

## Etapa 1: programación, secuencia e temporalización das UD

<b>Familia profesional</b>	Hostalaría e turismo
<b>Ciclo formativo</b>	Servizos en restauración
<b>Grao</b>	Medio
<b>Módulo profesional</b>	MP0151 Operacións básicas en restaurante

<b>1.</b>	<b>Deseño da programación do módulo .....</b>	<b>3</b>
1.1	Duración do módulo.....	3
	Formulario 1. Duración do módulo profesional e reparto en UF, de ser o caso. ....	3
1.2	Secuencia de RA e temporalización de UD .....	3
	Formulario 2. Definición, secuencia e duración das UD. ....	3
1.3	Secuencias de resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos do módulo.....	4
	Formulario 3.a). Secuencias de RA, CA e contidos. Selección dos elementos do currículo do módulo para cada UD. ....	4
	Formulario 3.b). Secuencias de RA, CA e contidos por UD. Desglose e adaptación dos elementos do currículo ás UD .....	12

# 1. Deseño da programación do módulo

## 1.1 Duración do módulo

Formulario 1. Duración do módulo profesional e reparto en UF, de ser o caso.

Código	Nome	Duración (horas)	Duración (sesións 50')
MP0151	MP. Operacións básicas en restaurante	320	384

## 1.2 Secuencia de RA e temporalización de UD

Formulario 2. Definición, secuencia e duración das UD.

Resultados de Aprendizaxe					U.D.	Título	Duración (sesións 50')
RA1	RA2	RA3	RA4	RA5			
X					1	O restaurante, definición, tipoloxía e diferentes perfís profesionais	20
X					2	Identificación e preparación de materiais, equipamentos e moblaxe	30
X					3	Dotación e equipamento dun restaurante	24
	X				4	Actividades de preservizo no restaurante	36
	X				5	Operacións de preservizo para menús concertados	36
	X				6	Operacións básicas de decoración de mesas	30
		X			7	A comanda e sistemas de control e pedidos.	30
		X			8	Normas de atención á clientela no servizo de restaurante	24
		X			9	Operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante	36
		X			10	Aplicación das operacións xerais de apoio no servizo de alimentos no restaurante, en situación reais ou simuladas.	40
			X		11	Operacións xerais de apoio no servizo de bebidas, no restaurante	36
				X	12	Postservizo e pechamento de restaurante, recollida	20
				X	13	Reposición e verificacións para a seguinte quenda	22
TOTAL							384

## 1.3 Secuencias de resultados de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos do módulo

Formulario 3.a). Secuencias de RA, CA e contidos. Selección dos elementos do currículo do módulo para cada UD

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<b>RA1. Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.</b>	X	X	X											
■ CA1.1. Descríbíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.	X	X	X											
■ CA1.2. Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.	X	X	X											
■ CA1.3. Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.		X												
■ CA1.4. Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.		X												
■ CA1.5. Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.	X		X											
■ CA1.6. Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.		X												
■ CA1.7. Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.		X												
■ CA1.8. Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.		X												
<b>BC1 → RA1: Preparación de material, equipamentos e moblaxe</b>	X	X	X											
■ Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.	X	X	X											

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
■ Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo, medidas básicas e aplicacións.	X	X	X											
■ Operacións de cambio de mantelaría.		X												
■ Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.		X	X											
■ Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.		X	X											
■ Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.	X		X											
■ Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.		X												
■ Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.	X	X	X											
■ Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.		X												
■ Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.	X	X	X											
<b>RA2. Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.</b>				X	X	X								
■ CA2.1. Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.				X	X	X								
■ CA2.2. Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.				X	X									
■ CA2.3. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.				X	X	X								
■ CA2.4. Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.				X	X									
■ CA2.5. Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.				X	X	X								

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.6. Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.</li> </ul>						X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.7. Revisouse a montaxe final de mesas e corrixióronse os fallos detectados.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>				X	X	X								
<b>BC2 → RA2: Realización da montaxe de mesas</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.</li> </ul>				X	X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.</li> </ul>				X	X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.</li> </ul>				X	X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.</li> </ul>						X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>				X	X	X								
<b>RA3. Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</b>							X	X	X	X				

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
■ CA3.1. Describíronse as fases de execución dos servizos de alimentos.								X						
■ CA3.2. Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.								X	X	X				
■ CA3.3. Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.							X		X	X				
■ CA3.4. Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.							X			X				
■ CA3.5. Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.							X			X				
■ CA3.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.								X	X	X				
■ CA3.7. Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.								X	X	X				
■ CA3.8. Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.								X	X	X				
■ CA3.9. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.								X	X	X				
■ CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.							X	X	X	X				
<b>BC3 → RA3: Execución de operacións de apoio no servizo de alimentos en sala</b>							X	X	X	X				
■ Identificación e presentación da oferta gastronómica.								X	X	X				
■ Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.								X	X	X				
■ Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.								X	X	X				
■ Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.								X	X	X				

