

## CM Servizos en restauración

### Ciclo formativo de grao medio

|                                    | Perfil profesional   | Duración           |
|------------------------------------|--|--------------------|
|                                    |  | <b>2.000 horas</b> |
| <b>Que se aprende a facer?</b>     | Realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.   |                    |
| <b>Onde se realiza o traballo?</b> | En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). |                    |
| <b>En que postos de traballo?</b>  | Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante, Xefe/a de rango, Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, Barman, Axudante de somelier, Auxiliar de servizos en medios de transporte.  |                    |

|  | Módulos  | Resultados de aprendizaxe   | Horas | Curso |
|--|--|---|-------|-------|
| <b>Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?</b> | Operacións básicas en bar e cafetería              | Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións<br>Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos<br>Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e reconece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.<br>Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.<br>Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.<br>Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.<br>Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.<br>Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.   | 267   | 1º    |
|  | Operacións básicas en restaurante.                 | Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.<br>Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.<br>Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.<br>Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.<br>Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.   | 320   | 1º    |
|  | Técnicas de comunicación en restauración.          | Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.<br>Comunicalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaa desde o punto de vista técnico.<br>Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.<br>Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.   | 53    | 1º    |
|  | Inglés.  | Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.<br>Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.<br>Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.<br>Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.<br>Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.   | 160   | 1º    |
|  | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos. | Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.<br>Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.<br>Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.<br>Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.<br>Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.<br>Recolle os residuos de xeito selectivo e reconece as súas implicacións sanitarias e ambientais.   | 53    | 1º    |
|  | Formación e orientación laboral.                   | Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.<br>Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.<br>Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as esponsabilidades de todos os axentes implicados.<br>Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.<br>Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.<br>Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e reconeceos en diferentes situacións de traballo.<br>Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.<br>Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida. | 107   | 1º    |

|  |   |     |    |
|--|---|-----|----|
| Ofertas gastronómicas.                       | <p>Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.</p> <p>Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.</p> <p>Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.</p> <p>Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.</p>   | 87  | 2º |
| Servizos en bar e cafetería.                 | <p>Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.</p> <p>Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.</p> <p>Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.</p> <p>Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.</p> <p>Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.</p>   | 140 | 2º |
| Servizos en restaurante e eventos especiais. | <p>Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.</p> <p>Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.</p> <p>Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.</p> <p>Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.</p>  | 210 | 2º |
| O viño e o seu servizo.                      | <p>Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.</p> <p>Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.</p> <p>Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.</p> <p>Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.</p> <p>Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelhada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.</p>  | 140 | 2º |
| Empresa e iniciativa emprendedora.           | <p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p> | 53  | 2º |
| Formación en centros de traballo             |   | 410 | 2º |

**Que título se obtén?**

Técnico en servizos en restauración

**A que outros estudos se pode acceder?**

Acceso directo ao bacharelato e a calquera outro ciclo formativo de grao medio, mediante proba, aos ciclos formativos de grao superior.

