

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	Duración	60
		Condicionado	
Código	UF0059		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de restaurante y bar	Nivel	1
Módulo formativo	Servicio básico de restaurante y bar	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal)	Duración	30
	----- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3 y con la RP4 de la UC0257_1

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- CE1.1 Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.
 - CE1.2 Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
 - CE1.3 Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:
 - De acuerdo con las instrucciones definidas.
 - Con rapidez y eficacia.
 - Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.
 - CE1.4 Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.
 - CE1.5 Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
 - CE1.6 Aplicar, en su caso, modalidades de facturación y cobro sencillas.
 - CE1.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- C2: Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
- CE2.1 Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.
 - CE2.2 Identificar y colaborar en las tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.
 - CE2.3 Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y de complementos.
 - CE2.4 Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
 - CE2.5 Colaborar en los procesos de trabajo de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
 - CE2.6 Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias

Contenidos

1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.
- Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.
- El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.
- Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.
- Formalización de comandas sencillas.
- Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.
- Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- Tipos y modalidades de postservicio.
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

3. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Sin criterios de acceso.

Debe haberse superado la UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de restaurante y bar.