

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Actividades auxiliares en restaurante y bar

Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Nivel:	1
Código:	HOT092_1
Estado:	BOE
Publicación:	RD 916/2024
Referencia Normativa:	RD 295/2004, Orden PRE/1635/2015

Competencia general

Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preparación y presentación de bebidas y comidas rápidas en establecimientos de hostelería y restauración, según las especificaciones de la empresa prestataria del servicio, prestando el servicio bajo la aplicación de la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria, de protección de datos personales, protección medioambiental y sobre prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

UC0257_1: Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas

UC0258_1: Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad en el departamento de hostelería, dedicada al área de restauración, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su naturaleza jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo de hostelería, en el subsector de restauración.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Ayudantes de barista
- Ayudantes de bartender
- Ayudantes de bar-cafetería
- Ayudantes de camarero en sala

Formación Asociada (240 horas)

Módulos Formativos

MF0257_1: Servicio auxiliar de restaurante-bar (120 horas)

MF0258_1: Aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas

Nivel: 1
Código: UC0257_1
Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: 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.

CR1.1 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.

CR1.2 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.

CR1.3 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.

CR1.4 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.

CR1.5 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.

CR1.6 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.

RP2: Iniciar el servicio de alimentos y bebidas, ejecutando actividades auxiliares de verificación, servicio y comunicación, para satisfacer la demanda de la clientela.

CR2.1 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.

CR2.2 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.

CR2.3 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.

CR2.4 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.

RP3: 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.

CR3.1 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.

CR3.2 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.

CR3.3 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

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).

Productos y resultados

Actividades de preparación del comedor desarrolladas Servicio de alimentos y bebidas iniciado
Actividades de post servicio de comidas y bebidas ejecutadas.

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.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas

Nivel: 1
Código: UC0258_1
Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Desarrollar actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas por el departamento de comidas y bebidas, para que la implantación del sistema de calidad del establecimiento quede garantizada.

CR1.1 Las zonas de recepción y almacenaje, equipos, herramientas e instrumentos se limpian, utilizando los productos específicos establecidos por el establecimiento y aplicando las normas de seguridad e higiene para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden evitadas.

CR1.2 Los productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se utilizan, teniendo en cuenta instrucciones de seguridad, uso y manipulación para que la toxicidad y contaminación medioambiental queden controladas.

CR1.3 Los equipos, herramientas e instrumentos se manipulan según instrucciones de mantenimiento, comunicando anomalías para que el uso y vida de los mismos queden prolongados.

CR1.4 Las mercancías solicitadas se reciben, atendiendo en su caso a carga de peso y uso de los Equipos de Protección Individual (EPI) y comprobando que cumplen, entre otras con:

- Coincidencia entre vale de pedido y albarán.
- Unidades y pesos solicitados.
- Estado y calidad determinados.
- Vigencia de su fecha de caducidad.
- Categorías comerciales y etiquetado de alimentos y bebidas.
- Estado de embalaje y posterior reciclaje.
- Temperatura de conservación durante el transporte, entre otras.

CR1.5 Las mercancías recibidas se almacenan en función de su naturaleza, teniendo en cuenta almacenaje FIFO/PEPS (primero en entrar/primero en salir) y las indicaciones del fabricante para su conservación, para que su integridad quede garantizada.

CR1.6 Las fichas de almacén se formalizan, cumplimentándolas para que la información de estocaje establecido y de control de consumos queden recogidos.

CR1.7 Las disfunciones y anomalías generadas durante el proceso de recepción y almacenamiento se solventan en el marco de su responsabilidad, informando para que el plazo de tiempo, costes y perjuicios queden minimizados.

RP2: Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas y de comidas rápidas, teniendo en cuenta normativa aplicable de manipulación de alimentos para que el proceso quede completado, según las necesidades del servicio.

CR2.1 Los vales de pedido interno se formalizan, cumplimentándolos según instrucciones para que el para que el aprovisionamiento interno quede recogido.

CR2.2 El aprovisionamiento interno de materias primas y acopio de utensilios se ejecuta, llevando a cada partida lo solicitado en el plan de trabajo establecido, con el fin de que las demandas diarias y necesidades de servicio queden atendidas.

