

1. Ciclo medio de Servizos en Restauración

1.1 Relación das competencias profesionais, persoais e sociais cos módulos profesionais do ciclo.

Competencias profesionais, persoais e sociais	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) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.		X			X	X	X		X		
b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.			X				X				
c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.			X	X	X	X	X				
d) Executar os procesos e as operacións de pre-servizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.			X	X	X	X	X				
e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.				X	X	X	X	X	X		

Competencias profesionais, persoais e sociais	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.
f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.					X	X			X		
g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.					X	X	X	X	X		
h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.	X		X	X	X	X	X				
i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.			X	X	X	X	X	X			X
j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.	X	X			X	X	X		X	X	
k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.	X	X			X	X	X	X	X	X	
l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.											
m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.									X		X

Competencias profesionais, persoais e sociais	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.
n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.									X	X	X
o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.											