

FAMÍLIA PROFESSIONAL	HOTELERIA I TURISME
Perfil professional PQPIHT2E	AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR

Durada total de la formació associada: 650 hores

Sumari:

1. Relació de mòduls formatius (MF) i unitats formatives (UF) que componen el perfil professional.
2. Reconeixement de la formació PQPI en els CFGM: correspondències entre mòduls PQPI i unitats formatives en els CFGM.
3. Qualificacions professionals.
4. Correspondència entre els MF establerts en el PQPI d'Auxiliar d'hoteleria:cuina i serveis de restaurant i bar i els MF corresponents a les Unitats de competència (UC) de les qualificacions professionals que inclou.
5. Competència general, entorn professional, sectors productius i llocs de treball relacionats.
6. Desenvolupament dels mòduls i unitats formatives.
7. Activitats formatives de referència.

1. RELACIÓ DE MÒDULS I UNITATS FORMATIVES:

MÒDUL 1: PQPIMF009	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	HORES	
	UF 1 Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració	140	30
	UF 2 Aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes		50
	UF 3 Preelaboració i conservació culinària		60
MÒDUL 2: PQPIMF006	Elaboració culinària bàsica		
	UF 1 Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària	150	90
	UF 2 Elaboració de plats combinats i aperitius		60
MÒDUL 3: PQPIMF010	Servei bàsic de restaurant-bar		
	UF 1 Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el servei	80	20
	UF 2 Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei en el restaurant		60
MÒDUL 4: PQPIMF011	Aprovisionament, begudes i menjars ràpids		
	UF 1 Preparació i servei de begudes i menjars ràpids en el bar	30	30
MÒDUL 5:	Projecte integrat: Plantejament d'un supòsit pràctic que impliqui l'aplicació dels coneixements corresponents a les competències professionals contingudes en el perfil	30	
MÒDUL 6:	Formació en centres de treball	200	
MÒDUL 7:	Formació de lliure disposició		
	Formació per completar i reforçar els mòduls establerts, es disposa de 50 hores per: <ul style="list-style-type: none"> - Distribuir entre un o més mòduls formatius com a reforç curricular o per ampliar el projecte integrat (fins a 60 hores). - Desenvolupar un mòdul específic, com a projecte especial de centre, per adequar-se a l'entorn productiu o a les característiques del grup. - Ampliar la formació complementària per poder aconseguir la qualificació HT_2-092_1 Operacions bàsiques de restaurant i bar. - Completar FCT fins a realitzar un màxim de 250 hores 	50	

2. RECONeixEMENT DE LA FORMACIó PQPI AL CFGM: CORRESPONDÈNCIES ENTRE MòDULS PQPI I UNITATS FORMATIVES EN CFGM

CFGM: TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA
CFPMHT10

PQPI: AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR
PQPIHT2E

CFPM HT10 002 02	Instal·lacions i organització de la cuina	PQPIMF009	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària
CFPM HT10 002 05	Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats		

CFGM: TÈCNIC EN SERVEIS EN RESTAURACIó
CFPMHT30

PQPI: AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR
PQPIHT2E

CFM HT30.003 01	Material, equips i mobiliari de la sala	PQPIMF010	Servei bàsic de restaurant-bar
CFPM HT30 004 03	L'oferta culinària del bar-cafeteria	PQPIMF011	Aprovisionament, begudes i menjars ràpids

3. QUALIFICACIó/NS PROFESSIONALS COMPLETES: HT_2-091_1 (ICQP) HOT091_1 (INCUAL): Operacions bàsiques de cuina.

Unitats de competència corresponents a la qualificació professional:

CODI ICQP	CODI INCUAL		NIVELL
UC_2-0255-11_1	UC0255_1	Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	1
UC_2-0256-11_1	UC0256_1	Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles	1

Mòduls formatius corresponents a les unitats de competència de la qualificació professional:

CODI ICQP	CODI INCUAL		HORES
MF_2-0255-1111_1	MF0255_1	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	120
MF_2-0256-1111_1	MF0256_1	Elaboració culinària bàsica	230

QUALIFICACIó/NS INCOMPLETES: HT_2-092_1 (ICQP) HOT092_1 (INCUAL): Operacions bàsiques de restaurant i bar.

Unitats de competència corresponents a la qualificació professional:

CODI ICQP	CODI INCUAL		NIVELL
UC_2-0257-11_1	UC0257_1	Assistir en el servei d'aliments i begudes	1
UC_2-0258-11_1	UC0258_1	Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids	1

Mòduls formatius corresponents a les unitats de competència de la qualificació professional:

CODI ICQP	CODI INCUAL		HORES
MF_2-0257-1111_1	MF0257_1	Servei bàsic de restaurant-bar	120
MF_2-0258-1111_1	MF0258_1	Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	150

4. CORRESPONDÈNCIA ENTRE ELS MF ESTABLERTS EN EL PQPI D'AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR I ELS MF CORRESPONENTS A LES UC DE LES QUALIFICACIONS PROFESSIONALS COMPLETES I INCOMPLETES QUE INCLOU:

PQPI: AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR
PQPIHT2E

QUALIFICACIó: HT_2-091_1 (ICQP) HOT091_1 (INCUAL): Operacions bàsiques de cuina.

PQPIMF009	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.	140	MF_2-0255-1111_1 (ICQP) MF0255_1 (INCUAL): Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.	120
PQPIMF006	Elaboració culinària bàsica	150	MF_2-0256-1111_1 (ICQP) MF0256_1 (INCUAL): Elaboració culinària bàsica.	230

PQPI: AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURANT I BAR
PQPIHT2E

QUALIFICACIó: HT_2-092_1 (ICQP) HOT092_1 (INCUAL): Operacions bàsiques de restaurant i bar.

PQPIMF010	Servei bàsic de restaurant-bar	80	MF_2-0257-1111_1 (ICQP) MF0257_1 (INCUAL): Servei bàsic de restaurant-bar	120
PQPIMF011	Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	30	MF_2-0258-1111_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	150

5. COMPETÈNCIA GENERAL, ENTORN PROFESSIONAL, SECTORS PRODUCTIUS I LLOCS DE TREBALL RELACIONATS.

Competència general

Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes. Assistir al servei, preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executar i aplicar operacions tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes de qualitat, en condicions de seguretat i complint la normativa vigent.

Entorn professional

Aquest/a professional exercirà la seva activitat en empreses petites, mitjanes i grans d'hoteleria en les activitats de:

- Preelaboració i elaboració d'aliments i begudes
- Hoteleria
- Restauració tradicional i col·lectiva
- Botigues d'aliments preparats
- Distribució d'aliments elaborats
- Servei d'aliments i begudes
- Establiments dedicats a la preelaboració i comercialització d'aliments crus
- Empreses dedicades l'emmagatzematge, envasat i distribució de productes alimentaris i altres.

Sectors productius

Aquest /a professional exercirà la seva activitat en empreses petites, mitjanes i grans de l'hoteleria com a:

- Auxiliar i/o ajudant/a de cuina
- Auxiliar de col·lectivitats
- Ajudant/a de cambra
- Ajudant/a de bar
- Ajudant/a d'economat
- Empleat/ada de petit establiment de restauració
- Empleat/ada d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Ocupacions o llocs de treball relacionats.

- Ajudant/a de compres i emmagatzematge.
- Ajudant/a de cuina.
- Ajudant/a de cambrer/a.
- Ajudant/a d'economat i magatzem.
- Empleat/ada de petit establiment de restauració.

6. DESENVOLUPAMENT DELS MÒDULS I UNITATS FORMATIVES

MÒDUL	01	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	Durada	140h
Associat a UC_2-0255-11_1				
UNITAT FORMATIVA	1	Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració	Durada	30h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Analitza i aplica les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.		CA 1 Identifica i interpreta les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.		
		CA 2 Classifica i interpreta l'etiquetatge de productes i útils de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.		
		CA 3 Identifica els productes i útils de neteja autoritzats i usa els adequats en cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.		
		CA 4 Coneix els perills, els aliments i les causes relacionades amb les toxiinfeccions alimentàries més freqüents.		
		CA 5 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre al treballar amb equips, màquines, útils i gèneres i al netejar les instal·lacions.		
		CA 6 Coneix els efectes derivats de les toxiinfeccions alimentàries produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos d'aprovisionament, preelaboració, conservació, regeneració i envasament de gèneres i elaboracions culinàries.		

CONTINGUTS
Higiene alimentària i manipulació d'aliments. <ul style="list-style-type: none"> - Concepte d'aliment. Requisits dels manipuladors d'aliments. Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments. Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària. - Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació d'aliments. Conceptes i tipus de malalties transmeses per aliments. Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents. - Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques. - Principals factors que contribueixen al creixement bacterià. Salut i higiene personal: factors, materials i aplicacions. Maneig de residus i deixalles. - Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador d'aliments. Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes; aplicacions pràctiques. Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització. - Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits. Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria. Qualitat higienicosanitàries: conceptes i aplicacions. - Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH). Aplicacions. - Productes de neteja d'ús comú.

MÒDUL	01	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	Durada	140h
Associat a UC_2-0255-11_1				
UNITAT FORMATIVA	2	Aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes	Durada	50h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Identifica els diferents models d'organització jeràrquica i espacial a la cuina i analitza informació oral i escrita.		CA 1 Defineix i reconeix els models d'organització jeràrquica a la cuina.		
		CA 2 Atribueix les competències bàsiques dels professionals de la cuina.		
		CA 3 Reconeix els models d'organització de les estructures dels locals i zones de producció culinària.		
RA2: Efectua la recepció d'aliments i begudes per al seu posterior emmagatzematge i distribució.		CA 1 Interpreta etiquetes i documentació habitual que acompanya als aliments i begudes subministrats.		
		CA 2 Assisteix en la realització d'operacions de control, i utilitza mitjans i instruccions aportats per tal fi, i detecta desviacions entre les quantitats-qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.		
		CA 3 Manipula correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els propis gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.		
		CA 4 Executa operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, i els ordena d'acord amb el lloc, dimensions, equipament i sistema establert, i aplicant rigorosament la normativa higienicosanitària.		
		CA 5 Detecta possibles deterioraments o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectua les operacions de retirada i indica els possibles departaments als quals caldria informar en els diferents tipus d'establiments.		
		CA 6 Actua amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.		
RA3: Diferencia les matèries primeres alimentàries d'ús comú a la cuina i al bar, descrivint les principals varietats i qualitats.		CA 1 Identifica les matèries primeres alimentàries d'ús comú, descrivint les seves característiques físiques (forma, color, mida, i altres), les seves qualitats gastronòmiques (aplicacions culinàries bàsiques), les seves necessitats de preelaboració bàsica i les seves necessitats de conservació.		
		CA 2 Descriu les fórmules usuals de presentació de les matèries primeres culinàries d'ús comú, indicant qualitats, característiques i necessitats de regeneració i conservació.		
		CA 3 Descriu les seves fórmules usuals de comercialització, diferenciant qualitats.		
		CA 4 Identifica llocs apropiats per a necessitats de conservació.		

