

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE	Duración	40
		Específico	
Código	UF0258		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Servicios de restaurante	Nivel	2
Módulo formativo	Servicio en restaurante	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Servicio y atención al cliente en Restaurante	Duración	50
	Facturación y cierre de actividad en Restaurante		40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 de la Unidad de competencia UC1052_2: DESARROLLAR LOS PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SALA.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.

CE1.1 Deducir las necesidades de mobiliario, enseres, útiles, bebidas, entrantes y complementos, que sean precisos para desarrollar un servicio en sala determinado.

CE1.2 Cumplimentar documentaciones necesarias para efectuar procesos de aprovisionamiento interno.

CE1.3 Realizar aprovisionamientos internos de géneros, materiales y determinadas elaboraciones en el orden y tiempo preestablecidos y aplicando la normativa higiénico-sanitaria.

CE1.4 Identificar zonas de depósito o conservación y justificar la elección de los mismos en función de los diferentes tipos de géneros.

CE1.5 Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en el proceso de aprovisionamiento de géneros.

C2: Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

CE2.1 Identificar las necesidades de equipos, utensilios, muebles e instrumentos para desarrollar diferentes tipos de servicio en sala, describiendo sus características y posibles aplicaciones.

CE2.2 Describir el proceso de puesta a punto para los distintos tipos de servicio en sala.

CE2.3 Identificar y caracterizar los principales medios utilizados para la decoración de restaurantes.

CE2.4 Seleccionar y aplicar los medios decorativos idóneos según el tipo de servicio y fórmula de restauración.

CE2.5 Organizar operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios y otros instrumentos necesarios de tal manera que las instalaciones estén en condiciones para desarrollar el servicio en sala.

CE2.6 Deducir posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, elementos decorativos, utensilios y, en su caso, elaboraciones culinarias, justificando y proponiendo su ejecución.

Contenidos

1. El Restaurante:

- El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento:
 - Características.
 - Ubicación
 - Dimensiones
 - Ambientación
 - Ventilación
 - Limpieza
 - Iluminación
 - Insonorización
- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
- Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas:

- Determinación de necesidades del Restaurante de:
 - Mobiliario
 - Enseres
 - Útiles
 - Bebidas: tipos más frecuentes
 - Materias primas: tipos más frecuentes y valor nutricional
 - Complementos
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características:
 - Pedidos
 - Relevés
 - Inventarios.
- Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
 - Inventarios
 - Relevés
- Departamentos implicados

3. Recepción y almacenamiento de provisiones:

- Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.
- Registros documentales.
 - Albaranes
 - Facturas
- Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
- Control de stocks.

4. Mise en place del Restaurante:

- Adecuación de las instalaciones.
- Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
- Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.
- Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades,
- uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
 - Vajilla
 - Cubertería
 - Cristalería
 - Mantelería
 - Otros
- El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
- Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
- Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
- Ambientación en el comedor: música

El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

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: Servicios de restaurante.