operaciones de limpieza y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio se ejecutan, teniendo en cuenta número de usuarios, tipología de la oferta y optimización del espacio disponible, para que la consecución de los objetivos quede alcanzada.
- IC4.2** Las mesas o vajilla, en caso de requerirse la colaboración de los usuarios, se montan/desmontan, siguiendo los protocolos de orden y seguridad.
- IC4.3** El servicio de alimentos y bebidas se ejecuta:
- Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud de la clientela.
 - Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos en el proceso culinario.

- Manteniendo la actitud de servicio mediante la aplicación de técnicas, normas de protocolo y respeto al usuario.
- Disponiendo del dispositivo antiatragantamiento OVACE (Obstrucción de la Vía Aérea por Cuerpo Extraño).
- Transportando el material desbarasado a la cocina con rapidez, eficacia y seguridad.

IC4.4 Los alimentos, bebidas, útiles y menaje, en caso de autoservicio, se exponen cumpliendo la normativa sobre seguridad alimentaria, e informando a los usuarios sobre las normas y procedimiento.

IC4.5 Las técnicas de limpieza y orden se ejecutan, asegurando que la normativa aplicable higiénico-sanitaria quede cumplida y los servicios siguientes concretados.

IC4.6 Las contingencias, rupturas y anomalías generadas durante el servicio se atienden, resolviéndolas con los medios disponibles, para la continuidad del mismo y calidad del proceso.

IC4.7 Los usuarios se reciben y despiden con cordialidad, atendiendo sugerencias y reclamaciones con amabilidad y respeto, para detectar posibles deficiencias y posibilidades de mejora.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Maquinaria generadora de frío. Maquinaria generadora de calor. Utensilios para la preparación de comidas sencillas. Utensilios de envasado. Menaje de servicio y de emplatado. Géneros culinarios, productos gastronómicos, bebidas y materiales de decoración. Vajillas, cuberterías y cristalerías. Material de acondicionamiento, como envases y etiquetas. Dispositivo OVACE (Obstrucción de la Vía Aérea por Cuerpo Extraño). Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad. Formularios de autorización de gestión de datos personales.

Información utilizada o generada

Documentos normalizados, como inventarios, relevé, vales de pedidos y transferencias, comandas, fichas de especificación técnica o de control de consumos. Manuales de procesos normalizados. Manuales de

funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas y conservación. Normativa aplicable de seguridad, higiénico-sanitaria y de manipulación de alimentos. Normativa aplicable de accesibilidad para personas con discapacidad. Normativa aplicable de atención a usuarios menores de edad. Normativa aplicable sobre protección medioambiental y gestión de residuos. Normativa aplicable de zonificación de espacios naturales protegidos y restricción de usos o actividades en ellos. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.