

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN	Duración	80
		Específico	
Código	MF1054_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Servicios de restaurante	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	Duración	40
	Servicio y atención al cliente en Restaurante		50
	Facturación y cierre de actividad en Restaurante		40
	Servicio de vinos (Transversal)		90
	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente		50
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de servicios de restaurante		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1054_2: DISPONER TODO TIPO DE SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos.
- CE1.1 Identificar sistemas organizativos idóneos en función del tipo de servicio o evento y medios disponibles.
 - CE1.2 Explicar la información y documentación necesarias para el desarrollo de los servicios.
 - CE1.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de dichas materias primas culinarias.
 - CE1.3 Identificar los circuitos internos y externos de la información y de la documentación que se generan entre departamentos, según la estructura general del establecimiento, y con proveedores externos.
 - CE1.4 Especificar los criterios que marcan prioridades en el desarrollo de los servicios.
 - CE1.5 En supuestos prácticos, de montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración:
 - Identificar necesidades de medios humanos, mobiliario, equipos, utensilios, productos y materiales, necesarios para el montaje y decoración de locales y expositores de alimentos y bebidas.
 - Calcular los gastos derivados de los recursos necesarios para el servicio.
 - Proponer procesos eficaces para la prestación del servicio a partir de los medios disponibles.
 - Representar sobre planos la distribución en planta de mobiliario y equipos, justificándola debidamente.
 - Organizar el espacio físico, optimizando los recursos disponibles.
 - Formalizar la documentación necesaria para el buen desarrollo de la prestación de los servicios.
 - Proponer procedimientos de control que permitan determinar la eficacia de los procesos de prestación de los servicios.
- C2. Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- CE2.1 Explicar los tipos, manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en los servicios especiales y eventos en restauración.
 - CE2.2 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de los equipos, máquinas y útiles de uso común en este tipo de servicios.
 - CE2.3 Poner a punto y utilizar los equipos, maquinarias, herramientas, utensilios y mobiliario de uso común en este tipo de servicios, realizando su mantenimiento de uso.
- C3. Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración.
- CE3.1 A partir de motivos decorativos, elegir o idear formas y técnicas de decoración.
 - CE3.2 Seleccionar técnicas gráficas adecuadas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE3.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma o color.

CE3.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE3.5 Adaptar el diseño decorativo a las posibilidades de los locales y tipo de servicio especial o evento en restauración.

C4: Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrado y sea atractiva para los potenciales clientes.

CE4.1 Describir los principales medios utilizados para la decoración, iluminación y ambientación musical, y aplicar los medios idóneos según el tipo de establecimiento, local y productos específicos.

CE4.2 Aplicar técnicas y emplear elementos decorativos adecuándose a composiciones predeterminadas.

CE4.3 Clasificar los productos objeto de exposición en función de variables como sabor, color, tamaño, posibilidades de asociación, temperatura adecuada de conservación o época del año.

CE4.4 Efectuar la terminación del montaje de expositores conforme a lo diseñado, incorporando las elaboraciones específicas en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas y clasificación gastronómica, ateniéndose a criterios de sabor, tamaño, color, naturaleza del producto y temperatura de conservación, para obtener niveles de calidad predeterminados.

CE4.5 Ubicar y ordenar géneros, productos gastronómicos y demás materiales conforme a lo diseñado,

CE4.6 La decoración del local, expositores de alimentos y bebidas y demás equipos para este tipo de servicios o eventos se realiza con sentido artístico, en el marco de estándares y límites económicos preestablecidos.

CE4.7 La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso

C5: Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.

CE5. 1 Realizar en un supuesto práctico, el aprovisionamiento de equipos, mobiliario y menaje necesarios para el posterior desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración conforme a órdenes de trabajo o procedimientos preestablecidos.

CE5.2 Poner a punto y montar servicios especiales y eventos conforme a lo planificado o teniendo en cuenta:

- Las características del tipo de servicio o evento en cuestión.
- La superficie y características del local.
- Personal, equipos, mobiliario, menaje, productos y materiales disponibles.
- El número de comensales.
- Las expectativas de la supuesta clientela.
- La naturaleza, temperatura de conservación, sabor, tamaño y color de las elaboraciones gastronómicas, a efectos de establecer su orden de colocación en los expositores.

CE5.3 Seguir los procedimientos preestablecidos para el montaje y puesta a punto de estos servicios y eventos, teniendo en cuenta:

- Los recipientes y equipos asignados.
- Las temperaturas necesarias.
- Las normas higiénico-sanitarias.
- La decoración del conjunto.

CE5.4 Deducir, a partir de un supuesto práctico de montaje de un servicio especial, posibles alternativas o combinaciones en el montaje global de mobiliario, equipos, elementos decorativos y elaboraciones específicas, justificando y proponiendo su ejecución.

CE5.5 Indicar la forma de actuar ante anomalías que puedan producirse en esta fase.

CE5.6 Realizar las tareas de limpieza de los utensilios, equipos y mobiliario utilizados en el servicio con los productos y métodos establecidos.

CE5.7 Mantener los equipos de calor y de frío en las condiciones de temperatura requerida, actuando por medio de operaciones manuales sobre los reguladores o medios de control de procesos, durante la manipulación y servicio de las elaboraciones culinarias.

CE5.8 Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad en todas las operaciones del proceso

Contenidos

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración:

- Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.
 - Sillas apilables
 - Diferentes estructuras de formas de mesas y tableros.
 - Aparadores y gueridones
 - Tiras de mantel y faldones
 - Equipos de frío y calor
 - Espejos
 - Tablas para trinchar. Recipientes de diferentes formas, tamaños y colores. Utensilios para trinchar
 - Elementos decorativos
- Los salones y la distribución de los espacios. Planos.
- Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.
- Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles

2. Servicios especiales en restauración:

- El Banquete y el Catering: Concepto. Tipos. Características. Organización. Planificación. Servicio. Diferencias entre Banquete y Catering
- Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración
 - Imperial
 - En U
 - En I
 - En T
 - En cuadro
 - Ojo de llave
 - En peine
 - En espiga
 - A la americana
- Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales. Plantilla. Dotaciones.
- La comercialización de los servicios especiales: Promoción. Publicidad. Venta.
- La venta y relaciones con los clientes: Contratos. Depósitos. Pruebas.
- La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.
- La facturación de los servicios especiales: Gastos. Beneficios. Evaluación.

3. Otros eventos en restauración:

- El Buffet: Concepto. Tipos: sentado, de pie, asistido o no. Características. Dimensiones y distribución del espacio. número de clientes. Diferentes estructuras de buffet en función a sus características. Montaje de expositores, ubicación y distribución
- Clasificación de los productos objeto de exposición según las variables. Sabor. Color, tamaño, temperatura adecuada de conservación, época del año
- Distribución de alimentos en los expositores y mesa buffet.
- Distribución de utensilios de frío y calor y utensilios de apoyo para el servicio especial de restauración
 - Otros eventos:
 - El coffee break y los cócteles. Concepto. Organización
 - Las reuniones de trabajo: Organización. Tipos:
 - Escuela
 - Teatro
- Normas sobre la manipulación y exposición de alimentos

4. Decoración y montaje de expositores:

- Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.
- Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración
- El color y su influencia: teoría de los colores.
- Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.
- -La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.
- Los centros de mesas.
- Los bodegones y otros elementos para la decoración.
- La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Crterios 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.