

CM Servizos en restauración

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional		Duración		
		2.000 horas		
Que se aprende a facer?	Realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.			
Onde se realiza o traballo?	En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).			
En que postos de traballo?	Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante, Xefe/a de rango, Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, Barman, Axudante de somelier, Auxiliar de servizos en medios de transporte.			
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso
	Operacións básicas en bar e cafetería	<p>Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións</p> <p>Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos</p> <p>Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e reconece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.</p> <p>Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.</p> <p>Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.</p> <p>Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.</p> <p>Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.</p> <p>Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.</p>	267	1º
	Operacións básicas en restaurante.	<p>Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.</p> <p>Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.</p> <p>Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</p> <p>Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</p> <p>Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.</p>	320	1º
	Técnicas de comunicación en restauración.	<p>Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.</p> <p>Comunicalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaa desde o punto de vista técnico.</p> <p>Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.</p> <p>Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.</p>	53	1º
	Inglés.	<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>Emitir 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>	160	1º
	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	<p>Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.</p> <p>Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.</p> <p>Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.</p> <p>Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.</p> <p>Recolle os residuos de xeito selectivo e reconece as súas implicacións sanitarias e ambientais.</p>	53	1º
	Formación e orientación laboral.	<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 esponsabilidades 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 reconeceos 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>	107	1º

Ofertas gastronómicas.	<p>Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.</p> <p>Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.</p> <p>Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.</p> <p>Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.</p>	87	2º
Servizos en bar e cafetería.	<p>Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.</p> <p>Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.</p> <p>Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.</p> <p>Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.</p> <p>Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.</p>	140	2º
Servizos en restaurante e eventos especiais.	<p>Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.</p> <p>Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.</p> <p>Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.</p> <p>Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.</p>	210	2º
O viño e o seu servizo.	<p>Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.</p> <p>Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.</p> <p>Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.</p> <p>Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.</p> <p>Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.</p>	140	2º
Empresa e iniciativa emprendedora.	<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>	53	2º
Formación en centros de traballo		410	2º

Que título se obtén?

Técnico en servizos en restauración

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo ao bacharelato e a calquera outro ciclo formativo de grao medio e/ou ciclos formativos de grao superior.