CONTINGUTS
<ul style="list-style-type: none"> - El departament de cuina. Organització. - Maquinària, equips, útils i parament bàsics de cuina i bar. - Seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes. - Neteja d'instal·lacions i equips. - Uniformitat i equipament personal de seguretat. - Economat i celler. - Matèries primeres més comunes al bar i a la cuina. - Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern de matèries primeres culinàries. - Uniformes de cuina: tipus. Peces de protecció: tipus, adequació i normativa. - Sol·licitud i recepció de gèneres culinària: mètodes senzills, documentació i aplicacions. - Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions. Controls de magatzem - El bar com establiment i com departament.

MÒDUL	01	Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	Durada	140h
Associat a UC_2-0255-11_1				
UNITAT FORMATIVA	3	Preelaboració i conservació culinària	Durada	60h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Utilitza els equips, màquines, útils i eines que conformen la dotació bàsica dels departaments de cuina, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.		CA 1 Identifica útils i eines, així com els elements que conformen els equips i maquinària dels departaments de cuina, i descriu: <ul style="list-style-type: none"> - funcions. - normes d'utilització. - resultats quantitatius i qualitius que s'obtenen. - riscos associats a la seva manipulació. - manteniment d'ús necessari. 		
		CA 2 Selecciona els útils, eines, equips i maquinària idonis en funció del tipus de gènere, instruccions rebudes i volum de producció.		
		CA 3 Efectua el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes, i verifica la seva posada a punt per mitjà de proves senzilles.		
		CA 4 Aplica normes d'utilització d'equips, màquines i útils de cuina seguint els procediments establerts per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.		
		CA 5 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura dels equips, i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.		
RA2: Caracteritza talls i peces i realitza les operacions de preelaboració dels gèneres culinària més comuns, en funció del pla de treball establert, de les elaboracions culinària que es vagin a realitzar o de les necessitats de comercialització.		CA 1 Descriu els talls o peces més usuals i amb denominació pròpia associats als gèneres culinària més comuns.		
		CA 2 Efectua les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la seva posterior preelaboració.		
		CA 3 Selecciona útils, eines i equips de treball d'acord amb les preelaboracions que es vagin a efectuar.		
		CA 4 Efectua preelaboracions necessària per a un pla de treball determinat, d'acord amb la naturalesa dels gèneres utilitzats.		
		CA 5 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, i evita costos i desgastos innecessaris.		
RA3: Aplica mètodes senzills i opera correctament equips per a la regeneració, conservació i envasament de gèneres crus, semielaborats i elaboracions culinària acabades d'ús comú, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament de les esmentades matèria i productes. Conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats, justificant i aplicant el mètode triat		CA 1 Identifica llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració d'aliments.		
		CA 2 Diferencia i descriu els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.		
		CA 3 Executa les operacions auxiliars prèvies que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions culinària, en funció del mètode o equip elegit, instruccions rebudes i destí o consum assignats.		
		CA 4 Conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats triant i justificant el mètode triat per a cada cas.		
		CA 5 Efectua les operacions necessària per als processos de regeneració, conservació i envasament de tota mena de gèneres.		
		CA 6 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèria i productes utilitzats en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.		

