

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2023/2024	10	210	210

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL FACHADO RUBIO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Tendo en conta o cambio de hábitos de vida da poboación consumidora e ademais do continuo impulso de Galicia como destino turístico tradicional, intentando romper ca estacionalidade e potenciando ano tras ano O CAMIÑO DE SANTIAGO. Tendo en conta a gran competencia que surge oxe en día e ademais o nacemento de tipoloxías de establecementos de comida rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos e a neorestauración, así como os servizos para colectividade e eventos especiais son o subsector que maior crecemento está a experimentar. Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa comunidade, así como a creación de postos de traballo, é evidente a necesidade de formar profesionais para un sector cada vez máis competitivo e profesionalizado en mellora continua,

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Atención á clientela en mesa e servizos especiais	Persoal e xerarquía, identificación das súas funcións, vocabulario básico de atención a clientela, recepción e acollida, entrega de ofertas e venta, toma de pedidos mediante comandas, protocolo de servizo, cobro de facturas, despedida da clientela, queixas e reclamacións.	42	25
2	Servizos de elaboracións culinarias	Normas de conduta e hixiene profesional, proceso de servizo en mesa empregando distintas técnicas e tendo en conta a oferta gastronómica, servizo de alimentos e bebidas en habitacións nas áreas de aloxamento, servizos especiais, oferta gastronómica, contratación, planificación e montaxe, organización de servizo, decoracións, servizo aplicando o protocolo correspondente, facturación, atención queixas e reclamacións.	63	25
3	Realización do trinchamento, racionado e desespiñado de produtos e elaboracións culinarias	Identificación de utillaxe e material específico para o pelado, trinchado, racionado e desespiñado dos xéneros correspondentes. Dominio das técnicas e manipulación de produtos e elaboracións culinarias a vista do cliente. Novas tendencias. Normas hixiénico-sanitarias.	73	25
4	Elaboración de pratos a vista do cliente	Identificación de utillaxe e material específico para o pelado, trinchado, racionado e desespiñado dos xéneros correspondentes. Dominio das técnicas e manipulación de produtos e elaboracións culinarias a vista do cliente. Novas tendencias. Normas hixiénico-sanitarias.	32	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención á clientela en mesa e servizos especiais	42

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícaronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.2 Identificouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 Identifícaronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA1.13 Persoal e xerarquia, identificación das súas funcións, vocabulario básico de atención a clientela, recepción e acollida, entrega de ofertas e venda, toma de pedidos mediante comandas, protocolo de servizo, cobro de facturas, despedida da clientela, queixas e reclamacións.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.

Criterios de avaliación
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala. Saber dar unha voa informacion o cliente sin ser pesado.. Presentación de cartas e minutas. Saber presentar unha carta o cliente respetando o protoco dos clientes asi como o saber estar na sala e formatos de cartas. Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos. Tomas de comandas de xeito correcto Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo. Coñecemento do persoal de sala e as súas funcións 0Toma de comandas de xeito correto e segun sea o tipo de servizo que se vai a facer na aula-taller comedor

Contidos

Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.

[Como tratar unha posible queixa ou problema dun cliente na sala si se da o caso!](#) [como recibir e despedir a clientela no restaurante](#)

Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.

[Como tratar as queixas e reclamacións dos clientes](#)

Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.

Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.

[Organigramas profesionais](#)

Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.

[protocolo tanto para o persoal da sala, exemplo: brigada tipo dun restaurante e protocolo de clientes.](#)

Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.

[Saber tratar a un cliente na sala segun a tipoloxía deste.](#) [saber vender un produto de tempada ou algunha suxerencia do xefe de cociña](#)

Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.

[Ver a importancia do traballo en equipo tanto do persoal do comedor como tb. o de cociña, office, etc.](#) [ver e analizar o bo resultado o remate do servizo.](#)

[Desarrollo do servizo de comedor dun día calquera co menu-carta dese día.](#)

Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.

[Desarrollo de ditos tipos de servizo.](#)

Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

[Planificación dun tipo de servizo e posterior realización.](#)

[Tipos de servizo, oferta de produtos a clientela, preparación de pratos de tempada a vista do cliente.](#)

Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

[Desarrollar co material que contamos no centro distintos tipos de montaxes ou estruturas.](#)

Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Contidos

Decoración de distintos tipos de servizo que se fai no comedor con flores naturais do centro, así como tb. cousas que traen os alumnos e demais xarros do centro por exemplo.

Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.

Facer un posible servizo de catering fora do centro, exemplo un coffe-break.

Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de ev

Planificación e desenvolvemento dun posible servizo.

Técnicas de servizo en almorzos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

0Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.

Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.

Desenvolvemento da facturación e cobro no comedor un día de menú-carta.

Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.

Departamentos que entran nun posible servizo.

Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueo de caixa.

Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.

Procesos de facturación e cobro.

Desenvolvemento na aula-taller comedor distintos tipos de servizo.

0Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.

Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Medidas de prevención.

Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

Executar os distintos tipos de operacións, sempre supervisadas polo profesor.

Normas de protocolo aplicables a distintos tipos de servizo.