CR2.3 Los géneros previstos para la preparación y presentación de bebidas como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos y de comidas rápidas como aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se disponen en las zonas de servicio, cumpliendo con la normativa aplicable de manipulación alimentaria.

CR2.4 Las existencias mínimas establecidas de materias primas y utensilios se comprueban, verificando visualmente unidades y pesando gramajes en su caso, con el fin de que el estocaje quede cubierto.

RP3: Elaborar bebidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio y normas de su elaboración, siguiendo normativa aplicable de manipulación de bebidas, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades.

CR3.1 Las bebidas como como infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos se preparan, adecuando:

- La cristalería específica.
- Las técnicas de elaboración.
- La ficha técnica de producción.
- Las secuencias ordenadas y recursos.
- El protocolo y plazo de ejecución.
- El acabado, guarnición y decoración.
- La tipología de servicio.
- La definición de producto.

CR3.2 La bebida se presenta, comprobando elementos como pajitas, posavasos, azucarillos, entre otros, y la temperatura de servicio, para que la respuesta a la petición de la clientela quede asegurada.

CR3.3 Las zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos utilizados se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.

CR3.4 El servicio de bebidas en barra o mesa se inicia, ejecutando actividades auxiliares de bienvenida, toma de comanda, entre otros y siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido de comunicación e imagen corporativa del establecimiento.

CR3.5 Las existencias mínimas establecidas en la elaboración de bebidas y utensilios se comprueban, verificando y comunicando su cantidad a la persona o departamento responsable con el fin de que el estocaje quede cubierto y evitando costes y desgastes.

RP4: Elaborar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto, tipología de servicio, aplicando técnicas de cocinado y siguiendo normativa aplicable de manipulación de alimentos, APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para que el proceso quede completado según las necesidades del servicio.

CR4.1 Los aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados se preparan, aplicando técnicas de cocina y atendiendo a la temperatura de servicio.

CR4.2 Las elaboraciones confeccionadas se acaban, presentándolas, atendiendo a su tipología y en tiempo establecido.

CR4.3 Las elaboraciones se conservan, ubicándolas en los recipientes, envases, expositores y equipos asignados a las temperaturas de conservación según la naturaleza del producto, etiquetado específico en su caso y teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad e higiene.

CR4.4 Los métodos y los equipos para la regeneración a temperatura de servicio de las preparaciones culinarias se utilizan, siguiendo las instrucciones recibidas por la persona responsable para que la seguridad y calidad queden garantizadas.

CR4.5 La temperatura durante el proceso se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados, para que consumos, costes y desgastes queden evitados.

CR4.6 El área de trabajo, utensilios y equipos utilizados en la preparación de elaboraciones culinarias se acondicionan, efectuando actividades de limpieza para que el orden y estado quede controlado.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Bodega. Mobiliario y maquinaria propia de producción de comidas: horno, plancha, freidora y otros. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Uniformes. Oferta gastronómica del establecimiento. Productos de limpieza. Mobiliario y maquinaria propia de bar-cafetería y restaurante. Utensilios y herramientas propios para la preparación de bebidas y comidas rápidas. Materias primas, mercancías, bebidas y material de acondicionamiento y etiquetado.

Productos y resultados

Actividades de recepción y almacenaje de las mercancías solicitadas desarrolladas Aprovechamiento interno de géneros, utensilios y maquinaria efectuado Bebidas elaboradas Comidas rápidas elaboradas.

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. Documentos normalizados como "relevés", fichas de especificación técnica, vales de pedidos, albaranes y fichas de almacén. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas de conservación de alimentos. Documentación y fichas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales, medioambiental y gestión de residuos. Guía de prácticas correctas de higiene. Normativa aplicable sobre prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

