

Resolución de 17 de julio de 2007, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se regula el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone que corresponde a las Administraciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración y, en general, personas con riesgos de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 69 /2007, de 28 de mayo, establece y ordena el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y establece en su artículo 15 que los programas de cualificación profesional inicial impartirán las competencias relativas al perfil profesional que se determine de acuerdo con el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como que la organización de la oferta incluirá modalidades diferentes con el fin de satisfacer las necesidades personales, sociales y educativas del alumnado y se realizará de forma directa o mediante acuerdos con otras instituciones y con la Administración local.

Una vez creado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales así como publicados los primeros Reales Decretos por los que se establecen las cualificaciones que forman parte de dicho catálogo, así como la formación mínima asociada a cada unidad de competencia, y reguladas por Orden de 4 de junio de 2007, de la Consejería de Educación y Ciencia, las directrices generales de los programas de cualificación profesional inicial en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, procede que la Dirección General de Formación Profesional regule de manera específica cada uno de los programas de cualificación profesional inicial y determine los diversos aspectos de la ordenación académica de estas enseñanzas.

Por todo ello y en virtud del Decreto 88/2004, de 11 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica y la distribución de competencias de la Consejería de Educación y Ciencia, resuelvo:

Primero.- Objeto

La presente Resolución tiene por objeto regular el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración, incluido en la familia profesional de Hostelería y Turismo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Segundo. Competencias básicas y perfil profesional.



El programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración tiene como objetivo el desarrollo de, además de las competencias básicas establecidas en la Orden de 4 de junio de 2007, la competencia general y las competencias profesionales, personales y sociales específicas relacionadas en el anexo I de esta Resolución.

Tercero.- Cualificaciones profesionales incluidas en el programa.

El programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración incluirá las cualificaciones profesionales y unidades de competencia que se relacionan, junto al entorno profesional de este perfil, en el anexo II de esta Resolución.

Cuarto.- Módulos que forman parte del programa.

1. Forman parte del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración, además de los módulos formativos de carácter general a que se refiere la disposición décima de la Orden de 4 de junio de 2007, los siguientes módulos profesionales:

- a) Técnicas elementales de servicio.
- b) Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- c) Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- d) Formación práctica en centro de trabajo.

A título orientativo, los contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales se relacionan en el anexo III. En todo caso se respetará la formación mínima asociada a cada unidad de competencia según lo establecido en los distintos Reales Decretos por los que se establecen las cualificaciones incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

2. La relación entre los anteriores módulos profesionales y las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el programa son las establecidas en el anexo IV.

Quinto. Duración

1. La duración de este programa estará comprendida entre 960 y 1050 horas desarrolladas en un curso académico conforme a la distribución horaria establecida, para los Institutos de Educación Secundaria y los Institutos de Educación Secundaria Obligatoria, en el anexo V.

2. En los centros y aulas de educación para personas adultas así como en el resto de centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas a la educativa, se adaptarán los horarios establecidos en el anexo V a sus propias características y organización, respetando la duración mínima establecida en la Orden de 4 de junio de 2007.



Sexto. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos profesionales que conforman el programa de cualificación profesional inicial de Servicios Auxiliares de Peluquería serán los establecidos en el anexo VI de esta Resolución.
2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el programa para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa son las establecidas en el anexo VII.
3. Las especialidades del profesorado para la impartición de los módulos formativos de carácter general así como, en su caso, los módulos voluntarios de este programa son los establecidos en la disposición decimoséptima de la Orden de 4 de junio de 2007.

Séptimo.- Formación práctica en centro de trabajo.

1. El módulo de formación práctica en centro de trabajo se desarrollará, preferentemente durante las últimas cinco semanas del curso, una vez superados el resto de módulos que forman parte del programa, con una duración total de 150 horas. Los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación de este módulo son los que se establecen en el anexo III.
2. No obstante lo anterior, el equipo educativo podrá programar el desarrollo del módulo de formación práctica en centro de trabajo, bien de manera intensiva en un período distinto al especificado en el punto anterior, o bien de forma simultánea al desarrollo del resto de módulos, cuando así lo requiera la existencia de puestos vacantes en empresas e instituciones del entorno, las características propias del alumnado u otras circunstancias que lo justifiquen.
3. El Director del centro designará al tutor del módulo de formación práctica en el centro de trabajo de entre los profesores que integran el equipo educativo del programa, en función de su disponibilidad horaria. La designación recaerá preferentemente sobre el profesor que imparta los módulos profesionales, pudiendo realizarse estas funciones de tutoría de manera compartida entre todos los docentes que participan en el programa. El tutor designado empleará entre dos y tres períodos lectivos semanales para el desempeño de sus funciones.
4. El acceso del alumnado al desarrollo del módulo de formación práctica en centro de trabajo será decidido para cada alumno y alumna por el equipo docente del programa en función de las características de cada uno de ellos, el grado de aprovechamiento individual del programa, la existencia de puestos formativos en empresas e instituciones del entorno y su adecuación a las características del programa y a las competencias profesionales de la cualificación o cualificaciones.
5. Quedarán exentos de la realización de este módulo quienes acrediten una experiencia laboral relacionada con la cualificación contenida en el programa de un



mínimo de 6 meses. Para ello los alumnos y alumnas deberán acreditar dicha experiencia mediante la siguiente documentación:

a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad social o de la mutualidad laboral a la que estuviera afiliado, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, o en su caso el período de cotización en el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos.

b) Certificación de la empresa o empresas en las que hubiera adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración del contrato, la actividad desarrollada, y el período de tiempo en el que se ha desarrollado dicha actividad. En el caso de trabajadores por cuenta propia, Certificado de la inscripción en el censo de Obligados Tributarios así como memoria descriptiva de la actividad desarrollada.

6. La realización del módulo de formación práctica en centro de trabajo requerirá la celebración del correspondiente convenio de colaboración entre el centro educativo y cada empresa en la que vaya a desarrollarse, en los mismos términos y con los mismos procedimientos previstos para la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo en los Ciclos Formativos de grado medio y de grado superior de formación profesional en la normativa vigente en la comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

7. Los alumnos que no cursen el módulo de formación práctica en centro de trabajo, bien por exención, o bien por no superar el resto de módulos o, aún superándolos, por decisión del equipo educativo, continuarán las actividades lectivas de todos y cada uno de los módulos que forman parte del programa de cualificación profesional inicial hasta la finalización del curso.

Octavo.- Módulos de carácter voluntario.

1. Los módulos de carácter voluntario que conduzcan a la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria tendrán la misma organización, contenidos y criterios de evaluación correspondientes al Nivel II de las enseñanzas de Educación Secundaria para personas adultas.

2. La oferta de estos módulos voluntarios se realizará en los centros públicos de la administración educativa que tengan autorizada la impartición de estos programas de cualificación profesional inicial, así como en la red de Centros de Educación para Personas Adultas de Castilla La Mancha, y se cursarán tras la superación de los módulos obligatorios del programa de cualificación profesional inicial.

3. No obstante lo anterior, los módulos voluntarios podrán cursarse de manera simultánea exclusivamente a través de los Centros de Educación para Personas Adultas, así como de los Institutos de Educación Secundaria que tengan autorizada la impartición de Enseñanza Secundaria para Personas Adultas, siempre cuando el alumno o alumna reúna todos los requisitos establecidos en la normativa específica que resulte de aplicación para cursar enseñanzas de adultos en Castilla-La Mancha.



Noveno.- Adaptación para programas de inclusión laboral para alumnos con necesidades educativas especiales.

Los centros públicos o privados autorizados a la impartición de programas de cualificación profesional inicial en la modalidad de programa de inclusión laboral para el alumnado con necesidades educativas especiales, adaptarán la organización, duración y currículo de este programa contenido en esta Resolución a las peculiaridades propias de esta modalidad.

Décimo.- Constitución de grupos

1. El alumnado del programa se organizará en grupos con un máximo de quince alumnos y alumnas y un número mínimo que vendrá determinado por la tipología y tamaño del centro, ubicación y al tipo de alumnado que escolariza el centro
2. En las modalidades de Aula Profesional y de Taller Profesional podrán incorporarse de manera excepcional un máximo de dos alumnos con necesidades educativas especiales a estos programas, siempre que tengan, con carácter general, 16 años cumplidos en el año natural de inicio del programa.

Undécimo.- Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos necesarios, a título orientativo, para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son los que se relacionan en el anexo VIII.

Toledo, 17 de julio de 2007
EL DIRECTOR GENERAL DE
FORMACIÓN PROFESIONAL

Fdo.: Eugenio Alfaro Cortés



Anexo I
Competencia general y competencias profesionales, personales y sociales del programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración

Competencia general.

Realizar actividades sencillas de preparación y presentación de alimentos y bebidas y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en establecimientos de restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y las normas establecidas.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- f) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- g) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- h) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.
- i) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.
- j) Mantener el espíritu de colaboración y actualización en el ámbito del trabajo.
- k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.



Anexo II
Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de
Cualificaciones Profesionales incluidas en el Programa de Cualificación
Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración

Cualificaciones profesionales completas:

- Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1. (R.D. 295/2004), que comprende las siguientes unidades de competencia:

Unidades de competencia

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

- Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173_1. (R.D.1128/2006).

Unidades de competencia

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Entorno profesional.

1. El auxiliar de servicios en restauración o ayudante de camarero, desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. Realiza normalmente sus funciones bajo la dependencia del camarero de restaurante o sala, camarero de bar-cafetería, o superior jerárquico equivalente.

2. Los sectores y subsectores productivos que abarca el programa de cualificación profesional inicial de "auxiliar de servicios en restauración", se desarrollan en empresas de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; básicamente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hotelería, restauración (tradicional y evolutiva), y en otros ámbitos tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



Anexo III
Currículo de los módulos profesionales del Programa de Cualificación
Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración.

Módulo Profesional: Técnicas elementales de servicio.
Código: PCPI 005

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
	Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
	Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
	Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
	Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
	Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
	Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
	Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.



	Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
	Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
	Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
	Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
	Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
	Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
	Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
	Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.



5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.
	Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
	Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
	Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas

Contenidos:

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

- El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

- Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Realización de las operaciones de preservicio:

- Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.



Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.

Realización de las operaciones de postservicio:

- Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.
- Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.
- Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

Módulo Profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
Código: PCPI 006

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
	Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
	Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
	Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.



	Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
	Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
	Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
	Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
	Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
	Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.
	Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
	Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
	Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.
	Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.
	Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.
	Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
	Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
	Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.
	Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.
	Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.
	Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.
	Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

	Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
	Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.
	Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
	Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas

Contenidos:

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

- Terminología profesional.

Bebidas no alcohólicas

- Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.



Bebidas alcohólicas

- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo, así como el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.
- La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.



- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- La ejecución de procesos de postservicio.

Módulo Profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: PCPI 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.</p>	Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
	Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuadas.
	Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
	Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
	Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
	Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
	Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
	Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
<p>2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos</p>	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
	Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
	Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
	Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
	Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.



	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
	Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
	Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
	Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.
	Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
	Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
	Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
	Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
	Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
	Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
	Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
	Se han reconocido aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
	Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.
	Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.
5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental	Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
	Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.



	<p>Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.</p> <p>Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.</p> <p>Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.</p>
6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	<p>Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.</p> <p>Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.</p> <p>Se han reconocido las materias primas y sus características.</p> <p>Se ha interpretado el etiquetado de los productos.</p> <p>Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.</p> <p>Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p> <p>Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.</p> <p>Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.</p>



	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
--	--

Duración: 96 horas

Contenidos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Procesos y productos de limpieza.

Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

Sistemas y métodos



- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Equipos asociados a cada método.
- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

Materias primas

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.

Economato y bodega

- Descripción y características.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción y servicio, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.
- Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.
- La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Módulo Profesional: Formación práctica en centro de trabajo

Código: PCPI 007



RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.</p>	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p>Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p>Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.</p>
<p>2. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.</p>	<p>Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.</p> <p>Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.</p> <p>Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.</p> <p>Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p>



	Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de consumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.
	Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
3. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.	Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.
	Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acuerdos para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
	Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
	Se han realizado las diversas operaciones de preservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
	Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.
	Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en al ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
	Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
	Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.	Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.
	Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.



	Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
	Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.
	Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
	Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
	Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
	Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.
5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.	Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.
	Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.
	Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.
	Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.
	Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.
	Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 150 horas



Anexo IV
Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del
Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa de
cualificación profesional inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración.

Unidad de competencia	Módulo profesional
UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	PCPI 005.- Técnicas elementales de servicio. PCPI 003.- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	PCPI 006.- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. PCPI 003.- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UCO546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	PCPI 003.- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.



Anexo V

Distribución horaria de los módulos que forman parte del programa

	Módulo	Horas semanales	Horas anuales
Módulos formativos de carácter general	Competencias básicas relacionadas con la comunicación lingüística, matemáticas, conocimiento e interacción con el medio, aprender a aprender y tratamiento de la información y competencia digital	10	300
	Competencias de autonomía e iniciativa persona, orientación relaciones laborales y desarrollo del espíritu emprendedor	2	60
	Libre configuración	2	60
Módulos profesionales	Técnicas elementales de servicio.	6	192
	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	6	192
	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	4	96
	Formación práctica en centro de trabajo	*	150
	TOTAL	30	1050

* El desarrollo del módulo de Formación en centro de trabajo se realizará, preferentemente, durante las cinco últimas semanas del curso, a razón de 30 horas semanales.



Anexo VI
Especialidades del profesorado para la impartición de los módulos profesionales

Módulo	Especialidad	Cuerpo
Técnicas elementales de servicio.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional



Anexo VII

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de Calificación Profesional Inicial de Auxiliar de Peluquería para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa.

Módulo	Titulación requerida
Técnicas elementales de servicio.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	



Anexo VIII
Espacios y equipamientos para el desarrollo del programa

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos	Superficie m ² 20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de restaurante y bar	240	240
Taller de cocina y office	60	60

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- PCs instalados en red.
Taller de cocina y office	<ul style="list-style-type: none"> - Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.) - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). - Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).
Taller de restaurante y bar	<ul style="list-style-type: none"> - Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, etc.). - Cafetera automática. - Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, etc.). - Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.) - Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. - Material completo para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.
Espacios anexos	- Espacios anexos físicamente delimitados y dotados de todo lo necesario (almacén-economato, bodega, cuartos de basura, offices, vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