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formalización de formularios interdepartamentais e de control.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación do protocolo no servizo de mesa.</li> </ul>								X		X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de desbarasado de mesas.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>							X	X	X	X				
<b>RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</b>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.1. Descríbense e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.2. Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.3. Identifícase e interprétase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.4. Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.5. Realízase correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.6. Realízanse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.</li> </ul>											X			



Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>											X			
<b>BC4 → RA4: Execución de operacións de apoio no servizo de bebidas en sala</b>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisión de existencias. Rotación.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Normas básicas do servizo de bebidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Características específicas de servizo de cada bebida.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formalización de formularios interdepartamentais e de control.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>											X			
<b>RA5. Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.</b>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.1. Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.</li> </ul>												X	X	

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.2. Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.</li> </ul>												X		
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.3. Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.4. Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.5. Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.6. Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.</li> </ul>												X		
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.7. Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.8. Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>												X	X	
<b>BC5 → RA5: Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala</b>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de postservizo en áreas de sala.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Control e reposición de materiais e materias primas.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.</li> </ul>												X	X	

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>												X	X	

### Formulario 3.b). Secuencias de RA, CA e contidos por UD. Desglose e adaptacion dos elementos do currículo ás UD

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<b>RA1. Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.</b>	X	X	X											
■ CA1.1. Descríbíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.	X	X	X											
— CA1.1.1. Definíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.	X													
— CA1.1.2. Identificáronse e repuxéronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.		X												
— CA1.1.3. Descríbíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos necesarios para das áreas de servizo de sala.			X											
■ CA1.2. Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.	X	X	X											
— CA1.2.1. Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa tipoloxía do establecemento.	X													
— CA1.2.2. Repuxéronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe, con orde e limpeza, relacionando os seus usos e funcionalidade.		X												
— CA1.2.3. Executouse a dotación dos equipamentos, os materiais e a moblaxe relacionándoos cos seus usos e coa súa funcionalidade.			X											
■ CA1.3. Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.		X												
■ CA1.4. Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.		X												
■ CA1.5. Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.	X		X											
— CA1.5.1. Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados, segundo a tipoloxía do establecemento.	X													

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
– CA1.5.2. Calculouse o material de servizo necesario, atendendo á capacidade, características do local e fórmula de restauración.			X											
■ CA1.6. Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.		X												
■ CA1.7. Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.		X												
■ CA1.8. Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.		X												
<b>BC1 → RA1: Preparación de material, equipamentos e moblaxe</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>											
■ Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.	X	X	X											
■ Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo, medidas básicas e aplicacións.	X	X	X											
■ Operacións de cambio de mantelaría.		X												
■ Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.		X	X											
■ Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.		X	X											
■ Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.	X		X											
■ Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.		X												
■ Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.	X	X	X											
■ Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.		X												

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.</li> </ul>	X	X	X											
<b>RA2. Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.</b>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1. Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1.1. Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos habituais no restaurante.</li> </ul>				X										
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1.2. Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación co tipo de menú concertado.</li> </ul>					X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1.3. Caracterizáronse os tipos de decoración de mesas en relación coa tipoloxía de servizos no restaurante e/ou menú concertado..</li> </ul>						X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2. Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.</li> </ul>				X	X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2.1. Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas habituais en restaurante.</li> </ul>				X										
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2.2. Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos menús concertados.</li> </ul>					X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.</li> </ul>				X	X	X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3.1. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades habituais de montaxe</li> </ul>				X										
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3.2. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe de menús concertados.</li> </ul>					X									
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3.3. Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de decoración de mesas.</li> </ul>						X								
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.4. Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.</li> </ul>				X	X									

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
– CA2.4.1. Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma habitual de servizo establecida.				X										
– CA2.4.2. Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e caracterización do menú concertado.					X									
■ CA2.5. Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.				X	X	X								
– CA2.5.1. Propuxéronse alternativas no preservizo habitual en función dos resultados obtidos.				X										
– CA2.5.2. Propuxéronse alternativas no preservizo de menús concertados en función dos resultados obtidos.					X									
– CA2.5.3. Propuxéronse alternativas na decoración de mesas en función dos resultados obtidos.						X								
■ CA2.6. Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.						X								
■ CA2.7. Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.				X	X	X								
– CA2.7.1. Revisouse a montaxe habitual e final de mesas e corríronse os fallos detectados.				X										
– CA2.7.2. Revisouse a montaxe final de mesas para menús concertados e corríronse os fallos detectados.					X									
– CA2.7.3. Revisouse a decoración final de mesas e corríronse os fallos detectados.						X								
■ CA2.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.				X	X	X								
<b>BC2 → RA2: Realización da montaxe de mesas</b>				X	X	X								
■ Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.				X	X	X								
■ Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.				X	X									