MÓDULO FORMATIVO 1

Servicio auxiliar de restaurante-bar

Nivel:	1
Código:	MF0257_1
Asociado a la UC:	UC0257_1 - Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Describir procesos de apoyo en preparación de comedores, estación de bebidas y zonas de barra y de procedimientos de servicios de hostelería y restauración.
- CE1.1** Determinar operaciones de limpieza de zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos, describiendo productos, uso y manipulación.
- CE1.2** Describir normas de utilización de equipos, herramientas, menaje e instrumentos de restaurante y bar, explicando riesgos, limpieza y procesos.
- CE1.3** En un supuesto práctico de selección y montaje de zonas de consumo, equipos, herramientas, menaje e instrumentos, considerando las técnicas para la preparación del servicio:
- Seleccionar equipos, herramientas, menaje e instrumentos de preparación de infusiones, cafés, cervezas, cócteles, combinados, refrescos, zumos, aguas y batidos, justificando decisión.
 - Organizar la secuencia de uso de maquinaria, útiles y herramientas, describiendo su manejo.
 - Describir las normas de utilización, explicando riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento.
- CE1.4** En un supuesto práctico de montaje de zonas de consumo de alimentos y bebidas, considerando las técnicas para la preparación del servicio:
- Alinear mesas, equilibrándolas en su caso.
 - Repasar material para un montaje, teniendo en cuenta tipología de servicio: bufé, autoservicio o análogos.
 - Ejemplificar un montaje de maquinaria, útiles y herramientas específicas para cafés, infusiones, cervezas, refrescos, zumos, aguas y batidos, explicando limpieza posterior.
 - Montar mesas, guerdones y aparadores, partiendo de unas demandas dadas.
 - Verificar estado de cartas y menús físicos, soporte QR, entre otros, detectando supuestas anomalías o roturas.
 - Organizar una zona de barra y estación de bebidas, adecuándola a un servicio.
 - Chequear un Terminal en Punto de Venta TPV, comprobando encendido.
 - Colocar elementos decorativos, manteniendo pautas dadas.
 - Reconocer dispositivos de encendido, mantenimiento térmico y control de volumen musical, ejemplificando variaciones.
- C2:** Aplicar técnicas de inicio de servicios de alimentos y bebidas dentro del marco de procesos de hostelería y restauración, y aplicando normativa higiénico-sanitaria.
- CE2.1** Describir montajes de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, explicando la colocación de elaboraciones culinarias, su orden y presentación.
- CE2.2** Determinar tipos de comanda, explicando cumplimentación.

CE2.3 En un supuesto práctico de colaboración en un servicio de alimentos y bebidas, considerando las técnicas a emplear:

- Verificar una comanda, comprobando la correspondencia con lo solicitado.
- Servir alimentos y bebidas, aplicando normas de protocolo específicas.
- Comunicar supuestos imprevistos a una persona responsable, utilizando soportes o vías indicados.

C3: Aplicar procesos de cierre de zonas de consumo de alimentos y bebidas y normativa aplicable higiénico-sanitaria.

CE3.1 Diferenciar tipos de cierre de servicio, describiendo etapas de preparación para otro o a una finalización de jornada.

CE3.2 Determinar necesidades de géneros, explicando procesos de reposición de existencias de bebidas y complementos.

CE3.3 En un supuesto práctico de cierre de servicio, teniendo en cuenta área de consumo y normativa higiénico-sanitaria:

- Reconocer etiquetado de productos y útiles de limpieza, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Ejemplificar operaciones de limpieza de un local, mobiliario y equipos, reconociendo utensilios y productos específicos.
- Comunicar a una supuesta persona responsable información de reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias, cumplimentando partes específicos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3 y CE1.4; C2 respecto a CE2.3 y C3 respecto a CE3.3.

Otras Capacidades:

Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 El restaurante como establecimiento y como departamento

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Formalización y traslado de documentación propia de aprovisionamiento interno. Maquinaria, Terminales en Punto de Venta (TPV), material y equipos en los diferentes tipos de servicio: identificación, clasificación, ubicación y distribución, mantenimiento y limpieza.

2 Actividades de preservicio, mise en place, en el área de consumo de alimentos y bebidas

Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material: formalización de la documentación interna necesaria. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación y previsión del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas en función de la tipología del establecimiento y de elementos decorativos y de ambientación, otros.

