



CS DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

	Módulo	Resultados de Aprendizaxe
1º Curso	Control do aprovisionamento de materias primas Créditos ECTS: 3	<p>Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.</p> <p>Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.</p> <p>Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.</p> <p>Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.</p> <p>Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.</p>
	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias Créditos ECTS: 5	<p>Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.</p> <p>Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.</p> <p>Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.</p>
	Gastronomía e nutrición Créditos ECTS: 3	<p>Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas Características.</p> <p>Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.</p> <p>Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.</p>
	Procesos de servizos en bar-cafetaría Créditos ECTS: 14	<p>Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.</p> <p>Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.</p> <p>Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.</p> <p>Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.</p> <p>Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.</p>
	Procesos de servizos en restaurante Créditos ECTS: 18	<p>Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.</p> <p>Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo.</p> <p>Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaas nos procedementos de servizo e atención á clientela.</p> <p>Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo.</p> <p>Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos.</p> <p>Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados.</p>



2º Curso	Inglés. Créditos ECTS: 7	<p>Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.</p> <p>Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.</p> <p>Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.</p> <p>Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.</p> <p>Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.</p>
	Formación e orientación laboral. Créditos ECTS: 5	<p>Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.</p> <p>Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.</p> <p>Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.</p> <p>Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.</p> <p>Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.</p> <p>Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.</p> <p>Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.</p> <p>Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.</p>
	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración Créditos ECTS: 3	<p>Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.</p> <p>Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.</p> <p>Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.</p> <p>Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.</p> <p>Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.</p>
	Sumillería Créditos ECTS: 10	<p>Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes.</p> <p>Realiza catas de viños e outras bebidas, e recoñece e analiza as súas características organolépticas.</p> <p>Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido.</p> <p>Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela.</p> <p>Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen.</p> <p>Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.</p>



IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 881930448 / 881930461
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



Xestión administrativa e comercial en restauración Créditos ECTS: 4	<p>Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.</p> <p>Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.</p> <p>Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.</p> <p>Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.</p> <p>Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.</p>
Francés Créditos ECTS: 7	<p>Recoñece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe.</p> <p>Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos.</p> <p>Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas.</p> <p>Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito.</p> <p>Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países da francofonía.</p>
Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración Créditos ECTS: 10	<p>Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos.</p> <p>Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración.</p> <p>Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta.</p> <p>Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións.</p> <p>Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.</p>
Empresa e iniciativa emprendedora. Créditos ECTS: 4	<p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p>
Proxecto de dirección de servizos en restauración Créditos ECTS: 5	<p>Identifica necesidades do sector produtivo en relación con proxectos tipo que as poidan satisfacer.</p> <p>Diseña proxectos relacionados coas competencias expresadas no título, que inclúan o desenvolvemento das súas fases.</p> <p>Planifica a execución do proxecto, e determina o plan de intervención e a documentación asociada.</p> <p>Define os procedementos para o seguimento e o control na execución do proxecto, e xustifica a selección das variables e dos instrumentos empregados.</p>
Formación en centros de traballo. Créditos ECTS: 22	<p><i>Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asígnanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.</i></p>