

1. Identificación da programación
Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|------------------|------------|---------------|
| 15027897 | Paseo das Pontes | Coruña (A) | 2023/2024 |

Ciclo formativo

| Código da familia profesional | Familia profesional | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| HOT | Hostalaría e turismo | CMHOT02 | Servizos en restauración | Ciclos formativos de grao medio | Réxime de proba libre |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|-----------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0152 | Servizos en bar e cafetería | 2023/2024 | 0 | 140 | 0 |

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MARCOS MOREIRA GARCÍA |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión departamento

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultados de aprendizaxe do currículo |
|---|
| RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan. |
| RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación. |
| RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características. |
| RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias. |
| RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura. |

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

| Criterios de avaliación do currículo |
|---|
| CA1.1 Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería. |
| CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial. |
| CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente. |
| CA1.4 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas. |
| CA1.6 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas. |
| CA1.9 Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións. |
| CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño. |

Crterios de avaliación do currículo

CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.

CA2.3 Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.

CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.

CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.

CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.

CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.

CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.

CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.

CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles.

CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.

CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.

CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.

CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.

CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.

CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetaría.

| Criterios de avaliación do currículo |
|--|
| CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos. |
| CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.). |
| CA5.1 Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela. |
| CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo. |
| CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios. |
| CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento. |
| CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada. |
| CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido. |
| CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro. |
| CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos. |

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultados de aprendizaxe do currículo |
|---|
| RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan. |
| RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación. |
| RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características. |
| RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias. |
| RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura. |

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

| Criterios de avaliación do currículo |
|--|
| CA1.5 Adequouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas. |
| CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela. |
| CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas. |
| CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño. |
| CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración. |
| CA2.3 Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais. |
| CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño. |
| CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño. |
| CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo. |
| CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo. |
| CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características. |
| CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles. |
| CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles. |
| CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles. |
| CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais. |

Crterios de avaliación do currículo

CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.

CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.

CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.

CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.

CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.

CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.

CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.

CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.

CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.

CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.

CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).

CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.

CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.

CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.



3. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Minimos esixibles:

Os mínimos exixibles serán os reflectidos nos cadros de criterios de avaliación anteriores.

Criterios de cualificación:

Haberá unha primeira parte escrita con carácter eliminatorio na que para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Haberá unha segunda parte de carácter práctico que tamén será eliminatoria e na que para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A nota final será a resulta da media aritmética destas dúas probas.

Non haberá recuperación de ningunha das partes.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba cualificarase de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Realizarase unha proba teórica dos contidos conceptuais.

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda

Será requisito imprescindible para realizar a proba teórica ter bolígrafo azul no momento do seu chamamento para a realización da mesma.

Non estará permitido o uso de teléfono móbil nin ningún outro tipo de aparato electrónico que non autorice a profesora durante a proba.

Necesario para acceder: DNI

Non haberá recuperación desta proba



4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá na elaboración, presentación e servizo de calquera preparación propia de cafetería (cafés, cócteles, servizo xeral de bebidas e prancha)

Para obter a cualificación positiva na segunda proba esixirase unha valoración de polo menos 5 puntos sobre 10

A cualificación final correspondente da proba de cada módulo profesional será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima.

No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de catro puntos.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica ter uniforme completo de camarero, sacacorchos, sacachapas, mechero e bolígrafo azul no momento do seu chamamento para a realización da mesma.

Non estará permitido o uso de teléfono móbil nin ningún outro tipo de aparato electrónico que non autorice a profesora durante a proba.

Necesario para acceder: DNI

Non haberá recuperación desta proba