3 El servicio de comidas y bebidas y la atención al cliente en el establecimiento de restauración

Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica. Funciones de la brigada. Terminales de Puntos de Venta (TPV), nuevas tecnologías, soporte QR y otros. Organización y distribución de la zona: rangos, sectores. Desarrollo de las tareas propias de asistencia y colaboración: traslado de la comanda a la zona de producción culinaria, servicio de pan, servicio de agua, transporte de los platos de la cocina a la zona de consumo y servicio de comidas, desbarasado y transporte de materiales al office. Características específicas de los servicios tipo bufé, servicios especiales y de servicios a colectividades. Aplicación de técnicas de atención al cliente: protocolo de servicio. Canales de comunicación con la clientela. Comunicación no verbal. Terminología profesional.

4 Actividades de post servicio en el establecimiento de restauración

Tipos y modalidades de post servicio. Secuencia y ejecución de operaciones de post servicio. Acondicionamiento y reposición de elementos auxiliares y decorativos. Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre. Adecuación de la zona de servicio: ventilación, repaso de mobiliario, cambio de mantelería, otras. Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de servicio de comidas y bebidas: productos de limpieza de uso común, sistemas y métodos de limpieza. Control y reposición de materiales y materias primas. Revisión del etiquetado de los productos.

5 Seguridad e higiene alimentaria en la prestación del servicio de comidas y bebidas

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 servicio de alimentos y bebidas. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Gestión de residuos y desperdicios. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2

Aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas

Nivel:	1
Código:	MF0258_1
Asociado a la UC:	UC0258_1 - Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Aplicar técnicas de recepción y almacenaje de alimentos y bebidas, considerando procesos de servicios de hostelería y restauración para su posterior almacenaje y distribución.

CE1.1 Determinar operaciones de limpieza de superficies equipos, herramientas e instrumentos en lugares de recepción y almacenaje, describiendo productos, uso y manipulación.

CE1.2 Identificar materias primas alimentarias y bebidas de uso común en un bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.3 Describir fórmulas usuales de comercialización y etiquetado, diferenciando calidades.

CE1.4 En un supuesto práctico de recepción y almacenaje de alimentos y bebidas, aplicando técnicas de control.

- Realizar actividades auxiliares de control, utilizando medios e instrucciones aportados, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos, unidades y pesos, caducidad, etiquetado, embalaje, temperatura, entre otros.
- Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria equipos de control y géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Almacenar mercancías teniendo en cuenta lugar, carga, uso de los Equipos de Protección Individual (EPI), dimensiones, sistema FIFO/PEPS, equipamiento y sistema establecido.
- Describir disfunciones y anomalías, informando a una supuesta persona responsable de las mismas.
- Cumplimentar fichas de almacén, utilizando documentos o aplicaciones específicas.

C2: Describir procesos de aprovisionamiento interno de géneros, equipos, herramientas e instrumentos aplicando la normativa aplicable de manipulación de alimentos.

CE2.1 Determinar documentación para un aprovisionamiento interno, explicando la cumplimentación de vales de pedido.

CE2.2 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, utensilios y herramientas, a partir de unas indicaciones dadas para la elaboración de una bebida:

- Seleccionar la maquinaria, justificando la decisión en función de la preparación.
- Organizar una secuencia de uso de maquinaria, utensilios y herramientas, describiendo normas de uso y riesgos asociados a su manipulación.
- Montar una máquina dada para elaboraciones de bebidas, enumerando partes y posterior desmontaje.

- Determinar mantenimiento, señalando partes sensibles de maquinaria y herramientas.

CE2.3 En un supuesto práctico de selección de maquinaria, utensilios y herramientas, teniendo en cuenta los procesos de elaboración de comidas rápidas:

- Seleccionar la maquinaria, justificando la decisión en función de la preparación.
- Organizar una secuencia de uso de maquinaria, utensilios y herramientas, describiendo normas de uso y riesgos asociados a su manipulación.
- Montar una máquina auxiliar dada para elaboraciones de comidas rápidas, enumerando partes y posterior desmontaje.
- Determinar mantenimiento, señalando partes sensibles de maquinaria y herramientas.

CE2.4 Reconocer géneros de preparación y presentación de bebidas y comidas rápidas, utilizando fichas e indicando lugares de ubicación.

CE2.5 En un supuesto práctico de solicitud de materias primas para su provisión interna, partiendo de una demanda dada:

- Solicitar cantidades de bebidas y géneros, atendiendo a un plan de trabajo, determinados o necesidades de servicio.
- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad, teniendo en cuenta aplicación posterior.

