



PROGRAMA FORMATIVO

Elaboraciones Gastronómicas a la vista del cliente. Platos minuto.

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE. PLATOS MINUTO
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR18
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar elaboraciones de platos vista al cliente: platos minuto.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Realización de platos minuto a la vista del cliente	13 horas
Módulo 2	Presentación de platos minuto	2 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total: 15 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional. - No se requiere titulación para trabajadores ocupados. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de la siguiente ocupación: Camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Acreditación equivalente a técnico de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificado de Profesionalidad de y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	- Con titulación no se requiere experiencia profesional. - Sin titulación: profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior.
Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: - Máster del profesorado. - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Taller (bar, cafetería y comedor)	45 m ²	3 m ² / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa
Taller (bar, cafetería y comedor)	- Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Sillas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cartas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Aparador de comedor - 3 Gueridones o mesas auxiliares - 3 Carros diversos - Calentadores de platos (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cubertería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Vajilla (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cristalería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Mantelería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Litos y bayetas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Petit menage - rechaud o infernillo - sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cava o armario frigorífico para vinos - Cestas para servicio de vinos - cubos y pies de cubo (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 2 Decantadores - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Rechaud o infernillo - Sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Campanas y fuentes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 soporte jamonero, tabla de jamón y salmón. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Recogemigas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Comanderos (1 por participante) - 1 Fry top o Plancha - 1 Horno microondas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /triturador). - 1 Exprimidor de cítricos. - 1 Cortadora de fiambres.

	- 1 Dispensador industrial rollo de papel. - 1 Almacén de restaurante-bar: estanterías - Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa. - Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas. - Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.
--	--

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 5000 Camareros y cocineros propietarios - 5120 Camareros asalariados

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1:

REALIZACIÓN DE PLATOS MINUTO A LA VISTA DEL CLIENTE

OBJETIVO

Realizar correctamente platos minuto y otros tipos de elaboraciones rápidas, respetando en todo momento las normas de seguridad e higiene y manejando los útiles necesarios.

DURACIÓN: 13 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente, respetando siempre las normas de limpieza.
 - Utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente:
 - Tipos
 - Características principales
 - Destrezas en su utilización
 - Fases de limpieza.
- Manipulado de las materias primas principales utilizadas en la realización de platos minuto vista al cliente, respetando las normas de Seguridad alimentaria.
 - Materias primas principales utilizadas en la realización de platos minuto vista al cliente.
 - Tipos
 - Manipulación
 - Conservación
- Realización de la puesta a punto de la mesa auxiliar o gueridón.
- Elaboración de platos minuto, tartares y ensaladas a partir de una buena mise en place, siguiendo el protocolo establecido.
 - Elaboración de platos minuto, tartares y ensaladas a partir de una buena mise en place.
 - Protocolo de elaboración y presentación.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Demostración de amabilidad, educación, respeto, cordialidad y actitud conciliadora
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales
- Iniciativa personal en el trabajo

MÓDULO DE FORMACIÓN 2:

PRESENTACIÓN DE PLATOS MINUTO

OBJETIVO

Realizar una presentación vistosa, delicada y cuidadosa de platos minuto vista al cliente.

DURACIÓN: 2 horas

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los distintos tipos de presentaciones para platos minuto.
 - Presentaciones de las distintas elaboraciones
- Conocimiento de las guarniciones o acompañamientos principales de los platos minuto.
 - Guarniciones o acompañamiento principales
- Presentación de las distintas elaboraciones realizadas, siguiendo las pautas del establecimiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Iniciativa personal en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Creatividad en el trabajo
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

DOS EVALUACIONES DIFERENTES POR CADA MODULO

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.

EVALUACIÓN DEL M1. REALIZACIÓN DE PLATOS MINUTO A LA VISTA DEL CLIENTE

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la elaboración de un plato minuto a partir de una buena mise en place.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.

EVALUACIÓN DEL M2. PRESENTACIÓN DE PLATOS MINUTO

Los/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
- Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas):

Bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la presentación de las distintas elaboraciones.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas.