

## PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

### 1. Identificació del perfil professional

**Perfil professional: Auxiliar en establiments hotelers i de restauració**  
**Codi: PFI HT04**  
**Família professional: Hoteleria i turisme**  
**Títol de referència: Professional bàsic en cuina i restauració**  
**Durada total: 1000 hores**

### 2. Perfil professional

#### 2.1. Competència general del perfil

La competència general d'aquest perfil consisteix en realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental, amb total responsabilitat.

#### 2.2. Competències del perfil

Aquest perfil desenvolupa les següents competències:

- a) Realitzar les operacions bàsiques de recepció, emmagatzemament i distribució de matèries primeres en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.
- b) Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utilitatge i equips per garantir el seu ús posterior en condicions òptimes higiènic-sanitàries.
- c) Executar els processos bàsics de reelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions, tenint en compte l'estandardització dels processos.
- e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord a la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- f) Col·laborar en la realització del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.
- g) Executar els processos d'envasament i/o conservació d'acord a les normes establertes per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- h) Executar les operacions de preserva-hi i/o postverbal necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.
- i) Realitzar processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord a la definició dels productes, instruccions rebudes i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- j) Assistir en les activitats de servei i atenció al client, tenint en compte les instruccions rebudes, l'àmbit de l'execució i les normes establertes.
- k) Atendre i comunicar els possibles suggeriments i reclamacions efectuades pels clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.
- l) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, emprant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i efectuant-lo de forma individual o com a membre d'un equip.
- m) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents

persones que intervenen en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball realitzat.

- n) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals evitant danys personals, laborals i ambientals.

### **2.3. Relació de qualificacions i unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals incloses en el perfil professional.**

#### **2.3.1. Qualificacions professionals completes:**

Operacions bàsiques de restaurant i bar: HOT092\_1. (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero) que compren les següents Unitats de Competència:

UCO257\_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes.

UCO258\_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

### **2.4. Entorn professional**

2.4.1. Aquest professional exerceix la seva activitat per compte aliena en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues tendes especialitzades en menjars, dinars, preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzemament, envasament i distribució de productes alimentaris. També pot treballar per compte propi a petits establiments dels subsectors d'hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

2.4.2. Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en sala.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de bàrman.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).

## **3. Ensenyaments del perfil professional**

### **3.1. Objectius generals del perfil**

Els objectius generals d'aquest perfil són els següents:

- a) Reconèixer i realitzar les aplicacions i condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment associant-les a cada element de parament per rentar utilatge i equips en condicions higièniques sanitàries.
- b) Identificar i manipular la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, emmagatzemament de mercaderies, reconeixent seues característiques i possibles aplicacions, per executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries elementals.
- d) Identificar procediments d'acabament i presentació d'elaboracions senzilles de cuina relacionant-les amb les característiques bàsiques del producte acabat per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.
- e) Distingir mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seua adequació

- a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- f) Realitza els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes relacionant-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
  - g) Realitzar les activitats de servei i atenció al client aplicant les normes de protocol segons situació i instruccions rebudes.
  - h) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients reconeixent els contextos i responsabilitats implicades per a atenció i comunicar queixes i suggeriments.
  - i) Desenvolupar la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
  - j) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant amb ells, actuant amb la tolerància i respecte als altres per a la realització eficaç d'els tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
  - k) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.
  - l) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral per tal d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal, evitant danys a les altres persones i en el medi ambient.
  - m) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball, proposant, si procedeix, millores en les activitats de treball.

### 3.2. Mòduls professionals

Els mòduls d'aquest perfil, són els que a continuació es relacionen:

- MFP3037. Tècniques elementals de servei.
- MFP3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.
- MFPE019. Arranjament d'habitacions i zones comunes en allotjaments i bugaderia.
- MFCT. Formació en centres de treball (FCT)
- MPI. Projecte Integrat (PI)
- MPRL. Prevenció de Riscos Laborals (PRL)

### 3.3 Desenvolupament dels mòduls professionals

#### Mòdul Professional: Tècniques elementals de servei

**Codi: MFP3037**

#### Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitza i distribueix internament gèneres i material a la zona de restaurant, interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

#### Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a la provisió, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- c) S'ha comprovat quantitativament i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
- d) S'han traslladat els gèneres i els materials als llocs de treball seguint els procediments establerts.
- e) S'han distribuït els gèneres i materials als llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació i ubicació, atenent normes establertes i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

2. Prepara equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els equips, estris i parament propis d'aquesta zona de consums d'aliments i begudes.
- b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant.
- c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seva adequació i disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de servei, seguint els procediments establerts.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de prevenció de riscos laborals.