<p>RA4: Efectua processos de muntatge de gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament, estris i material divers als recipients i equips establerts per oferir serveis de restauració.</p>	<p>CA 1 En un supòsit pràctic de muntatge, interpreta la fitxa de descripció del producte o diagrama de càrrega, a fi de col·locar al recipient establert i en el mateix ordre, els gèneres, elaboracions culinàries envasades, parament i material divers.</p>
	<p>CA 2 En un supòsit pràctic de muntatge, utilitza, segons les instruccions, les màquines pròpies dels departaments de muntatge, tals com cintes transportadores, empaquetadores de coberts o màquines d'envasar.</p>
	<p>CA 3 Defineix en què consisteix el treball en equip, l'esperit d'equip i la sinergia, i identifica les possibles estratègies o variants en les formes de treball Individual o en grup.</p>
	<p>CA 4 En casos pràctics de simulació de muntatge, en els quals es proposen rols determinats d'un grup de treball, instruccions concretes i diferents pautes de treball donades per un presumpte coordinador:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Especifica l'objectiu fonamental de les instruccions de treball. - Identifica les activitats a realitzar per cada membre del grup de treball. - Especifica les activitats i el treball a realitzar que requereixen de la col·laboració d'altres o amb d'altres així com quins procediments cal seguir per a això. - Identifica les pautes de coordinació definides i les persones amb qui cal coordinar-se per realitzar les tasques assignades. - Precisa el grau d'autonomia per a la seva realització. - Precisa els resultats que s'han d'obtenir. - Entén qui, com i quan ha de controlar el compliment de les instruccions. - Realitza peticions o sol·licitar aclariments, informació a un membre del presumpte grup de treball o instruccions al responsable directe.
<p>RA5: Explica i realitza el procés de disposició de càrregues que conforma un servei de càtering, i identifica les zones on es produeix.</p>	<p>CA 1 Identifica els llocs més habituals en la indústria del càtering on s'ubiquen les diferents càrregues dels serveis, i els fa correspondre amb la naturalesa de cada càrrega.</p>
	<p>CA 2 En un suposat pràctic de posada a disposició per a la càrrega d'equips contenidors de gèneres, elaboracions culinàries envasades i material divers:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpreta el pla de producció o full de vols, per obtenir la informació necessària per identificar els equips per carregar i oferir el servei de càtering. - Emplena les etiquetes amb les dades demanades i etiquetar els equips en la forma i lloc establerts. - Disposa les càrregues del servei de càtering al lloc establert.

CONTINGUTS
<ul style="list-style-type: none"> - Regeneració de gèneres i productes culinàris més comuns. - Preeleboració de gèneres culinàris d'ús comú. <ul style="list-style-type: none"> - Termes culinàris relacionats amb la preeleboració. Tractaments característics de les matèries primeres, talls i peces més usuals: classificació, caracterització i aplicacions. - Fases dels processos, riscos en l'execució. - Realització d'operacions necessàries per a l'obtenció de les preelaboracions culinàries més comuns, aplicant tècniques i mètodes adequats. - Sistemes i mètodes de conservació i presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinàris més comuns. - Participació en la millora de la qualitat. - Descripció i anàlisi de sistemes i mètodes d'envasat i conservació - Conservació per salmorra, fumat, escabetx, adobament, marinesca, assecament. - Equips associats a cada mètode - Procediments d'execució de tècniques d'envasat i conservació. - Fases i punts clau durant el desenvolupament de les tècniques d' envasat i conservació. - El departament de muntatge en instal·lacions de càtering. - Maquinària i equips bàsics. - Característiques, formació i funcionament de grups de treball en el càtering. - Organització i formes de treball. - Procés d'aprovisionament i muntatge de serveis de càtering. - Economat i bodega. - Controls de magatzem. - Procés d'aprovisionament. - Documentació. - Tipus de muntatge del servei de càtering. - Elaboracions culinàries habituals. - Seguretat i documentació habitual.

MÒDUL	02	Elaboració culinària bàsica		Durada	150h
Associat a UC_2-0256-11_1					
UNITAT FORMATIVA	1	Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària		Durada	90h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ			
RA1: Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i prepara i presenta elaboracions culinàries simples, aplicant tècniques senzilles, prèviament definides.		CA1 Realitza les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, interpreta fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitza els vals o documents predeterminats.			
		CA 2 Identifica i disposa correctament els gèneres, útils i eines necessaris per a la realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions culinàries senzilles.			
		CA 3 Efectua operacions de regeneració senzilles i necessàries per als gèneres culinàries que s'han a utilitzar.			
		CA 4 Aplica tècniques senzilles per a la preparació d'elaboracions culinàries bàsiques i elementals, a partir de la informació subministrada, i segueix els procediments adequats i compleix les normes de manipulació d'aliments.			
		CA 5 Realitza presentacions poc complexes d'elaboracions culinàries elementals, i mostra sensibilitat i gust artístics en fer les respectives operacions d'acabat.			
		CA 6 Identifica els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i els aplica, atenent a la seva destinació o consum assignat, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.			
		CA 7 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura de les instal·lacions i els equips, i treu el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, i evita costos i desgastos innecessaris.			
		CA 8 Participa en la millora de la qualitat durant tot el procés			
RA2: Realitza les operacions necessàries per a la prestació d'assistència en processos de preparació i presentació de tota mena d'elaboracions culinàries, i mostra receptivitat i esperit de cooperació.		CA 1 Realitza les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, i interpreta fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitza els vals o documents previstos.			
		CA 2 Identifica i disposa correctament els gèneres, útils i eines necessaris per a l'execució d'operacions senzilles en processos de preparació i presentació de tota mena d'elaboracions culinàries, seguint indicacions precises.			
		CA 3 Realitza operacions concretes i senzilles per prestar assistència en els processos d'elaboració culinària, en el temps establert, aplica tècniques senzilles i adequades, i compleix amb les normes i instruccions rebudes i manté un esperit de col·laboració.			
		CA 4 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura de les instal·lacions i els equips, i treu el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, i evita costos i desgastos innecessaris.			
RA3: Analitza i aplica les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.		CA 1 Identifica i interpreta les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.			
		CA 2 Classifica i interpreta l'etiquetatge de productes i útils de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriu propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.			
		CA 3 Identifica els productes i útils de neteja autoritzats i usa els adequats en cada cas, i atén les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.			
		CA 4 Coneix els perills, els aliments i les causes relacionades amb les toxiinfeccions alimentàries més freqüents.			
		CA 5 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre al treballar amb equips, màquines, útils i gèneres i al netejar les instal·lacions.			
		CA 6 Coneix els efectes derivats de les toxiinfeccions alimentàries generades com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos d'elaboració culinària.			