C3: Aplicar técnicas de apoyo en los procesos de preparación, presentación y conservación de bebidas, a partir de una ficha técnica de elaboración.

CE3.1 Clasificar preparaciones a base de bebidas, teniendo en cuenta componentes, técnicas aplicables y tipo de servicio.

CE3.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de bebidas, a partir de una ficha técnica de elaboración:

- Describir técnicas para su preparación, indicando decoración en su caso.
- Enumerar fases de aplicación, indicando procesos de preparación y conservación.
- Seleccionar instrumentos base, ejemplificando uso.
- Explicar resultados, indicando supuestas anomalías.

CE3.3 Reconocer espacios de ubicación para bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad, aplicando técnicas de conservación, envasado y etiquetado.

C4: Aplicar técnicas de apoyo en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, utilizando técnicas culinarias.

CE4.1 Identificar tipos de aperitivos, tapas, pinchos, bocadillos, sándwiches, hamburguesas y platos combinados ofertados en establecimientos de restauración, clasificándolos.

CE4.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de comidas rápidas, partiendo de una oferta gastronómica dada:

- Describir técnicas culinarias, indicando aplicaciones según tipología.
- Enumerar fases de aplicación, explicando procesos de preparación y conservación.
- Seleccionar utensilios y batería de cocina base, ejemplificando uso.
- Explicar resultados de elaboraciones, indicando supuestas anomalías y rectificaciones.

CE4.3 Reconocer espacios de ubicación para géneros de aplicación de comidas rápidas en forma, lugar, temperatura y cantidad, aplicando técnicas de conservación, envasado y etiquetado.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.2, CE2.3 y CE2.5; C3 respecto a CE3.2 y C4 respecto a CE4.2.

Otras Capacidades:

Valorar el impacto de los establecimientos hosteleros de proximidad en la vida personal y comunitaria, así como las funciones que cumplen en el logro de sociedades más igualitarias e inclusivas.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Demostrar resistencia al estrés, estabilidad de ánimo y control de impulsos.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos

1 El bar como establecimiento y como departamento

El bar: concepto, caracterización y modelos de organización según tipología de establecimiento: tradicional, restauración colectiva, moderna, rápida, "Food Trucks", "Stands". Otros. Competencias de los profesionales que intervienen en el departamento. Estructura organizativa. Materias primas de uso común en el bar: clasificación comercial. Recepción y almacenamiento de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.

2 Maquinaria y equipos del área de producción y servicio de bebidas y comidas rápidas

Identificación y clasificación según características, funciones y aplicaciones. Especificidades en bar-cafetería, restaurante y restauración colectiva. Ubicación y distribución de la maquinaria, equipos, útiles y menajes. Aplicación de técnicas. Procedimientos. Puesta a punto. Control. Mantenimiento y limpieza de la maquinaria, equipos, útiles y menajes. Maquinaria y útiles específicos de la figura profesional de ayudante de barista. Terminología profesional. Terminales de Punto de Venta (TPV), nuevas tecnologías, soporte QR y otros.

3 Bebidas y comidas rápidas

Bebidas no alcohólicas: zumos de frutas, infusiones, batidos, bebidas refrescantes embotelladas y aperitivos no alcohólicos, entre otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio. Cafés sencillos, especiales, y otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio baristas. Bebidas alcohólicas: cervezas, aguardientes, licores. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio. Comidas rápidas: canapés, bocadillos y sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos, entre otros. Preparación. Presentación. Técnicas de servicio. Tipología de servicio: en barra y en mesa. Conservación y regeneración de elaboraciones: equipos asociados, fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

4 Limpieza de instalaciones y equipos de la zona de preparación de bebidas y de la zona de producción culinaria del bar-cafetería

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación, características principales de uso, medidas de seguridad y normas de almacenaje. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de equipos y materiales, procedimientos. Ejecución. Partes de incidencias. Pérdidas y roturas.

5 Seguridad e higiene alimentaria en las operaciones de aprovisionamiento y preparación de bebidas y comidas rápidas

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. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Manejo de residuos y desperdicios. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. Autocontrol: criterios de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal, igualdad de género y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el desarrollo de actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.