

1. Ciclo medio de Servizos en Restauración

1.1 Relación dos obxectivos xerais cos módulos profesionais do ciclo.

Obxectivos xerais	MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	MP0045. Ofertas gastronómicas.	MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería	MP0151. Operacións básicas en restaurante.	MP0152. Servizos en bar e cafetería.	MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.	MP0154. O viño e o seu servizo.	MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.	MP0156. Inglés.	MP0157. Formación e orientación laboral.	MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
a) Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.		x	x	x	x	x	x		x		
b) Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.		x	x	x	x	x	x				
c) Seleccionar e determinar as variables de control de maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para pór a punto o contorno de traballo.			x	x	x	x	x				
d) Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.			x	x	x	x	x				
e) Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.			x	x	x	x	x	x	x		
f) Determinar os elementos dunha factura aplicando as tecnoloxía da información, para efectuar o cobramento do servizo.					x	x	x		x		

Obxectivos xerais	MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	MP0045. Ofertas gastronómicas.	MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería	MP0151. Operacións básicas en restaurante.	MP0152. Servizos en bar e cafetería.	MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais.	MP0154. O viño e o seu servizo.	MP0155. Técnicas de comunicación en restauración.	MP0156. Inglés.	MP0157. Formación e orientación laboral.	MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
g) Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención.					x	x	x	x	x		
h) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.	x	x	x	x	x	x	x	x			
i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.		x	x	x	x	x	x	x		x	
j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.		x						x	x		
k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.		x						x	x	x	
l) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo da sociedade, analizando o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.								x			x
m) Recoñecer e identificar posibilidades de negocio analizando o mercado e estudando a viabilidade, para a xeración do seu propio emprego.								x		x	x