CONTINGUTS

Elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions.

- Classificació, definició i aplicacions. Fases dels processos, riscos en l'execució.
- Aplicació de les respectives tècniques i procediments senzills d'execució per a l'obtenció de:
 - Fons de cuina,
 - Brous,
 - Brous curts,
 - Mirex-poix,
 - Guarnicions senzilles.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

Elaboracions elementals de cuina.

- Definició, classificació i tipus.
- Aplicació de tècniques senzilles per a l'obtenció de resultats culinàries basats en la utilització de:
 - Hortalisses, verdures i tubercles.
 - Llegums, arròs i pastes i ous.
 - Carns de diferents classes.
 - Peixos i mariscos.
 - Altres.

Seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

Neteja d'instal·lacions i equips.

MÒDUL	02	Elaboració culinària bàsica	Durada	150h
Associat a UC_2-0256-11_1				
UNITAT FORMATIVA	2	Elaboració de plats combinats i aperitius	Durada	60h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Realitza i presenta plats combinats i aperitius senzills d'acord amb la definició del producte, i aplica normes d'elaboració bàsiques.		CA 1 Realitza les operacions d'aprovisionament intern de gèneres, i interpreta fitxes tècniques o procediments alternatius i formalitza els vals o documents previstos.		
		CA 2 Identifica i disposa correctament els gèneres, útils i eines necessaris per a la realització de plats combinats i aperitius senzills.		
		CA 3 Aplica tècniques senzilles d'elaboració i presentació de plats combinats i aperitius senzills, a partir de la informació subministrada, i segueix els procediments adequats, mostra sensibilitat i gust artístics en fer les operacions d'acabat i complint les normes de manipulació d'aliments.		
		CA 4 Identifica els mètodes de conservació i llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i els aplica, atenent la seva destinació o consum assignat, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació.		
		CA 5 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura de les instal·lacions i els equips, i treu el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, i evita costos i desgast innecessaris.		
		CA 6 Participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.		
RA2: Analitza i aplica les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.		CA 1 Identifica i interpreta les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.		
		CA 2 Classifica i interpreta l'etiquetatge de productes i útils de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.		
		CA 3 identifica els productes i útils de neteja autoritzats i usa els adequats en cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.		
		CA 4 Coneix els perills, els aliments i les causes relacionades amb les toxiinfeccions alimentàries més freqüents.		
		CA 5 Aplica correctament els mètodes de neteja i ordre al treballar amb equips, màquines, útils i gèneres i al netejar les instal·lacions.		
		CA 6 Coneix els efectes derivats de les toxiinfeccions alimentàries generades com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos d'elaboració culinària.		

CONTINGUTS	
Plats combinats i aperitius senzills. <ul style="list-style-type: none"> - Definició i classificació. - Tipus i tècniques bàsiques. - Decoracions bàsiques. - Aplicació de tècniques senzilles d'elaboració i presentació. - Aplicació de tècniques de regeneració i conservació. Seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes. Neteja d'instal·lacions i equips.	

MÒDUL	03	Servei bàsic de restaurant-bar	Durada	80h
Associat a UC_2-0257-11_1				
UNITAT FORMATIVA	1	Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei	Durada	20h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVALUACIÓ		
RA1: Utilitza els equips, màquines, útils i eines que conformen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.		CA 1 Identifica eines, útils i parament, així com els elements que conformen els equips i maquinària del departament de restaurant, descrivint: <ul style="list-style-type: none"> - Funcions. - Normes d'utilització. - Resultats quantitatius i qualitius que s'obtenen. - Riscos associats a la seva manipulació. - Manteniment d'ús necessari. 		
		CA 2 Selecciona els útils, parament, eines, equips i maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.		
		CA 3 Efectua el manteniment d'ús d'acord amb instruccions rebudes, verificant la seva posada a punt per mitjà de proves senzilles.		
		CA 4 Aplica normes d'utilització d'equips, màquines, útils i parament de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.		
		CA 5 Assumeix el compromís de mantenir i tenir cura dels equips, i treure el màxim profit als mitjans utilitzats en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.		
RA2: Assisteix en el procés de preservei i realitza les operacions senzilles pròpies del mateix per adequar els locals i equips per al posterior servei d'aliments i begudes.		CA 1 Identifica els estris i instruments comunament utilitzats en el servei.		
		CA 2 Realitza les diferents operacions de neteja, posada a punt i manteniment d'útils, màquines, parament i mobiliari de la zona de consum d'aliments i begudes.		
		CA 3 Realitza o assisteix en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, estris i instruments, de tal manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar els diferents tipus de servei.		
		CA 4 Ajuda en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs, incorporant les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per obtenir els nivells de qualitat predeterminats.		
		CA 5 Detecta les disfuncions o anomalies observades i informa amb promptitud a la persona adequada.		
RA3: Analitza i aplica les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.		CA 1 Identifica i interpreta les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.		
		CA 2 Classifica i interpreta l'etiquetatge de productes i útils de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, descrivint propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.		
		CA 3 Identifica els productes i útils de neteja autoritzats i usa els adequats en cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.		
		CA 4 Classifica i explica els riscos i toxiinfeccions alimentàries més comuns, i identifica les seves possibles causes.		
		CA 5 Compleix les normes higienicosanitàries i aplica correctament els mètodes de neteja i ordre al treballar amb equips, màquines, útils i gèneres i al netejar les instal·lacions.		
		CA 6 Reconeix els greus efectes que es deriven de les toxiinfeccions alimentàries produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos de preservei, servei i postservei d'aliments i begudes.		

