



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Preparación y presentación de bebidas

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR27
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Preparar y presentar bebidas en el bar.

Relación de módulos de formación

- Módulo 1** Áreas, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del bar. 3 horas
- Módulo 2** Procesos de preparación y mise en place de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos. 7 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 10 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	- No se requiere titulación para trabajadores ocupados. - Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: Ayudante de camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, en el caso de no poseer la acreditación requerida en el punto anterior.

Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> • 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 m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante
Espacios formativos_otros	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Taller (bar o cafetería)	45 m ²	3 m ² /participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - 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 con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los participantes - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa: o Servidor virtual o entorno de aprendizaje virtual para ciberseguridad. - Equipos audiovisuales: cañón de proyección y pantalla de proyección o pizarra blanca
Espacios formativos	Equipamiento
Taller (bar o cafetería)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Vitrina expositora (material que sirva de ayuda pedagógica). - 1 Una barra o mostrador con botelleros (frigoríficos). - 1 Fregadero. - Estanterías para la colocación de bebidas. - 1 Cafetera expres. - 1 Molinillo y dosificador de café. - 1 Plancha. - 1 Tostadora. - 1 Termo para leche. - 1 Licuadora. - 1 Batidora. - 1 Exprimidor. - 1 Productora o de hielo. - 1 Picadora de hielo. - 1 Lavavajillas, lavavasos. - 1 Microondas. - 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) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos)

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/as y cocineros/as propietarios
- 5120 Camareros/as 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: AREAS, EQUIPOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y HERRAMIENTAS QUE CONFORMAN LA DOTACIÓN BÁSICA DEL BAR

OBJETIVO

Realizar correctamente la identificación de las diferentes áreas que forman el bar, así como la descripción de los equipos, maquinaria y dotación que lo componen.

DURACIÓN: 3 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Utilización de las diferentes áreas del bar, diferenciando el cometido que tiene cada una de ellas.
 - Áreas del bar
- Utilización correcta de los utensilios, recipientes, equipos y maquinarias para realizar las operaciones básicas de bar, respetando siempre las normas de limpieza y seguridad alimentaria
 - Equipamiento de uso más habitual en el bar.
 - Utillaje del bar.
- Realización de la puesta a punto del bar.
 - Puesta a punto.
 - Equipos de regeneración, conservación y envasado.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Respeto y cuidado en el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Actitud de respeto y cumplimiento de las normas y procedimientos medioambientales.
- Demostración de iniciativa personal en el trabajo.
- Concienciación sobre la aplicación de la normativa de Seguridad alimentaria

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: COLABORACIÓN EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN Y MISE EN PLACE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS MÁS SIGNIFICATIVOS

OBJETIVO

Preparar y realizar la presentación de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas

DURACIÓN: 7 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Preparación y servicio de las principales bebidas alcohólicas
 - Cervezas
 - Aperitivos
- Aplicación del procedimiento de servicio de las bebidas no alcohólicas
 - Aguas
 - Refrescos
- Realización de los diferentes tipos de servicio y preparación de bebidas fermentadas y bebidas de aperitivos.
 - Combinados y cockteles
- Preparación y servicio de zumos, batidos y refrescos
 - Batidos, smoothies y zumos

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Respeto y cuidado en el funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales.
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales.
- Demostrar iniciativa en el trabajo.
- Concienciación sobre la aplicación de la normativa de Seguridad alimentaria

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.

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 preparación de un servicio de bebidas alcohólicas, no alcohólicas y zumos y refrescos en bar.

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.