



Guía didáctica

HOTR0508. Servicios de bar y cafetería

INTRODUCCIÓN

Con este curso, el alumno aprenderá a desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas, a servir vinos y prestar información básica sobre los mismo, a preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, etc.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

Contenidos

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. (70 horas)	UA1. Sistemas de organización y distribución del trabajo. <ul style="list-style-type: none"> • La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones. • Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería. • Mobiliario del bar: • Barras. • Timbres. • Neveras. • Estanterías. • Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería: Descripción, tipos y calidades. • Cafetera. • Termo de leche. • Molinillos de café. • Plancha. • Batidora. • Exprimidor jugos. • Microondas. • Mobiliario para servicio en mesa. • Mesas auxiliares • Aparadores. Gueridones. • Pedidos a economato. Orden, limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico sanitarias en el bar-cafetería. • Decoración del establecimiento: • Flores y otros complementos • Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos. • Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra. 	10
	UA2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa. <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra. • Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa. • Toma de la comanda. 	10

	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de la bandeja. • Servicio de cafés e infusiones. • Servicio de combinados. • Servicio de zumos naturales y batidos. • Coctelería: • Puesta a punto de la estación central. • Utensilios para la coctelería. • Elaboración y servicio de cócteles en coctelera. • Elaboración y servicio de cócteles en vaso mezclador. • Elaboración y servicio de cócteles directamente en vaso. • Recetario básico de coctelería. • Diferentes elaboraciones culinarias en el bar- cafetería y su servicio. • Sandwiches y ensaladas. • Servicio de desayunos. • Aperitivos fríos y calientes. • Preparación y servicio de: • Helados. • Sorbetes. • Repostería. • Tartas. 	
	<p>UA3. Atención al cliente en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La atención y el servicio: • Acogida y despedida del cliente. • La empatía. • La importancia de nuestra apariencia personal. • Importancia de la percepción del cliente. • Finalidad de la calidad de servicio. • La fidelización del cliente. • Perfiles psicológicos de los clientes: • Cliente lento. Cliente indiferente o distraído. • Cliente reservado. • Cliente dominante. • Cliente indeciso. • Cliente vanidoso. • Cliente desconfiado. • Cliente preciso. Cliente locuaz. • Cliente impulsivo. • Objeciones durante el proceso de atención. • Reclamaciones y resoluciones. • Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea. 	10

	<p>UA4. La comunicación en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comunicación verbal: mensajes facilitadores. • La comunicación no verbal: <ul style="list-style-type: none"> • Gestos. • Contacto visual. • Valor de la sonrisa. • La comunicación escrita. • Barreras de la comunicación. • La comunicación en la atención telefónica. 	10
	<p>UA5. La venta en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos claves en la venta: <ul style="list-style-type: none"> • Personal. • Producto. • Cliente. • Las diferentes técnicas de Venta. Merchandising para bebidas y comidas. • Fases de la Venta <ul style="list-style-type: none"> • Preventa. • Venta. • Postventa. 	10
	<p>UA6. Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importancia de la facturación como parte integrante del servicio. • Equipos básicos y otros medios para la facturación: soportes informáticos. • Sistemas de cobro: <ul style="list-style-type: none"> • Al contado. • A crédito. • Aplicación de los sistemas de cobro. Ventajas e inconvenientes. • La confección de la factura o ticket y medios de apoyo. • Apertura, consulta y cierre de caja. • Control administrativo del proceso de facturación y cobro. Problemas que pueden surgir. Medidas a tomar. 	10
	<p>UA7. Cierre del bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tareas propias del cierre. • Reposición de stocks en neveras y timbres. Hojas de pedido a economato. • Control de inventarios. Control de roturas y pérdidas. • Limpieza del local, mobiliario y equipos del bar-cafetería. • Supervisión y mantenimiento de la maquinaria del bar-cafetería. Partes de mantenimiento, averías o incidencias. 	10

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1047: Bebidas (80 horas)	<p>UA1. Procesos de servicio en barra y mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	10
	<p>UA2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	10
	<p>UA3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	10
	<p>UA4. Bebidas simples distintas a vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas: • Clasificación. • Características. • Tipos. • Elaboración. 	10

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Características. • 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. 	
	<p>UA5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación. • Tipos. • Servicio. 	
	<p>UA6. Coctelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	10
	<p>UA7. Confección de cartas de bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de cartas de bebidas. • Clasificación de bebidas dentro de la carta. • Cartas de cafés 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. 	10