CONTINGUTS
<ul style="list-style-type: none"> - El restaurant tradicional com establiment i com departament. - Els establiments de servei a col·lectivitats. - Maquinària, equips, útils i parament propis de l'àrea de restaurant. - El preservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes. - Seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

MÒDUL	03	Servei bàsic de restaurant-bar	Durada	80h
Associat a UC_2-0257-11_1				
UNITAT FORMATIVA	2	Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei en el restaurant	Durada	60h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Realitza tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent degudament al client.		CA 1 Identifica les diferents tècniques de servei i aplicar les més senzilles i d'ús comú.		
		CA 2 Selecciona i usa els útils i instruments necessaris per al servei.		
		CA 3 Executar operacions de servei d'àpats i begudes: - D'acord amb les instruccions definides. - Amb rapidesa i eficàcia. - Amb la pulcritud, estil i elegància requerits en el procés.		
		CA 4 Interpreta i compleix les instruccions de treball i es responsabilitza en les tasques encomanades.		
		CA 5 Aplica en tot moment les tècniques d'atenció al client que resultin adequades.		
		CA 6 Assumeix la necessitat d'atendre als potencials clients amb cortesia i elegància, i potenciar la bona imatge de l'entitat que presta el servei.		
		CA 7 Aplica, en el seu cas, modalitats senzilles de facturació i cobrament.		
		CA 8 Participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.		
		CA 9 Executa les operacions de preparació i servei de begudes calentes: cafès, infusions i xocolates. Utilització de la cafetera.		
RA2: Realitza el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant instruccions definides i normes de seguretat corresponents.		CA 1 Diferencia els tipus de postservei habituals, descrivint les seves etapes bàsiques.		
		CA 2 Identifica i realitza les tasques habituals que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant en el que es refereix a la seva preparació per a un altre servei com la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.		
		CA 3 Identifica necessitats de gèneres que han de ser sol·licitats per reposar existències de begudes i complements.		
		CA 4 Identifica les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, estris i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.		
		CA 5 Desenvolupa correctament els processos de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant les normes de seguretat.		
		CA 6 Formalitza i distribueix les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.		
CONTINGUTS				
<ul style="list-style-type: none"> - El postservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes. - Neteja d'instal·lacions i equips. - El servei d'aliments i begudes i l'atenció al client. 				

MÒDUL 4		Aprovisionament, begudes i menjars ràpids		Durada	30h
Associat a UC_2-0258-11_1					
UNITAT FORMATIVA	1	Preparació i servei de begudes i menjars ràpids en el bar		Durada	30h
RESULTATS D'APRENTATGE			CRITERIS D'AVUACIÓ		
RA1: Aplica mètodes senzills i opera correctament equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament dels esmentats productes.			CA 1 Identifica llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració de begudes i aliments.		
			CA 2 Diferencia i descriu els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.		
			CA 3 Executa les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip elegit, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.		
			CA 4 Efectua les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.		
			CA 5 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.		
RA2: Analitza i aplica les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.			CA 1 Identifica i interpreta les normes higienicosanitàries de compliment obligat relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.		
			CA 2 Classifica i interpreta l'etiquetatge de productes i útils de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriu propietats, avantatges, maneres d'utilització i respecte al medi ambient.		
			CA 3 Identifica els productes i útils de neteja autoritzats i usa els adequats en cada cas, atenent a les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes. Coneix les mesures bàsiques per a la prevenció de la contaminació alimentària.		
			CA 4 Classifica i explica els riscos per a la salut derivats del consum d'aliments i/o la seva manipulació. Contaminació dels aliments. Toxiinfeccions alimentàries més comuns, i identifica les seves possibles causes.		
			CA 5 Compleix les normes higienicosanitàries i aplica correctament els mètodes de neteja i ordre al treball amb equips, màquines, útils i gèneres i al netejar les instal·lacions.		
			CA 6 Reconeix els greus efectes que es deriven de les toxiinfeccions alimentàries, produïdes com a conseqüència de l'incompliment de les normes higienicosanitàries en els processos d'aprovisionament i d'elaboració i presentació de begudes senzilles i menjars ràpids.		
			CA 7 Coneix la importància de la higiene personal en la manipulació dels aliments.		
RA3: Col·labora i participa en els processos de preparació, presentació i conservació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatius, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.			CA 1 Classifica preparacions significatives a base de begudes en funció de diversos criteris: <ul style="list-style-type: none"> - Components bàsics. - Tècniques aplicables. - Tipus de servei. - Altres. 		
			CA 2 Descriu les tècniques bàsiques de preparació dels tipus de begudes més significatives i indica: <ul style="list-style-type: none"> - Fases d'aplicació i processos. - Procediments i maneres operatius. - Instruments base que s'han d'utilitzar. - Resultats que s'obtenen. 		
			CA 3 Calcula i sol·licita correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per a la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei.		
			CA 4 Distribueix les begudes i gèneres en forma, lloc i quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.		
			CA 5 Presta assistència o executa amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents útils i d'acord amb la normativa higiènic-sanitària i de seguretat.		
			CA 6 Efectua operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes, d'acord amb les pautes que marki l'empresa.		
			CA 7 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries i productes utilitzats en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.		
			CA 8 Participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.		

