



PROGRAMA FORMATIVO

Aprovisionamiento en restauración

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR32
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Recepcionar las materias primas y alimentos elaborados según la normativa así como controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercancía según sea almacén seco, almacén de géneros fríos o almacén de géneros congelados.

Relación de módulos de formación

Módulo 1 Aprovisionamiento en restauración 10 horas

Modalidad 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 (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo prioritariamente de las siguientes ocupaciones: Cocinero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, o acreditación equivalente de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificado de Profesionalidad de 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 apartado anterior.

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

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 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. - Pizarra para escribir con rotulador - Equipos audiovisuales: cañón de proyección y pantalla de proyección o pizarra blanca - Elementos de protección (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.

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

- 5110 Cocinero/a - 9320 Cocineros de comida rápida - 5000 Camareros y cocineros propietarios

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: APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

OBJETIVO

Recepcionar las materias primas y alimentos elaborados según la normativa así como controlar el inventario, las formas de almacenaje y el retiro de mercancía según sea almacén seco, almacén de géneros fríos o almacén de géneros congelados

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Conocimiento y aplicación de las normas higiénico-sanitarias para la recepción de materias primas según la normativa
 - Normas higiénico-sanitarias para la recepción de materias primas
- Conocimiento y realización del control del inventario según las formas de almacenaje, retiro de mercancía según sea almacén seco, almacén géneros fríos o almacén géneros congelado
 - Normas de control de inventarios según las formas de almacenaje
 - Almacén seco
 - Almacén géneros fríos o almacén géneros congelado según las formas de almacenaje
 - Retiro de mercancía según sea:
 - Almacén seco
 - Almacén géneros fríos o almacén géneros congelado según las formas de almacenaje
- Conocimiento de los diferentes sistemas de valoración de inventarios FIFO, LIFO y Media Ponderada
 - Realizar una valoración económica de inventario por el sistema FIFO, LIFO o Media Ponderada

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Rigurosidad y meticulosidad.
- Demostración de iniciativa.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Concienciación y cumplimiento de 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.

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 realización de un control de inventario, almacenaje y retiro de mercancía en un almacén de géneros fríos y/o secos y/o congelados.

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.