3. Realitza operacions de preservei, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, prèvies al desenvolupament dels diferents tipus de servei.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les diferents operacions de preservei més significatives, tenint en compte les diverses tipologies i l'àmbit de la seva execució.
- b) S'han relacionat les diverses operacions de preservei amb les seves especificitats i funcionalitat posterior segons el tipus de servei a desenvolupar.
- c) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.
- d) S'han identificat les fases i formes d'operar per al desenvolupament idoni dels diversos procediments de preservei.
- e) S'han realitzat les diverses operacions de preservei més significatives en temps i forma, seguint els procediments establerts i atenent les instruccions rebudes.
- f) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

4. Assisteix o realitza operacions senzilles de servei d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- b) S'han descrit i caracteritzat les diferents tècniques de servei bàsiques i, tenint en compte els tipus de servei i l'àmbit de la seva execució.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips, estris i parament necessaris i concordats per al desenvolupament posterior de les operacions de servei.
- d) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris, prèviament al desenvolupament de les tasques.
- e) S'han aplicat i desenvolupat les diverses tècniques i procediments senzills de servei, tenint en compte les instruccions rebudes i/o les normes establertes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-

sanitària.

- g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza operacions de postservei, identificant i aplicant els procediments i tècniques bàsiques, posteriors al desenvolupament dels diferents tipus de servei.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els procediments i etapes habituals que s'han de realitzar al tancament de les àrees de servei.
- b) S'han identificat i comunicat les necessitats de reposició de gèneres i material per a l'adequació al següent servei.
- c) S'han relacionat les diverses operacions de postservei amb les seves especificitats i funcionalitat posterior, atenent l'ordre de realització, instruccions rebudes i/o normes establertes.
- d) S'han realitzat les diverses operacions de postservei en temps i forma, seguint els procediments establerts i atenent les instruccions rebudes.
- e) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

**Durada: 120 hores**

**Continguts bàsics**

Provisió i distribució de gèneres i material a la zona de restaurant:

- L'àrea de restaurant. Descripció i caracterització.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material a la zona de restaurant.

Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant:

- Mobiliari i equips de per al servei d'aliments i begudes.
- Descripcions i classificacions.
- Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment.
- Legislació higiènic-sanitària.

Realització de les operacions de preservei:

- Operacions de preservei. Identificació i característiques. Fases i processos més significatius.
- Procediments de preparació i muntatge de mobiliari, equips i material.

Assistència o realització d'operacions senzilles de servei d'aliments i begudes, pròpies de l'àrea de restaurant:

- El servei en sala. Definició, tipus i caracterització.
- Normes generals del servei en sala i tècniques bàsiques d'atenció al client.
- Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servei en sala.
- Procediments d'execució en serveis especials, com bufet, habitacions, col·lectivitats, entre d'altres.
- Normativa higiènic-sanitària

Realització de les operacions de postservei:

- Operacions de postservei. Identificació i característiques. Fases processos més significatius.
- Procediments de recollida, adequació a serveis posteriors i tancament.
- Mesures de prevenció de riscos laborals.
- Legislació higiènic-sanitària.

## **Orientacions pedagògiques**

Aquest mòdul conté la formació necessària per desenvolupar funcions de provisió i distribució interna de materials i gèneres, així com les operacions de preservei i postservei en sala, l'aplicació de tècniques o assistència durant la prestació dels serveis i l'atenció al client.

### **Mòdul Professional: Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes** **Codi: MFP3038**

#### **Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació**

1. Utilitza i distribueix gèneres interpretant documents afins a les operacions d'aprovisionament intern i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat i interpretat correctament els documents associats a la provisió, així com les instruccions rebudes.
- b) S'han formalitzat els fulls de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- c) S'ha comprovat quantitativament i qualitativament el sol·licitat amb el rebut.
- d) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.
- e) S'han distribuït les begudes i gèneres als llocs idonis, atenent les seves necessitats de conservació, normes establertes i instruccions rebudes.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de protecció mediambiental.

2. Prepara equips, estris i parament propis d'àrea de bar, reconeixent i relacionant les seves aplicacions bàsiques i/o funcionament.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat els equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.
- b) S'han reconegut les aplicacions d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar.
- c) S'han efectuat les diverses operacions de posada en marxa d'equips, verificant la seva adequació i disponibilitat a usos posteriors, seguint normes establertes i instruccions rebudes.
- d) S'ha efectuat el manteniment d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar, mantenint-los en condicions d'ús durant el desenvolupament de les operacions de preparació i servei, seguint els procediments establerts.
- e) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals, i higiènic-sanitària.

3. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació en temps i forma, d'acord a instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- b) S'han descrit i caracteritzat les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.
- c) S'han relacionat les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- d) S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.
- e) S'han identificat les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- f) S'han executat les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles en temps i forma, seguint els procediments establerts.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

4. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les elaboracions més significatives d'aquest tipus d'oferta gastronòmica.
- b) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i les d'aplicació de la calor.
- c) S'han relacionat les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- d) S'ha interpretat correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.
- e) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques.
- f) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina en temps i forma, atenent les normes establertes.
- g) S'han desenvolupat els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

5. Assisteix o realitza el servei d'aliments i begudes en barra, identificant i aplicant les diferents tècniques d'organització i servei d'aquesta àrea de consum.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i caracteritzat les diverses tècniques de servei més comunes i significatives.
- b) S'han interpretat correctament els documents associats, així com les instruccions rebudes i normes establertes.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips, estris i parament necessaris i concordes per al desenvolupament posterior de l'assistència o realització de les operacions de servei.
- d) S'han aplicat les diverses operacions de servei adequades al desenvolupament posterior dels serveis, tenint en compte les instruccions rebudes i/o normes

- establertes.
- e) S'han realitzat o assistit en la seva realització, les diverses tècniques de servei, segons instruccions rebudes i/o normes establertes.
  - f) S'ha mantingut el lloc de treball net i ordenat durant el desenvolupament de totes les operacions de servei.
  - g) S'ha valorat la necessitat d'atendre els clients amb cortesia i eficàcia, potenciant la bona imatge de l'entitat que presta el servei.
  - h) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
  - i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa prevenció de riscos laborals.

**Durada: 120 hores**

### **Continguts bàsics**

Provisió i distribució de gèneres en l'àrea de bar:

- L'àrea de bar. Descripció i caracterització.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material a la zona de bar.
- Legislació higiènic-sanitària.

Preparació d'equips, estris i parament propis de l'àrea de bar:

- Mobiliari i equips per al servei d'aliments i begudes.
- Descripcions i classificacions.
- Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment.
- Normes de prevenció de riscos laborals.

Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes:

- Terminologia professional.
- Legislació higiènic-sanitària.
- Begudes no alcohòliques.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
- Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
- Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin.
- Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.
- Legislació higiènic-sanitària

Begudes alcohòliques:

- Identificació, classificació, característiques i tipus.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
- Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
- Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjars ràpids:
- Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
- Tècniques culinàries elementals en la preparació de menjars ràpids. Identificació i caracterització.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques en les elaboracions.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
- Procediments d'execució de les diverses preparacions.
- Mètodes d'envasament i conservació de les elaboracions culinàries que ho necessitin.



- Legislació higiènic-sanitària.

Assistència o realització en el servei d'aliments i begudes en barra:

- El servei en barra. Definició, tipus i caracterització.
- Normes generals del servei en barra i tècniques bàsiques d'atenció al client. Fases i maneres d'operar i actuar.
- Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servei i atenció al client en barra.
- Normativa de prevenció de riscos laborals.