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1048: Bebidas (90 horas)	UA1. Elaboración del vino en hostelería. <ul style="list-style-type: none"> • La vid a través de la historia. • La uva y sus componentes. • Fermentación de la uva y composición del vino. • Tipos de vino y características principales. • Elaboración y crianza del vino: • Extracción del mosto. • Vinificación del Vino Blanco. • Vinificación del Rosado. • Vinificación del tinto. • Diferencias entre blancos y tintos. • Crianza de los Vinos. Las añadas. • Los Vinos Generosos: • Finos. • Manzanillas. • Amontillados. • Olorosos. • Dulces. • Los Vinos Espumosos: • El Cava. • El Champagne. • Zonas Vinícolas de España y el extranjero. • Las Denominaciones de Origen. El INDO. • Vocabulario específico del vino 	10
	UA2. El Servicio de Vinos. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de servicio: • Características. • Ventajas. • Inconvenientes. • Normas generales de servicio. • Abertura de botellas de vino. • La decantación: objetivo y técnica. • Tipos, características y función de: • Botellas. • Corchos. • Etiquetas. • Cápsulas. 	10

	<p>UA3. La Cata de vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y metodología de la cata de vinos. • Equipamientos y útiles de la cata. • Técnicas y elementos importantes de la cata: • Copas. • Locales. • Condiciones ambientales. • Temperaturas óptimas para su degustación. • Fases de la cata: • Visual. • Olfativa. • El olfato y los olores del vino: • El bouquet. • Los aromas primarios. • Los aromas secundarios. • Los aromas terciarios. • El gusto y los cuatro sabores elementales: • Dulce. • Ácido. • Amargo. • Salado. • Equilibrio entre aromas y sabores. • La vía retronasal. • Alteraciones y defectos del vino. • Fichas de cata: estructura y contenido. • Puntuación de las fichas de cata. • Vocabulario específico de la cata. 	<p>10</p>
	<p>UA4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores. • Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte. • Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas. • La recepción de los vinos. • Sistema de almacenamiento de vinos. • La bodega: • Tipos. • Dimensiones. • Características: Temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones. • Materiales de construcción. • La bodeguilla o cava del día. • La conservación del vino: • La importancia del corcho o tapón. 	<p>10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Posición de las botellas. • Métodos de rotación de vinos. • Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias). • Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks. 	
	<p>UA5. Cartas de Vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La confección de una carta de vinos. Normas básicas. • Composición, características y categorías de cartas de vinos. • Diseño gráfico de cartas de vinos. • Política de precios. • La rotación de los vinos en la carta: • Popularidad. • Rentabilidad. • Las sugerencias de vinos. 	10
	<p>UA6. El Maridaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de maridaje y su importancia. • Armonización de los vinos con: • Aperitivos. • Entradas. • Pescados. • Carnes. • Postres. • Las combinaciones más frecuentes. • Los enemigos del maridaje 	10

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1049: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería (50 horas)	UA1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería. <ul style="list-style-type: none"> • Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales: • Hortalizas, verduras y tubérculos. • Legumbres, arroz y pastas. • Huevos, lácteos y quesos. • Carnes de diferentes clases. Embutidos. • Pescados y mariscos. • Otros. • Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. • Juliana. • Dados. • Tiras. • Tipos de cocción para elaboraciones básicas: • Salteado. • Ebullición. • Asado. • Técnicas de conservación para materias primas elementales: • Congelado. • Envasado al vacío. • Confitado en grasa vegetal y animal. • Lugar de conservación de materias primas elementales: • En cámara. • Bolsas al vacío. • Botes herméticos. • Congelador. • Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales: • Al baño María. • Al vacío. • Vapor. • Convención. • Costes de materias primas sobre su elaboración: • Compras y escandallos de las materias. • Niveles de calidad en los productos adquiridos. • Ofertas gastronómicas elaborables con estos productos. • Objetivos económicos de dichas elaboraciones. 	8

	<p>UA2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones culinarias elementales: • Desayunos. • Aperitivos y canapés. • Tapas. • Ensaladas. • Sándwiches y ensaladas. • Bocadillos. • Platos combinados. • Repostería, postres y tartas. • Clasificación, descripción y aplicaciones. • Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones. • Terminología culinaria. • Recetario básico. 	7
	<p>UA3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: • Clases. • Caracterización. • Equipos. • Técnicas: • Fases de los procesos. • Riesgos en la ejecución. • Resultados. • Controles. • Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial. • Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones. 	7
	<p>UA4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. • Horno. • Plancha. • Microondas. • Salamandra-Grill. • Campanas extractoras de humo. • Freidora. • Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria. 	7

