

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	BEBIDAS (Transversal)	Duración	80
Código	MF1047_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Gestión de procesos de servicio en restauración	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Diseño de procesos de servicio en restauración (Transversal)	Duración	60
	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.		60
	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas		60
	Servicio de vinos (Transversal)		90
	Normas de protocolo en restauración		30
	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1047_2 ASESORAR SOBRE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS, PREPARARLAS Y PRESENTARLAS.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

CE1.1 Describir los procesos técnicos de servicio en barra y mesa de diferentes bebidas distintas a vinos y las tareas tipo asociadas a cada uno de estos procesos.

CE1.2 En situaciones prácticas, sugerir el consumo de bebidas distintas a vinos, teniendo en cuenta el tipo, estado y gustos de los supuestos clientes, objetivos de ventas y momento del día, y prestando el asesoramiento oportuno.

CE1.3 Seleccionar y usar los útiles y recipientes necesarios para el servicio en barra y mesa de bebidas.

CE1.4 Realizar el servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra con rapidez, pulcritud y precisión, de acuerdo con normas de servicio predeterminadas o instrucciones definidas.

CE1.5 Asumir la necesidad de atender a los futuros clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

CE2. Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.

CE2.1 A partir de determinadas cartas de bebidas debidamente caracterizadas, y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de géneros.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas: gustos y necesidades de los clientes, categoría de la oferta de bebidas, tipo de servicio, objetivos económicos y posibilidades de provisión.

CE2.2 Formalizar las fichas de especificación técnica de los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para la formalización de las fichas correspondientes.

C3. Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE3.1 Identificar los equipos, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, explicando: funciones; aplicaciones específicas; normas de utilización; modos de operar característicos; resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen; riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

CE3.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas y equipos en función de los tipos de bebidas e ingredientes, instrucciones recibidas y volumen de producción o servicio establecido.

CE3.3 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles para la preparación y conservación de bebidas, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE3.4 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE3.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

C4. Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

CE4.1 Explicar el proceso de elaboración de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más importantes, distintas a los vinos, indicando su origen, evolución y características organolépticas, y relacionando las peculiaridades del proceso con dichas características.

CE4.2 Describir las operaciones de aprovisionamiento interno y control de conservación, indicando la forma de desarrollar los procesos específicos y las fases, equipos y útiles que intervienen en función del tipo de bebida en cuestión.

CE4.3 Identificar, por medio de la degustación, las principales características organolépticas de cada bebida.

C5. Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.

CE5.1 Clasificar las preparaciones de bebidas en función de: componentes básicos; técnicas aplicables; tipo de servicio; otros criterios de aplicación.

CE5.2 Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de bebidas indicando: fases de aplicación y procesos; procedimientos y modos operativos; instrumentos base que se deben utilizar; resultados que se obtienen.

CE5.3 Calcular y solicitar las cantidades de bebidas y géneros necesarios para la provisión interna en función de planes de trabajo determinados.

CE5.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE5.5 Ejecutar las técnicas de elaboración de bebidas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

CE5.6 Efectuar las operaciones de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.

CE5.7 Controlar cada una de las fases de elaboración y proponer posibles medidas correctivas, de acuerdo con los resultados parciales y finales obtenidos, para alcanzar niveles de calidad predeterminados.

CE5.8 Identificar y describir, por medio de la degustación, las diferentes características básicas de los combinados preparados.

CE5.9 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento y conservación más apropiados teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las preparaciones de bebidas, las características que se derivan de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

C6. Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

CE6.1 Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelería, atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo.

CE6.2 Proponer alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes o formas de presentación.

CE6.3 Trasladar los procesos y resultados obtenidos a la elaboración de nuevas preparaciones, deduciendo las variaciones técnicas que implica la adaptación.

CE6.4 Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.

CE6.5 Justificar la posible oferta comercial del nuevo producto, evaluando su viabilidad económica y adaptación a la demanda potencial.

C7. Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

CE7.1 Describir cartas de bebidas, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE7.2 Relacionar cartas de bebidas con tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

CE7.3 En supuestos prácticos la carta de bebidas distintas a vinos se define y presenta teniendo en cuenta:

- Los gustos de los clientes potenciales.
- Las posibilidades de suministro de géneros.
- Los medios físicos, humanos y económicos con que se cuenta.
- El tipo de establecimiento, fórmula de restauración y servicio.
- Un buen equilibrio, tanto en la variedad de las bebidas ofertadas como en su precio.
- La estacionalidad.
- La categoría del establecimiento, sus objetivos económicos y su imagen corporativa.

CE7.4 Justificar sistemas de rotación de la carta de bebidas en función de la evolución previsible de los hábitos y gustos de la clientela, de las existencias, de las posibilidades de suministro y de los objetivos del establecimiento.

CE7.5 Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de cartas de bebidas.

Contenidos

1. Procesos de servicio en barra y mesa.

- Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- Normas de cortesía en el servicio en barra.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.

- Distintas calidades del género a comprar.
- Factores que intervienen en la calidad del género:
- La estacionalidad.
- Gustos de la clientela.
- Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.

- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
- Ubicación y distribución en barra:
 - Estanterías.
 - Botelleras.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
- Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
- Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

4. Bebidas simples distintas a vinos.

- Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
 - Clasificación.
 - Características.
 - Tipos.
 - Elaboración.
 - Tipo de cristalería para su servicio. Aplicaciones:
 - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
- Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
 - Clasificación.
 - Características.
 - Tipos.
 - Descripción de su elaboración.
 - Origen.
 - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
 - Tipo de cristalería para su servicio.
- Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Descripción de su elaboración. Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
- Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
- Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
- Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.

- Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
 - En vaso corto.
 - En vaso largo.
 - En copa especial.
- Normas básicas de preparación y servicio.
- Whiskys.
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Ron.

- Clasificación.
- Tipos.
- Servicio.
- Ginebra.
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Vodka.
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.
- Brandy.
 - Clasificación.
 - Tipos.
 - Servicio.

6. Coctelería.

- Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
- La «estación central»; tipos, componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
- Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
- Normas para la preparación de los cócteles.
- Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
- La presentación de la bebida y decoración.
- Las bebidas largas o long-drinks:
 - Características.
 - Servicio.
- Las combinaciones: Densidades y medidas.
 - Características.
 - Servicio: Como servirlo para no mezclar estas densidades.
- Características y servicio de las series de coctelería.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

7. Confección de cartas de bebidas.

- Elaboración de cartas de bebidas.
- Clasificación de bebidas dentro de la carta.
- Cartas de café e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
- Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
- Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

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: Gestión de procesos de servicio en restauración.