### **Orientacions pedagògiques**

Aquest mòdul conté la formació necessària per exercir funcions relacionades amb les tasques prèvies i posades al punt dels llocs de treball, així com la provisió i la distribució de gèneres i material necessaris per a la preparació, presentació i servei d'aliments i begudes en aquest àmbit d'actuació professional.

### **Mòduls de formació professional específica del perfil professional del programa de formació i inserció (PFI):**

#### **Arranjament d'habitacions i zones comunes en allotjaments i bugaderia Codi: MFPE019**

#### **Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació**

1. Descriu les fórmules més habituals d'establiments dedicats a l'allotjament de persones.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat les diferents fórmules d'allotjament en funció del tipus, capacitat, categoria i ubicació de l'establiment i dels serveis prestats.
- b) S'ha identificat les zones que componen l'àrea de pisos, enumerant les seves principals funcions i les relacions entre els mateixos.
- c) S'ha identificat els límits de responsabilitat i funcions i tasques de cada component dels equips de treball de l'àrea d'allotjament.

2. Interpreta informació oral i escrita i complimenta la documentació necessària per a la neteja i posada a punt d'habitacions, zones nobles i àrees comunes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat l'etiquetatge de diferents productes utilitzats habitualment en els procediments de neteja i posada a punt d'habitacions, zones nobles i àrees comunes.
- b) S'ha complimentat documents d'ús habitual en activitats de neteja i posada a punt d'habitacions i àrees públiques: fitxes de control de tasques, de control de consums, de control de minibar, d'enviament de roba dels clients/es a la bugaderia, vals de petició de materials, inventaris office, petició de material a la governanta.

3. Aplica tècniques de neteja i posada a punt d'habitacions, zones nobles i àrees comunes, utilitzant la maquinària i útils adequats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat tota classe de paviments, elements tèxtils, materials i revestiments utilitzats en els diferents establiments d'allotjament, descrivint les característiques més importants de cadascun d'ells.
- b) S'ha seleccionat els productes, estris i maquinària necessaris per portar a terme la neteja de la zona i/o habitació.
- c) S'ha munta correctament el "carro de neteja" i "carro de cambrera" efectuant el control de la llenceria, productes de neteja, elements d'ús i productes complementaris.
- d) S'ha efectuat la forma de processar els objectes oblidats pels clients/es o usuaris/àries.
- e) S'ha efectuat a muntar salons per a actes específics seguint instruccions.
- f) S'ha assumit el compromís de mantenir i cuidar les instal·lacions i els equips i treure el màxim profit als productes utilitzats en el procés, evitant costos i despeses innecessàries.
- g) S'ha identificat el tipus de mobiliari característic d'habitacions, salons, àrees públiques i jardins més utilitzats en establiments d'allotjament.
- h) S'ha identificat els diferents elements decoratius d'ús habitual en establiments d'allotjament.
- i) S'ha participat en la millora continua de qualitat durant tot el procés.

4. Reconeix i aplica les normes i mesures internes de seguretat, higiene i salut en els processos de preparació i posada a punt d'habitacions, zones nobles i àrees comunes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat les normes vigents en matèria de seguretat, higiene i salut, en particular les que afecten a la preparació i posada a punt d'habitacions, zones nobles i àrees comunes.
- b) S'ha identificat els danys i riscos que es deriven d'una incorrecta utilització de la maquinària, útils i eines i productes de neteja.
- c) S'ha aplicat els criteris de seguretat i mediambientals en la manipulació dels productes químics de neteja.

**Durada 160 hores**

**Continguts bàsics**

Tècniques de neteja i posada a punt de la zona de pisos i àrees públiques:

- a) Equips, maquinària, estris i eines: descripció, aplicacions, neteja i manteniment d'ús
- b) Productes utilitzats en la neteja: tipus, aplicacions i rendiments.
- c) Tècniques de neteja: descripció i aplicació.
- d) Muntatge de salons per a actes específics.
- e) Risc: identificació, causes més comunes i prevenció.
- f) Normes de seguretat en la seva utilització.