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
■ Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.				X	X									
■ Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.				X	X	X								
■ Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.				X	X									
■ Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.						X								
■ Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.				X	X	X								
■ Aproveitamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.				X	X	X								
■ Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.				X	X	X								
<b>RA3. Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</b>							X	X	X	X				
■ CA3.1. Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.								X						
■ CA3.2. Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.								X	X	X				
— CA3.2.1. Aplicáronse as normas de protocolo nas fases e os procedementos coas características do servizo.								X						
— CA3.2.2. Relacionáronse as fases e os procedementos coas técnicas e características do servizo que se desenvolva									X					
— CA3.2.3. Executáronse as fases e os procedementos coas técnicas e características do servizo que se desenvolva										X				
■ CA3.3. Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.							X		X	X				



Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
– CA3.3.1. Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.							X							
– CA3.3.2. Empregouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.									X					
– CA3.3.3. Empregouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos.										X				
■ CA3.4. Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.							X			X				
– CA3.4.1. Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.							X							
– CA3.4.2. Aplicouse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.										X				
■ CA3.5. Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.							X			X				
– CA3.5.1. Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.							X							
– CA3.5.2. Aplicáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.										X				
■ CA3.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.								X	X	X				
– CA3.6.1. Identificáronse as normas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo								X						
– CA3.6.2. Deducíronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo									X					
– CA3.6.3. Aplicáronse as técnicas xerais de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo nun servizo real ou simulado.										X				

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
■ CA3.7. Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.								X	X	X				
– CA3.7.1. Identifícanse as normas para as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.								X						
– CA3.7.2. Deducíronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.									X					
– CA3.7.3. Aplicáronse as operacións xerais de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo, nun servizo real ou simulado.										X				
■ CA3.8. Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.								X	X	X				
– CA3.8.1. Identifícanse os cubertos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir e normas relacionadas.								X						
– CA3.8.2. Aplicáronse as normas de marcaxe de pratos, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.									X					
– CA3.8.3. Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir, nun servizo real ou simulado.										X				
■ CA3.9. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.								X	X	X				
– CA3.9.1. Identifícanse as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.								X						
– CA3.9.2. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.									X					
– CA3.9.3. Aplicáronse as normas xerais de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións, dun servizo real ou simulado.										X				
■ CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.							X	X	X	X				
<b>BC3 → RA3: Execución de operacións de apoio no servizo de alimentos en sala</b>							X	X	X	X				

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación e presentación da oferta gastronómica.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formalización de formularios interdepartamentais e de control.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.</li> </ul>							X			X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación do protocolo no servizo de mesa.</li> </ul>								X		X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de desbarasado de mesas.</li> </ul>								X	X	X				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>							X	X	X	X				
<b>RA4. Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.</b>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.1. Descríbóronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.2. Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.3. Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.</li> </ul>											X			

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.5. Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.6. Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.7. Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.8. Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>											X			
<b>BC4 → RA4: Execución de operacións de apoio no servizo de bebidas en sala</b>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisión de existencias. Rotación.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Normas básicas do servizo de bebidas (viños, augas, bebidas refrescantes sen alcohol, licores, cafés e outras).</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Características específicas de servizo de cada bebida.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formalización de formularios interdepartamentais e de control.</li> </ul>											X			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>											X			

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<b>RA5. Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.</b>												X	X	
■ CA5.1. Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.												X	X	
— CA5.1.1 Caracterizáronse as operacións de peche, recollida e limpeza, habituais nestas áreas de servizo.												X		
— CA5.1.2 Caracterizáronse as operacións de reposición de materiais e xéneros para a seguinte quenda, habituais nestas áreas de servizo.													X	
■ CA5.2. Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.												X		
■ CA5.3. Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.													X	
■ CA5.4. Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.												X	X	
— CA5.4.1 Identificouse o material utilizado e o necesario para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos durante o servizo.												X		
— CA5.4.2 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición de xéneros e/ou materiais para a seguinte quenda.													X	
■ CA5.5. Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.													X	
■ CA5.6. Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.												X		
■ CA5.7. Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.													X	
■ CA5.8. Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.													X	

Resultado de aprendizaxe, criterios de avaliación e contidos	UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	UD8	UD9	UD10	UD11	UD12	UD13	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>												X	X	
<b>BC5 → RA5: Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala</b>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operacións de postservizo en áreas de sala.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Control e reposición de materiais e materias primas.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.</li> </ul>												X	X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.</li> </ul>													X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</li> </ul>												X	X	