Contidos
<p>Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.</p> <p>Normas de protocolo aplicables o personal da sala, así como os distintos tipos de servizo ou dpto dun hotel por exemplo.</p> <p>Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.</p> <p>Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.</p> <p>Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizos de elaboracións culinarias	63

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.8 Presentáronselle os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.

Criterios de avaliación
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizaronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>00 saber vender un produto o cliente, ven de temporada ou</p> <p>Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.</p> <p>Dar unha posible informacion acerca dun prato o cliente elaboracion, procedencia si se trata, e saber comunicar ben o clinte sin ser pesado</p> <p>Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.</p> <p>Presentación de cartas e minutas.</p> <p>Saber presentar unha carta o cliente respetando o protoco dos clientes asi como o saber estar na sala e formatos de cartas.</p> <p>Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.</p> <p>Tomas de comandas de xeito correcto</p> <p>Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.</p> <p>0Toma de comandas de xeito correto e segun sea o tipo de servizo que se vai a facer na aula-taller comedor</p>



Contidos

Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.

[Como tratar unha posible queixa ou problema dun cliente na sala si se da o caso! como recibir e despedir a clientela no restaurante](#)

Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.

[Como tratar as queixas e reclamacions dos clientes](#)

Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.

Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.

[Organigramas profesionales](#)

Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.

Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.

[0Distribucion da brigada do comedor por parte do profesor ou do alumno que lle toque a facer de maitre de hotel ou xefe de comedor.](#)

Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.

Servizo en restaurante.

Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.

[Tipos de servizo, oferta de produtos a clientela, preparacion de pratos de tempada a vista do cliente.](#)

0Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

[Decoracion de distintos tipos de servizo que se fai no comedor con flores naturais do centro, asi como tb. cousas que traen os alumnos e demais xarrons do centro por exemplo.](#)

Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.

[Desarrollar as distintas tecnicas de servizo en buffets, autoservizos e analogos.](#)

Servizo de cátering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.

[Facer un posible servizo de catering fora do centro, exemplo un coffe-break.](#)

Técnicas de servizo en almorzos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

Contidos
<p>0Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.</p> <p>Ver como desarrollan ou fan un determinado tipo de servizo e corrixindo os posible erros.</p> <p>Desarrollo da facturación e cobro no comedor un día de menu-carta.</p> <p>Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.</p> <p>Departamentos que entran nun posible servizo.</p> <p>Procesos de facturación e cobro nun posible restaurante o na aula taller-comedor.</p> <p>Aplicación de sistemas de facturación e cobro.</p> <p>Executar os distintos tipos de operacións, sempre supervisadas polo profesor.</p> <p>Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.</p> <p>Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.</p> <p>Normas de protocolo aplicables o personal da sala, así como os distintos tipos de servizo ou dpto dun hotel por exemplo.</p> <p>Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.</p> <p>Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Realización do trinchamento, racionado e desespiñado de produtos e elaboracións culinarias	73

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñado de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Identifícaronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA3.1 Identifícaronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícaronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identifícaronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.

Criterios de avaliación

CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.

CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.

CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.

CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

4.3.e) Contidos
Contidos

Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.

[OO saber vender un produto o cliente, ven de temporada ou](#)

Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.

[Dar unha posible informacion acerca dun prato o cliente elaboracion, procedencia si se trata, e saber comunicar ben o clinte sin ser pesado](#)

Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.

[Saber dar unha voa informacion o cliente sin ser pesado..](#)

Presentación de cartas e minutas.

[Coñecemento do persoal de sala e as súas funcións](#)

Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.

Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.

[protocolo tanto para o personal da sala, exemplo: brigada tipo dun restaurante e protocolo de clientes.](#)

Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.

Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.

Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.

Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.

Contidos
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de pratos a vista do cliente	32

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	SI
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.5 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA3.1 Identifícanse e caracterízanse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícanse e clasifícanse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.

Criterios de avaliación
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

4.4.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.

Contidos

Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.

Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e emplatamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.

Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exixibles son o conxunto dos mesmos, expresados en cada unidade didáctica.

" " " " " no modulo de servizos en restaurante e eventos especiais e desenvolver diversas funcións dunha plantilla de restaurante, como maitre de hotel, xefe de sector, somelier, xefe de rango, axudante.. así como tamen saber tirar ben un mantel e cubre-mantel, montaxe dunha mesa, transporte de 3 platos (frios ou quentes) trinchar dunha carne, desespiñado dun peixe, flambeado dun postre, pelado de froitas, desbasado de pratos, apertura e servizo de viños, preparación de cafés e infusións, cocktails e aperitivos, indumentaria e aspecto persoal..¿

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- ¿ O grao de cumprimento da temporalización
- ¿ O logro dos obxectivos programados
- ¿ Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

O alumnado de 2º curso desenvolve unha proba escrita de contidos mínimos antes de empezar o servizo de menú-carta na aula taller comedor, para saber o que recordan do curso anterior e sobre todo do último trimestre de curso, xa que neste último trimestre fixeron o servizo de comedor.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

- ¿ Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas para a elaboración de pratos a vista da clientela propios da nosa comunidade autónoma.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento. Visita a adegas. Visita a zona de guijuelo para coñecer as elaboracións de xamóns e demais embutidos.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.