	<ul style="list-style-type: none"> • Batería y utillaje de cocina. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • UA5. Montaje de expositores y barras de degustación. • Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas. • Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración. 	7
	<ul style="list-style-type: none"> • UA6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería. • Técnicas de decoración con géneros frescos. • Técnicas de exposición de platos preparados en buffet. • Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta. 	7
	<p>UA7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofertas gastronómicas de bar-cafetería. • Dietas saludables en el bar- cafetería. • Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería. • Diseño de menús del día. Ingeniería de menús: • Carta. • Menú-carta. • Sugerencias del día. • Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético. 	7

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA (560 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1050: Gestión del bar-cafetería (120 horas)	UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería (90 horas)	<p>UA1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos. • Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado. 	15
		<p>UA2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha. • Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales. • Empresa, empresario y establecimiento mercantil. • Tipo jurídico de empresario: individual y social. • Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil. • El empresario individual y el empresario social. • Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial. • Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral. 	15
		<ul style="list-style-type: none"> • UA3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de barcafetería. • Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el barcafetería. 	15

	<ul style="list-style-type: none"> • El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores. • Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas. • Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas. 	
	<p>UA4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos. • Control por copeo. Escandallos. • Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios. 	15
	<p>UA5. El control general de la actividad de bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería. • Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería. • Diario de producción y cierre de caja. • Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería. • Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información. • Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad. 	15
	<p>UA6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestión comercial: La estrategia de precios. • Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería. • Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías. 	15

UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería (30 horas)		<ul style="list-style-type: none"> • Gestión y control de calidad: Características peculiares. • Concepto de calidad por parte del cliente. • Programas, procedimientos e instrumentos específicos. • Técnicas de autocontrol. 	
		<p>UA1. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones informáticas para el bar-cafetería: Equipos y programas informáticos de la gestión del bar-cafetería. • Instalación y uso de aplicaciones informáticas propias de la gestión del bar-cafetería. • Bases de datos de clientes informatizadas. Manejo y uso. • Hojas de cálculo. Manejo y uso. 	15
		<p>UA2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería. Introducción.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia. Internet en España. • Conceptos y definiciones. • Cómo funciona Internet. Cómo conectarse. • Servicios de Internet. • Correo electrónico. • Buscadores y portales. • Internet como proveedor de alimentos y bebidas. • El mailing como técnica comercial 	15

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0711: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)	UA1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Normativa general de higiene aplicable a la actividad. • Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes. • Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas. • Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. • Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones. • Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. • Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones. • Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). • Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones. • Alimentación y salud: Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. • Personal manipulador: Requisitos de los manipuladores de alimentos. Reglamento. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados. Gestos. Heridas y su protección. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. 	10
	UA2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería. <ul style="list-style-type: none"> • Concepto y niveles de limpieza. • Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. • Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización. • Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje. Interpretación de las especificaciones. • Sistemas, métodos y equipos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: tipos y ejecución. • Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. 	10

	<p>UA3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agentes y factores de impacto. • Tratamiento de residuos: Manejo de residuos y desperdicios. Tipos de residuos generados. Residuos sólidos y envases. Emisiones a la atmósfera. Vertidos líquidos. • Normativa aplicable sobre protección ambiental. • Otras técnicas de prevención o protección. 	10
	<p>UA4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua. • Consumo de energía. Ahorro y alternativas energéticas. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía. 	10
	<p>UA5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compras y aprovisionamiento. • Elaboración y servicio de alimentos y bebidas. • Limpieza, lavandería y lencería. • Recepción y administración. • Mantenimiento. 	10
	<p>UA6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. • Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones. Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios. 	10

HOTR0508. SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (560 horas)		
MODULO FORMATIVO	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF1051: Inglés profesional para servicios de restauración (90 horas)	<p>UA1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas. • Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración. • Confección de horarios del establecimiento. • Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio. • Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas. • Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios. • Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática. 	30
	<p>UA2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminología específica en las relaciones con los clientes. • Presentación personal (dar información de uno mismo). • Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida. • Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes. • Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad. • Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos. • Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas. • Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos. • Atención de demandas de información variada sobre el entorno. 	30
	<p>UA3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés. • Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración. • Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés. 	30

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés• Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.• Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.• Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.• Interpretación de las medidas y pesos en inglés.• Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos. | |
|--|---|--|