RA4: Col·labora i participa en els processos de preparació, presentació i conservació de menjars ràpids, i aplica les tècniques culinàries corresponents.	CA 1 Identifica i classifica els tipus d'aperitius, canapès, entrepans, sandvitxos i plats combinats més oferts en establiments de restauració.
	CA 2 Descriu les tècniques culinàries bàsiques aplicables a aquesta mena d'elaboracions, indicant: <ul style="list-style-type: none"> - Fases d'aplicació i processos. - Procediments i maneres operatius. - Instruments base que s'han d'utilitzar. - Resultats que s'obtenen.
	CA 3 Selecciona útils, eines i equips necessaris per a l'aplicació de les tècniques que es precisin.
	CA 4 Distribueix els gèneres en forma, lloc i quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.
	CA 5 Presta assistència o executa amb autonomia les tècniques culinàries per a l'obtenció dels menjars ràpids, seguint les receptes base o procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps establerts i d'acord amb la normativa higienicosanitària.
	CA 6 Realitza les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi amb el nivell de qualitat predeterminat, mostrant sensibilitat i gust artístics.
	CA 7 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres utilitzades en el procés, evitant costos i desgastos innecessaris.
	CA 8 Participa en la millora de la qualitat durant tot el procés.

CONTINGUTS	
<ul style="list-style-type: none"> - Higiene alimentària i manipulació d'aliments. - Sistemes i mètodes senzills de conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids pròpies de bar. - Begudes no alcohòliques. - Aperitius, cerveses, aiguardents i licors de major consum. - Begudes combinades. - Canapès, entrepans i sandvitxos. - Plats combinats i aperitius senzills. 	

MÒDUL	05	PROJECTE INTEGRAT	Durada	30 h
Plantejament d'un supòsit pràctic que impliqui l'aplicació transversal dels coneixements corresponents a les competències professionals contingudes en el perfil			Transversal	

MÒDUL	06	FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL	Durada	200h
RESULTATS D'APRENTATGE		CRITERIS D'AVALUACIÓ		
RA 1: S'adapta a l'organització de l'empresa i s'integra en el seu equip de treball.	1.	Reconeix l'organigrama de l'empresa, les funcions del seu departament i les seves activitats principals		
	2.	Identifica els procediments i mètodes de treball en el desenvolupament de l'activitat.		
	3.	Interpreta la importància de cada element de la xarxa en el desenvolupament de l'activitat de l'empresa, centre o servei.		
	4.	Reconeix i accepta els requeriments actitudinals, personals i professionals, que necessita el lloc de treball.		
RA2: Interpreta les instruccions que rep i es responsabilitza de les tasques encomanades.	1.	Obté la informació i els mitjans necessaris per realitzar l'activitat assignada.		
	2.	Interpreta i expressa la informació amb la terminologia o simbologia i els mitjans propis de treball.		
	3.	Estableix una comunicació i relació eficaç amb la persona responsable en cada situació i membres del seu equip, mantenint un tracte fluid i correcte.		
RA3: Realitza les activitats formatives de referència característiques del lloc de treball d'acord amb els procediments establerts per l'empresa i adopta les actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional.	1.	Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, utilitatge, equips i eines, i aplica els procediments tècnics adequats.		
	2.	Es coordina amb la resta de l'equip, informant de qualsevol canvi, necessitat rellevant o imprevist que es presenti.		
	3.	Executa les tasques segons els procediments establerts en el centre de treball.		
	4.	Detecta anomalies o desviacions en l'àmbit de l'activitat assignada.		
	5.	Un cop finalitzades les activitats encomanades, comunica els resultats segons els procediments establerts per l'empresa.		
	6.	Identifica les normes de prevenció de riscos laborals que cal aplicar en l'activitat professional segons la legislació vigent.		
	7.	Aplica els equips de protecció individual segons els riscos de l'activitat professional i les normes de l'empresa, centre o servei.		
	8.	Manté una actitud clara de respecte al medi ambient en les activitats desenvolupades, i aplican les normes internes i externes vinculades a la mateixa.		
	9.	Actua amb responsabilitat en l'àmbit de treball aplicant les normes i procediments en el desenvolupament de qualsevol activitat o tasca.		
RA4: S'adapta al ritme de treball de l'organització.	1.	S'incorpora puntualment al lloc de treball i respecta els horaris establerts.		
	2.	Realitza les tasques encomanades en un temps raonable.		
RA5: Demostra una actitud de respecte vers els companys i l'organització.	1.	Estableix en el seu lloc de treball unes relacions basades en el respecte, la tolerància i la comunicació com a via de resolució de conflictes.		
	2.	S'adapta als requeriments d'imatge personal establerts per l'organització.		

7. ACTIVITATS FORMATIVES DE REFERÈNCIA

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, emmagatzematge i conservació de gèneres crus, semi- elaborats i elaborats.

Interpretació de les instruccions rebudes i identificació i supervisió de la documentació.
Realització de pràctiques al magatzem i a la zona de recepció de mercaderies
Confecció de vals de comanda a l'economat per a la realització d'elaboracions bàsiques
Reconeixement i utilització adequada dels equips de control i recepció.
Comprovació de la comanda emesa i la rebuda.
Identificació dels paràmetres de qualitat de les matèries primeres rebudes .
Detecció i comunicació de possibles anomalies o desviacions.
Reconeixement i determinació dels espais més adients.
Col·locació de gèneres en cambres i magatzems
Realització sistemàtica de les operacions d'emmagatzematge .
Aplicació correcta de les tècniques d'envasament, etiquetatge i conservació de gèneres
Realització de totes les operacions seguint la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb les operacions de preelaboració.

Utilització d'equips i maquinària pròpia de la zona de tractament de gèneres en cru.
Elaboració d'un receptari sistemàtic (fitxes tècniques) amb les diferents elaboracions obtingudes.
Tall i identificació de les peces més habituals en els gèneres culinàries d'ús més freqüent.
Interpretació de les instruccions rebudes i la documentació associada.
Preparació de la maquinària, les eines i els equipaments necessaris.
Trasllat, distribució i assignació correcta de les matèries primeres a les diferents partides de la cuina.
Combinació dels diferents mètodes de conservació en funció del tipus de producte a conservar.
Identificació de les tècniques culinàries a aplicar.
Aplicació de les tècniques de regeneració més adequades.
Realització correcta de les tècniques bàsiques amb diferents matèries primeres i obtenció de talls, filets i altres preelaborats.
Desenvolupament de tasques de conservació.
Identificació i determinació de les necessitats de neteja i higiene.
Realització de totes les operacions seguint la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.

3. Activitats formatives de referència relacionades amb elaboracions i productes culinàries.

Identificació dels processos previs.
Determinació de les necessitats de gènere i altres ingredients, les eines, l'utilitatge i la maquinària.
Elaboració de fons de cuina i la seva aplicació en plats senzills.
Realització de les tasques pròpies d'un ajudant de cuina al costat d'un cap de partida.
Aplicació de les tècniques de cocció bàsiques adequades a les matèries primeres proposades.
Execució correcta dels processos necessaris aplicant les diferents tècniques culinàries a partir de la fitxa tècnica .

4. Activitats formatives de referència relacionades amb el servei de bar.

Elaboració d'aperitius senzills.
Obtenció de plats combinats a partir d'un llistat de tècniques culinàries bàsiques i ingredients senzills.
Apreciació del control de la pulcritud, diligència i temperatures en el procés de preelaboració, elaboració conservació i regeneració de plats combinats i aperitius.
Realització de l'acabament, la decoració i la presentació.
Utilització de les màquines i els equipaments propis de l'àrea de restaurant i bar.
Manteniment del lloc de treball, de les eines i de l'uniforme en perfecte estat.
Realització de les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària de seguretat laboral i de protecció ambiental.
Realització de les tasques pròpies d'un ajudant de cambrer en el desenvolupament del servei.
Realització d'activitats adreçades a adquirir estratègies pròpies de l'atenció al client.
Tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes.
Assistència en la preparació de begudes senzilles davant el client.
Assistència en la preparació de plats combinats i aperitius senzills davant del client.
Elaboració de plats combinats prèviament determinats.
Regeneració de productes en el bar .

MÒDUL	07	Formació de lliure disposició	
	<p>Formació per completar i reforçar els mòduls establerts, es disposa de 50 hores per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distribuir entre un o més mòduls formatius com a reforç curricular o per ampliar el projecte integrat (fins a 60 hores). - Desenvolupar un mòdul específic, com a projecte especial de centre, per adequar-se a l'entorn productiu o a les característiques del grup. - Ampliar la formació del Mòdul 4 amb la UC 2-0258-11_1 (ICQP), UC0258_1 (INCUAL): executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids per poder aconseguir la qualificació HT_2-092_1 (ICQP), HOT092_1 (INCUAL): operacions bàsiques de restaurant i bar. - Completar FCT fins a realitzar un màxim de 250 hores. 	50	