## **Orientacions pedagògiques**

Aquest mòdul conté la formació necessària per exercir funcions relacionades amb les tasques prèvies i posades a punt i ús correcte dels estris i maquinària necessària per portar a terme la neteja de la zona i/o habitació.

## **Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils**

### **Mòdul: Formació en centres de treball**

**Codi: MFCT**

### **Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació**

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o establiment i les relaciona amb les activitats que realitza de la seva especialització.

Criteris d'avaluació:

- a) Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o establiment i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- b) Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- c) Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- d) Identifica l'entorn de l'empresa, tipus de clients i proveïdors.
- e) Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- f) Identifica el canals de comunicació més freqüents en l'empresa o establiment.
- g) Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa o establiment davant d'altres tipus d'organització relacionades.
- h) Identifica el conveni col·lectiu o el sistema d relacions laborals al qual s'acull l'empresa o establiment.
- i) Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa o establiment.
- j) Valora i sap treballar en equip per aconseguir amb eficàcia els objectius pactats en el pla d'activitat.

2. Desenvolupa actituds correctes i ètiques laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de pràctiques i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) Compleix l'horari de treball.
- b) Mostra una presentació i higiene personal correcta.
- c) Es mostra responsable en les tasques assignades.
- d) S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- e) Valora les seves activitats professionals en el lloc de pràctiques.
- f) Manté i deixa organitzat el seu lloc de treball.
- g) Té cura dels materials, equips de treball i eines que utilitza en la seva pràctica diària.
- h) Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- i) Es coordina amb el personal del seu equip on fa les pràctiques.
- j) Estableix una comunicació i relació correcta amb el personal de l'empresa o establiment.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les tasques segons els procediments establerts.
- b) Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- c) Aplica i segueix les normes de riscos laborals en l'activitat professional.
- d) Fa ús dels equips de protecció individual segons activitat de especialitat que cursa.
- e) Entén, interpreta i expressa la informació amb la terminologia i els mitjans propis de l'activitat.

**Durada: 180 hores**

### **Continguts bàsics**

- Estructura i organigrama d'una empresa o establiment.
- Canals de comunicació i bones pràctiques laborals
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.
- Planificació.
- Normes de prevenció de riscos laborals característiques i pròpies del lloc de pràctiques.
- Normes i respecte cap al mediambient.

### **Mòdul: Projecte integrat**

**Codi: MPI**

### **Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.**

1. Aplica de manera globalitzada diverses competències desenvolupades al llarg del procés d'aprenentatge relacionades amb el perfil professional i amb l'entorn laboral corresponent.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les activitats seguint pautes teòriques apreses per la posada en marxa del projecte
- b) Identificar les necessitats del projecte.
- c) Identifica les fases del projecte
- d) Amplia coneixements i fa recerca d'informació per realitzar el projecte, si s'escau.
- e) Fa ús de les TIC per fer recerca i completar les fases del projecte.

2. Desenvolupa actituds i aptituds que segueixen al model que promou al màxima la vinculació amb l'entorn productiu, el treball en contextos reals i l'exposició i difusió del treball a l'exterior.

Criteris d'avaluació:

- a) Sap escoliar i rebre instruccions en benefici del projecte i del grup de treball
- b) Sap treballar de manera autònoma quan ho requereix el projecte.
- c) Acaba les tasques encomanades de manera correcta.
- d) Sap treballa en equip i valora la feina dels altres
- e) Respecta els temps de les fases del projecte.
- f) Es mostra actiu i amb interès per acabar el Projecte amb el temps marcat.

**Durada: 40 hores (transversals)**

## **Continguts bàsics**

Organització d'un projecte en un àmbit real de feina:

- Planificació de les fases del PI
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.

## **Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals**

**Codi: MPRL**

### **Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.**

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

- a) Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- b) Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.
- c) Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos.
- d) Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats d'aquest perfil professional.
- e) Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional.

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

Criteris d'avaluació:

- a) Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.
- b) Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- c) Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- d) Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- e) Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

**Durada: 35 hores**

## **Continguts bàsics**

Avaluació de riscos professionals

- L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- Riscos genèrics en el seu sector professional.

- Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa

- Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Interpretació de la senyalització de seguretat.
- Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata