



## **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA**

*DECRETO 24/2015, de 24 de febrero, por el que se establece el currículo del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2015040029)*

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, en redacción dada por Ley Orgánica 1/2011, de 28 de enero, en su artículo 10.1.4 atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo normativo y ejecución en materia de educación, en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades. En particular, el régimen, organización y control de los centros educativos, del personal docente, de las materias de interés regional, de las actividades complementarias y de las becas con fondos propios.

Mediante Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

La Ley Orgánica de Educación 2/2006, de 3 de mayo, en su nueva redacción dada por la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, en su artículo 6 bis 4, con relación a la Formación Profesional, establece que el Gobierno fijará los objetivos, competencias, contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo básico.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> y 7.<sup>a</sup> de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley 4/2011, de 7 de marzo, de Educación de Extremadura, establece en su artículo 70.2 que el currículo será determinado por la Administración educativa, en el marco de la normativa básica estatal.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, establece en el artículo 9 la estructura de los títulos de la formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Asimismo, el artículo 7 del citado real decreto establece que el perfil profesional de los títulos incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

El Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura y del Consejo de Formación Profesional de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación y Cultura, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de 24 de febrero de 2015,



DISPONGO:

***Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.***

El presente decreto tiene por objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

***Artículo 2. Marco general de la formación.***

Los aspectos relativos a la identificación del título, el perfil y el entorno profesional, las competencias, la prospectiva del título en el sector, los objetivos generales, los accesos y vinculación con otros estudios, la correspondencia de módulos profesionales con las unidades de competencia incluidas en el título y las titulaciones equivalentes a efectos académicos, profesionales y de docencia, son los que se definen en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

***Artículo 3. Módulos profesionales.***

Los módulos profesionales que constituyen el ciclo formativo son los incluidos en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas:

- 0496. Control de aprovisionamiento de materias primas.
- 0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
- 0510. Procesos de servicios en restaurante.
- 0511. Sumillería.
- 0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- 0502. Gastronomía y nutrición.
- 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
- 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- 0179. Inglés.
- 0180. Segunda lengua extranjera.
- 0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.
- 0514. Formación y orientación laboral.
- 0515. Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0516. Formación en centros de trabajo.

***Artículo 4. Aspectos del currículo.***

1. La contribución a la competencia general y a las competencias profesionales, personales y sociales, los objetivos expresados en términos de resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, y las orientaciones pedagógicas del currículo del ciclo formativo para



los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 de este decreto son los definidos en el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

2. Los contenidos de los módulos relacionados en el artículo 3 de este decreto se incluyen en el Anexo I del mismo.

#### ***Artículo 5. Organización modular y distribución horaria.***

La duración de este ciclo formativo es de 2.000 horas, distribuidas en dos cursos académicos.

La distribución de cada uno de los cursos, la duración y asignación horaria semanal de cada uno de los módulos profesionales que conforman estas enseñanzas se concretan en el Anexo II de este decreto.

#### ***Artículo 6. Desarrollo curricular.***

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del proyecto educativo del centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del ciclo formativo elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales. Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características del alumnado, la distribución y el desarrollo de los contenidos, la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

#### ***Artículo 7. Evaluación.***

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.
2. La evaluación del alumnado se realizará atendiendo a los resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación establecidos para los diferentes módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. El alumnado que obtenga una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo obtendrá el título de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.
5. Por otra parte, para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en este decreto se atenderá a las normas dictadas al efecto por la Consejería competente en materia de educación.

**Artículo 8. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.**

1. Las convalidaciones de módulos profesionales de los títulos de formación profesional establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales de los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, son las establecidas en el Anexo IV del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
2. En los términos del artículo 38 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, quienes tengan acreditada oficialmente alguna unidad de competencia que forme parte del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales tendrán convalidados los módulos profesionales correspondientes según se establezca en la norma que regule cada título o cursos de especialización. Además de lo anterior, y de acuerdo con el artículo 38.1.c) del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral establecido al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, podrá ser objeto de convalidación siempre que se acredite haber superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y se acredite la formación establecida para el desempeño de las funciones de nivel básico de la actividad preventiva, expedida de acuerdo con la normativa vigente.
3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 39.1 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia correspondiente al trabajo a tiempo completo de un año, relacionada con los estudios profesionales respectivos.
4. La correspondencia de las unidades de competencia acreditadas con los módulos profesionales que conforman las enseñanzas del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración para su convalidación o exención queda determinada en el Anexo V A) del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, que establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
5. La correspondencia de los módulos profesionales que conforman las enseñanzas de este título con las unidades de competencia para su acreditación, queda determinada en el Anexo V B) del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, que establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

**Artículo 9. Metodología didáctica.**

1. La metodología didáctica debe adaptarse a las peculiaridades colectivas del grupo, así como a las peculiaridades individuales.
2. La tutoría, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente y serán desarrolladas de modo que al finalizar el ciclo formativo el alumnado alcance la madurez académica y profesional. Corresponde a los equipos educativos la programación de actividades encaminadas a conseguir la optimización de los procesos de formación del alumnado.



3. La función docente incorporará la formación en prevención de riesgos laborales dentro de cada módulo profesional y será considerada como área prioritaria.

**Artículo 10. Especialidades del profesorado.**

Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales relacionados en el artículo 3 son las establecidas en el Anexo III.A) del Real Decreto Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo. Las titulaciones requeridas al profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras Administraciones distintas de las educativas para impartir dichos módulos son las que se concretan en el Anexo III.C) del referido Real Decreto.

**Artículo 11. Espacios y equipamientos.**

1. Los espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los que se definen en el artículo 11 del Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.
2. Los espacios formativos establecidos podrán ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas.
3. Los diversos espacios formativos identificados no deben diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.
4. Los equipamientos que se incluyen en cada espacio han de ser los necesarios y suficientes para garantizar al alumnado la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza.

**Disposición adicional primera. Calendario de implantación.**

El currículo establecido por este decreto se implantará en el curso escolar 2014/2015 para los módulos profesionales de primer curso y en el curso escolar 2015/2016 para el resto de los módulos.

**Disposición adicional segunda. Oferta en régimen a distancia.**

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumno puede conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos.

En el Anexo III se recogen los módulos susceptibles de ser impartidos en régimen a distancia, así como su modalidad.

**Disposición adicional tercera. Unidades formativas.**

1. Con el fin de promover la formación a lo largo de la vida, la Consejería con competencias en materia de educación podrá configurar mediante orden los módulos profesionales incluidos en este título en unidades formativas de menor duración, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio.



2. Las unidades formativas que conformen cada módulo profesional deben incluir la totalidad de los contenidos de dichos módulos. Cada módulo no podrá dividirse en más de cuatro unidades formativas ni éstas tener una duración inferior a 30 horas.
3. Las unidades formativas superadas podrán ser certificadas con validez en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura. La superación de todas las unidades formativas que componen un módulo profesional dará derecho a la certificación del correspondiente módulo profesional con validez en todo el territorio nacional.

***Disposición adicional cuarta. Otras organizaciones y distribuciones de los módulos profesionales.***

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para reordenar la distribución de los módulos profesionales establecidos en la normativa que determina los currículos de los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, o de otras familias, con el fin de poner en práctica iniciativas o proyectos experimentales propiciados por centros autorizados por dicha Administración educativa, manteniendo los contenidos y las horas anuales atribuidas a cada módulo profesional en los currículos vigentes de los ciclos formativos objeto de la experiencia.

***Disposición final primera. Habilitación normativa.***

Se faculta al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente decreto.

***Disposición final segunda. Entrada en vigor.***

El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 24 de febrero de 2015

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
JOSÉ ANTONIO MONAGO TERRAZA

La Consejera de Educación y Cultura,  
TRINIDAD NOGALES BASARRATE



## **ANEXO I MÓDULOS PROFESIONALES**

**Módulo Profesional: Control de aprovisionamiento de materias primas**

**Equivalencia en créditos ECTS: 3**

**Código: 0496**

**Duración: 64 horas.**

**Contenidos:**

I. Selección de materias primas:

- Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.
- Referentes del Código Alimentario Español.
- Categorías comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.
- Presentaciones comerciales.
- Sellos europeos y sellos españoles de calidad alimentaria. Identificación y características.
- Productos alimentarios españoles protegidos por sellos de calidad. Descripción, zona geográfica, método de obtención, vínculo y datos del consejo regulador.

2. Recepción de materias primas:

- Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.
- Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.
- Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.
- Transporte de mercancías perecederas. Normativa. Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP).
- Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

3. Almacenamiento de materias primas en restauración:

- Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega. Descripción y características.
- Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.
- Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.
- Envases para el almacenamiento. Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.
- Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

4. Control de consumos y existencias:

- Control de existencias en restauración. Concepto.
- Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.
- Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.



- Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimiento.
- Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.
- Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economato.

### **Módulo Profesional: Procesos de servicios en bar-cafetería**

**Equivalencia en créditos ECTS: 14**

**Código: 0509**

**Duración: 291 horas.**

#### **Contenidos:**

I. Determinación de tipos de servicios:

- Tipos y clasificación de los establecimientos de bares/cafeterías.
  - Zonas que componen el bar: zonas de clientes y zonas de servicio.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
- Nuevas tendencias de establecimiento de bar/cafetería: bar de agua, ice bar, etc.
- El servicio en bar/cafetería. Tipos y características.
  - La brigada del bar:
  - Relaciones jerárquicas y funcionales en el bar, organigramas.
  - Funciones y responsabilidades del personal del bar antes, durante y después del servicio de bar/cafetería.
  - Procedimiento de toma de comanda en el bar:
    - Procedimiento clásico y nuevas tendencias:
    - De viva voz, bloc de comanda, PDA, otros.
- Organigramas y funciones del personal relacionados con los servicios en bar/cafetería.
  - Procedimiento de cobro y facturación de servicios prestados en el bar/cafetería.
- Deontología profesional del personal de bar/cafetería.
- Vocabulario técnico.

2. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios:

- Equipos, útiles y materiales.
  - Operaciones de puesta a punto y control.
  - Tipos de puesta a punto: Mecánica y supervisora.
  - Repaso y mantenimiento de instalaciones, equipos y material:
  - Distribución de funciones en la puesta a punto.
- Tipología de montajes de servicios:
  - Desayunos.
  - Coffee breaks.
  - Aperitivos.
  - Almuerzos, otros.
- Operaciones de montaje:
  - Ejecución según oferta y controles.
    - Controles de áreas, equipos, útiles y materiales.
    - Valoración de resultados.
  - Documentos relacionados:



- Órdenes de trabajo.
- Memorándum, otros
- Operaciones previas:
  - Control de áreas.
  - Control de equipos útiles y materiales.
  - Distribución de funciones.
- Ejecución y control de las operaciones de montaje.
- Valoración de resultados.
- Aprovisionamiento interno y distribución de productos y materias primas.
- Procedimientos de aprovisionamiento.
- Relaciones interdepartamentales.

### 3. Selección de bebidas:

- Factores socio-culturales asociadas a las bebidas.
- Bebidas no alcohólicas:
  - Definición, clasificación y tipos:
    - Aguas envasadas.
    - Bebidas a base de agua.
    - Zumos, lácteos, otras.
  - Características organolépticas.
  - Procesos de elaboración.
  - Presentaciones comerciales y etiquetados:
    - Bricks, pets, botellines, etc.
  - Nuevas tendencias y forma de consumo.
  - Ubicación y conservación.
- Fermentación y destilación
- Bebidas alcohólicas:
  - Procedimientos técnicos aplicados a la elaboración de bebidas alcohólicas.
  - Maceración o infusión en frío, Fermentación y Fermentación-Destilación.
  - Tipos de bebidas alcohólicas según el procedimiento aplicado.
- Aperitivos, aguardientes y licores:
  - Definición, clasificación y tipos.
  - Características organolépticas.
  - Procesos de elaboración.
  - Presentaciones comerciales y etiquetados.
  - Ubicación y conservación.
- Nuevas tendencias y forma de consumo.
- Elaboración y diseño de la oferta de bebidas del bar.

### 4. Preparación y servicio de bebidas:

- No alcohólicas.
- Alcohólicas simples.
- Fases del servicio:
  - Preservicio, servicio y postservicio.
    - Secuenciación, características y control.
- Técnicas de preparación y servicio de bebidas.
  - Descripción, tipos y características.



- Presentación, acabado y / o conservación.
- Rendimientos.
- Control y valoración de resultados.
- Coctelería:
  - Definición, historia, origen y evolución.
  - Nuevas tendencias,
  - Mixología molecular aplicada a la coctelería.
- La estación central:
  - Definición, ubicaciones y elementos que la componen.
  - Puesta a punto de la estación central.
  - Manejo y uso de los utensilios de la estación central.
- Cócteles y combinados:
  - Definición, características, tipos, recetario internacional, series y clasificaciones.
- Procedimientos de preparación;
  - Elección del material adecuado a cada cóctel.
  - Decoración/presentación y servicio de cócteles y otras combinaciones. Fases y técnicas.

#### 5. Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías:

- Elaboraciones culinarias en bares/cafeterías: Tipos y características.
- Documentación relacionada:
  - Fichas técnicas.
  - Escandallos
  - Ordenes de trabajo.
  - Comanda y otros.
- Operaciones de preelaboración de materias primas.
  - Fases, técnicas y procedimientos.
- Elaboración de productos culinarios propios del bar-cafetería.
  - Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios.
  - Manejo de la plancha y sus complementos.
  - Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
  - Nuevas tendencias en la preparación de alimentos en bares/cafeterías.
- Técnicas de servicio de alimentos en barra/mesas, otras.
  - Nuevas tendencias en el servicio.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones.
- Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos.
- Control y valoración de resultados.
- Elaboración y diseño de la oferta de gastronómica sencilla del bar.

**Módulo Profesional: Procesos de servicios en restaurante****Equivalencia en créditos ECTS: 18****Código: 0510****Duración: 291 horas.****Contenidos:**

1. Determinación de tipos de servicios.

- Tipos y clasificación de los establecimientos de restauración. Evolución.
- Estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos:
  - Descripción de la estructura funcional de personal en establecimientos.
  - Identificación de estructuras organizativas de servicios en los diferentes tipos de establecimientos o eventos.
  - Descripción de fórmulas de servicios en restauración, relacionadas con los diferentes tipos de establecimientos.
  - Reconocimiento de las relaciones interdepartamentales.
  - Identificación de los diferentes tipos de servicio en el restaurante y eventos.
  - Identificación del vocabulario técnico.
- Tipologías de servicios.
- Aplicación de los organigramas y funciones del personal relacionados con los tipos de servicios.
- Deontología profesional.

2. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.

- Equipos, útiles y materiales.
  - Descripción, clasificación, características, usos y visualización.
  - Control de existencias.
  - Identificación de las operaciones de control sobre equipos, útiles y materiales.
  - Preparación de las áreas, equipos, útiles y materiales.
  - Analizar los servicios que se van a montar.
- Operaciones de aprovisionamiento interno.
  - Documentación asociada.
- Tipología de montajes de servicios.
  - Montaje en restaurante.
    - Carta.
    - Menú.
    - Menú concertado.
  - Montaje en servicio de catering.
- Operaciones de montaje: análisis de la información. Operaciones previas.
- Distribución y conservación de materias primas y operaciones de acopio.
- Ejecución de las operaciones de montaje.
- Decoración de mesas. Iniciación al tallado de frutas y verduras.

- Análisis de resultado.

### 3. Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta.

- El proceso de comunicación.
- Comunicación verbal en la restauración.
- Documentación vinculada a la prestación de servicios: estilos, formatos, tendencias y otros.
- Comunicación no verbal.
- Empatía, receptividad, asertividad.
- Barreras en la comunicación.
  - Valoración de la imagen personal
  - Comunicación no verbal relacionada con la actividad profesional.
  - Valoración de la comunicación con el cliente como medio de fidelización.
  - Comunicación al cliente de diferentes posibilidades de servicio.
- Roles, objetivos y relación cliente profesional.
  - Identificación de las técnicas de venta de alimentos y bebidas.
  - Reconocimiento de los protocolos de actuación en las reclamaciones, quejas o sugerencias.
- Técnicas de venta.
- Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.

### 4. Realización de operaciones de atención al cliente y servicio.

- Fases del servicio: preservicio, servicio y post-servicio. Secuenciación, características y control.
  - Reconocimiento de la tipología de clientes.
  - Aplicación de los tipos de vale clásicos.
- La comanda:
  - Tipos.
  - Comanda de bebidas.
  - Vales.
  - Terminales de punto de venta (TPV).
  - Ventajas e inconvenientes.
- Técnicas de servicio. Tipologías y características.
  - Identificación de las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
  - Verificación de disponibilidad de los elementos para el servicio.
  - Aplicación de las técnicas de servicio de alimentos de comidas y bebidas.
- Normas básicas del servicio de alimentos.
  - Aplicación de las normas elementales de protocolo.
  - Servicio de room-service.
- La atención al cliente.
- Control y valoración de resultados.

### 5. Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.



- Fundamentos culinarios.
- Elaboraciones y manipulaciones a la vista del cliente:
  - Identificación de los fundamentos culinarios más adecuados para su elaboración o manipulación.
- Operaciones de puesta a punto: géneros y materias primas.
  - Realización de fichas de las principales materias primas.
- Técnicas de elaboración, corte, trinchado, desespinado, decoración/presentación y conservación de alimentos a la vista del cliente.
  - Conocimiento y manejo de los utensilios utilizados (carros, rechaud).
  - Realización y valoración del producto final.

#### 6. Realización de operaciones de a la facturación y cobro.

- La facturación y cobro.
  - Caracterización de los procesos facturación y cobro.
- La factura y el ticket.
  - Cumplimentación de la factura y ticket, con todos los datos necesarios.
  - Comprobación entre lo facturado y lo servido.
- Sistemas de cobro:
  - Tipos y características.
- Realización de las operaciones de apertura y cierre de caja y control en facturación y cobro.
- Documentos de control asociados a la facturación y cobro. Flujos:
  - Diarios de producción.
  - Informes.
  - Arqueo de caja.
  - Cierre de caja.
  - Otros.
- Aplicaciones informáticas relacionadas:
  - CPU.
  - TPV.
  - Datáfonos y otros.

**Módulo Profesional: Sumillería**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 10**  
**Código: 0511**

**Duración: 120 horas.**

**Contenidos:**

I. Selección de vinos:

- Introducción a la cultura del vino.
  - Historia del vino.
  - Factores sociales y culturales.
- Caracterización de los vinos: Definición y concepto.
- La viticultura. Definición y concepto.

- Factores que influyen en viticultura:
  - El suelo y clima.
  - El medio biológico, la planta, el marco de plantación.
  - Sistemas de cultivo/reproducción y factores culturales.
- La vid y la uva:
  - Definición y conceptos.
  - El ciclo vegetativo de la vid.
  - Partes y composición de la uva.
  - Variedades y características de las uvas españolas y foráneas más significativas.
  - Enfermedades de la vid y uva.
  - Distribución geográfica y tratamientos.
  - Geografía vitivinícola española y foránea.
- Enología. Definición y concepto.
- La vendimia:
  - Estacionalidad, tipos de recolección y transporte.
  - El lagar.
  - Procesos tecnológicos aplicados a la elaboración de vinos.
- La fermentación. Concepto, características y tipos.
- Sistemas de vinificación:
  - Definición, tipos y características.
  - Clarificación, estabilización y tipificación.
- La crianza de los vinos. Definición, características y tipos.
- Clarificación, estabilización y embotellado de los vinos.
  - Proceso de embotellado de los vinos.
  - La botella, el corcho y la etiqueta.
- Estudio de las barricas empleadas para la crianza de vinos: Tipos, procedencia y características organolépticas que aportan al vino.
- Geografía vinícola nacional e internacional.

## 2. Gestión y control de la bodega:

- La bodega:
  - Definición, características y tipos.
  - Ubicación, tamaño, distribución.
- La bodega de día: Tradicional y nuevas tendencias.
- Condiciones ambientales de la bodega:
  - De temperatura, de humedad, de iluminación, de ventilación y otras.
- Maquinaria y equipos de bodega: Aplicaciones, uso y control.
- Conservación de los vinos: Seguimiento de la evolución de los vinos y puntos críticos.
- Reserva de vinos.
- Aprovisionamiento de la bodega: Identificación de necesidades, selección de proveedores, recepción y almacenaje, distribución de productos.
- Controles de cantidad, calidad, caducidad, etc.
- Curva de vida útil de los vinos en función a su naturaleza y / o crianza.
  - Distribución de productos.
- Rotación de stocks: Control de existencias y consumos.
  - Fichas técnicas, y documentos de control.
- Aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión y control de la bodega.

### 3. Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa:

- Oferta de vinos y otras bebidas: Concepto, características y tipos.
- Factores que influyen en la determinación de la oferta:
  - Categoría, estilo, localización territorial del establecimiento o evento.
  - Oferta gastronómica: Acordes entre alimentos o elaboraciones culinarias y vinos. Estacionalidad de los vinos.
  - Medios físicos, económicos y otros.
- Tendencias actuales.
- Las cartas de vinos y bebidas: Definición y tipos, características de formatos, estructuras, información, redacción, etc.
- Fijación de precios.
- Factores determinantes de los precios.
  - Fecha de venta óptima de los vinos.
  - La política de precios/márgenes de beneficios.
  - El precio medio demandado y el precio medio ofertado.
  - Oscilaciones del mercado, costes de mantenimiento y conservación de vinos y otras bebidas.

### 4. Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas:

- Definición, características y tipos:
- Sacacorchos, decantadores, termómetros, venencias, cristalería, cubiteras o champaneras y otros.
- Control de uso, manejo, limpieza y conservación de útiles.
- Puesta a punto y control de equipos de servicio de vinos y bebidas. Definición, características y tipos:
  - Cámaras frigoríficas.
  - Eurocava o armario conservadora de vinos.
  - Stand de presentación o expositores.
  - Lavavajillas específicos.
  - Carros de bebidas.
  - Otros elementos.
- Distribución interna de vinos y bebidas:
  - Documentación asociada.
  - Distribución y tratamiento de géneros.
- Puesta a punto y control de cartas e instrumentos de venta.
- Cartas, ofertas del día/semana/mes.

### 5. Realización de catas de vinos y otras bebidas:

- Catas: Definición. Tipos.
  - Catas: técnicas, analíticas, descriptivas, de consumidores, comparativas o especiales: por pares, tríos y triangulares.
- Factores que determinan la respuesta del catador/a
  - Endógenos y exógenos influyentes en la cata:
- Condiciones internas: Condiciones físicas del catador, manipulación de vinos, orden de cata, número de muestras, etc.



- Condiciones externas:
- Sala y equipos de cata: Definición, características y tipo. Puesta a punto y control.
- Temperatura de los vinos para su análisis sensorial
- Catavinos: características físicas y manejo.
- Temperatura de cata del vino versus consumo.
  - Presentación de los vinos y bebidas.
- Fases de la cata. Secuenciación.
  - Examen visual.
  - Examen olfativo.
  - Examen gustativo.
  - Sensaciones táctiles.
- Terminología específica para la cata de vinos y otras bebidas.
- Fichas de cata:
  - Tipos, características, datos.
- Enfermedades, alteraciones y defectos en vinos y otras bebidas.

#### 6. Control del servicio de vinos y otras bebidas:

- Deontología profesional del personal de servicio de vinos y bebidas en el restaurante.
- Asesoramiento al cliente.
- Presentación de oferta.
- Selección de materiales.
- Servicio del vino y otras bebidas. Fases y procedimientos habituales:
  - Tratamiento y transporte.
  - Presentación del vino.
  - Descorche de vinos tranquilos.
  - Decantación y oxigenación: Diferencias, situaciones y procedimientos.
  - Cata previa al servicio.
  - Protocolo de servicio de vinos.
  - Servicio de vinos tranquilos.
  - Temperaturas de servicio.
- Técnicas de servicios especiales:
  - Espumosos: cava y champagne.
  - Generosos: secos, vinos licorosos (VDN, VND, OPORTOS, etc).
- Operaciones de control durante el servicio.
- Atención de sugerencias, quejas y reclamaciones.



**Módulo Profesional: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.****Equivalencia en créditos ECTS: 10****Código: 0512****Duración: 120 horas.****Contenidos:**

1. Asesoramiento en el diseño de las instalaciones

- El local. Características de la construcción y la decoración.
- Análisis de la normativa vigente. Suelos, paredes, iluminación, insonorización, aforos y otros posibles.
- Distribución de espacios:
  - Zonas de basuras, zonas de office, bodega, almacén, zona de clientes, barra, zonas calientes, mostrador y otros.
- Recursos materiales. Cálculo de necesidades y criterios de adquisición:
  - Calidad, diseño, funcionalidad, coste, duración. Desarrollo operativo del concepto: arquitectura de interiores, ambientes y centros de interés para el impacto y sensaciones que pueden percibir los clientes.
- Circuitos de trabajadores y clientes:
  - Estudio de tiempos y recorridos, diagramas de circuitos de personal. Conocimiento sobre las medidas reservadas a los clientes.
- Nuevas tendencias en las instalaciones y diseños de establecimientos de restauración.

2. Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración.

- Normativa vigente. Catering-banqueting y eventos en restauración. Definición, tipos y características. Normativa vigente.
- Operaciones previas a la organización del catering y eventos.
  - Análisis de la información previa.
  - Distribución lógica y planificación de los espacios.
  - Planificación de las instalaciones que se han de emplear.
  - Diagramas de procesos.
  - Selección y justificación de recursos materiales.
- Determinación de necesidades de géneros y materias primas.
- Selección y justificación de recursos humanos.
  - Personal de servicio y recogida de sala, personal de cocina montaje.
- Servicios complementarios. Seguridad, decoración, transporte y otros. Descripción y caracterización.
- Operaciones posteriores al evento.
  - Planificación del desmontaje. Protocolos de actuación para la recogida y el transporte. Limpieza, colocación y distribución del material.

3. Organización del servicio.

- Análisis de informaciones previas. Datos, expectativas de los clientes. Reservas, sistemas, comunicación y gestión.
- Determinación del tipo de servicio.
  - Estudio de posibilidades y limitaciones.
  - Objetivos de la empresa.

- Secuenciación del servicio.
- Otros condicionantes.
- Organización de recursos humanos:
  - Criterios de horarios de fijación de turnos y descansos.
- Distribución de funciones. Nivelación, coordinación de funciones y responsabilidades del personal de servicio.
- Control de las operaciones de montaje:
  - Supervisiones y ejecuciones.
- Operaciones de control de la presentación final.
- Control deontológico del personal.
  - Aspecto personal, control sobre la uniformidad, la presencia, conducta y otros.

#### 4. Dirección de servicio.

- La información en el servicio.
  - Demanda y ofertas.
- Control de puntos críticos.
  - Appcc y sistemas de calidad.
- Coordinación sobre las operaciones de recepción y asesoramiento al cliente:
- Coordinación de operaciones de servicio y atención al cliente:
  - Control sobre los procesos, secuencias y tiempos del servicio.
  - Control sobre los procesos de coordinación interdepartamental.
  - Control sobre los procesos de regeneración de productos.
  - Control sobre los procesos de facturación y cobro.
  - Control sobre las operaciones de postservicio.
  - Control de resultados finales y otros.
  - Autoevaluación.
- Coordinación de operaciones de atención de quejas, reclamaciones, sugerencias e imprevistos.
- Documentación asociada al servicio. Gestión, tramitación, flujos.
  - Informes, memorias, diarios de producción, partes de incidencias, consumos y otros.

#### 5. Aplicación del protocolo.

- El protocolo. Definición y tipos:
  - Elementos que lo componen.
  - Tratamientos oficiales, saludos, decoraciones, banderas.
  - El protocolo en restauración.
- El protocolo en la mesa.
  - Tipos de mesas, organigramas y distribución de rangos.
- Protocolo en la organización de eventos.
  - Tipos de presidencias.
  - Sistemas de organización de invitados.
  - Diseño de invitaciones.
- El protocolo institucional.
  - Definición y elementos que lo componen.
- Normativa en materia de protocolo y precedencias oficiales del Estado y de las Comunidades Autónomas.
- Ordenación de banderas dentro de los actos protocolarios.



**Módulo Profesional: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.**

**Equivalencia en créditos ECTS: 5**

**Código: 0501**

**Duración: 96 horas.**

**Contenidos:**

1. Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad.
  - Definición.
  - Referencias históricas.
  - Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

2. Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad.
  - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
    - Técnicas grupales.
  - Herramientas de organización.
  - Herramientas de planificación.
  - Herramientas estadísticas.
  - Datos. Proceso y medición.
  - La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad.
- El plan de calidad.
  - Fases del desarrollo de un plan de calidad.
- Las certificaciones. Pasos que se han de seguir.
  - Organismos de calidad.

3. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza: características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
- Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
  - Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección ó desratización y desinsectación inadecuadas.

- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.

#### 4. Verificación de buenas prácticas higiénicas:

- Normativa general higiénico.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
  - Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.
  - Medidas de prevención.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
- Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
- Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
- Medidas de higiene personal.
- Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

#### 5. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
- Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

#### 6. Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
  - Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.
- El sistema de APPCC. Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
  - Puntos críticos de control.
  - Límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- Conceptos y supuestos prácticos de aplicación.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria.
  - Características, relación y principios de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario. (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
- Análisis e interpretación.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
  - Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
  - Minimización de impactos ambientales.
  - La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
  - Parámetros de control ambiental.
  - Acciones correctivas y de mejora.

**Módulo Profesional: Gastronomía y nutrición****Equivalencia en créditos ECTS: 3****Código: 0502****Duración: 60 horas.****Contenidos:**

1. Identificación de tendencias gastronómicas:

- Gastronomía. Concepto. Origen del vocablo.
- Historia y evolución de la gastronomía.
  - Publicaciones.
  - Personas y hechos más relevantes del mundo gastronómico.
- Eventos gastronómicos más relevantes.
- Distinciones gastronómicas.
- Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias. Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, «nouvelle cuisine» y nueva cocina española.
- Tendencias actuales.
  - Cocina creativa o de autor.
  - Cocina molecular.
  - Cocina fusión
  - Cocina tecnoemocional y otras.
  - Principales personajes.
- Tendencias en el consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

2. Reconocimiento de gastronomía española e internacional:

- Relación entre gastronomía y cultura.
- Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.
  - Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
  - Aportaciones al patrimonio gastronómico internacional.
- Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas.
  - Productos y elaboraciones más significativas.
  - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.
  - Influencia en la gastronomía española.

3. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.

4. Concepto de alimentos y alimentación.

- Grupos de alimentos.
  - Caracterización.
- Pirámide de los alimentos.
- Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
  - Importancia de hábitos alimentarios saludables.
- Concepto de nutrición.
- Nutrientes. Degradación de nutrientes.
  - Definición, clases y funciones



- Relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

#### 5. Aplicación de principios básicos de dietética:

- Dietética. Concepto y finalidad.
- Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
- Dietas y estilos de vida.
- La dieta mediterránea.
- Rueda de los alimentos.
  - Tablas de composición nutricional de alimentos.
  - Utilización.
- Dietas tipo en restauración.
  - Aplicación de los principios dietéticos en la elaboración de dietas y menús en restauración.
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
  - Alergias e intolerancias alimentarias.

### **Módulo Profesional: Gestión administrativa y comercial en restauración**

#### **Equivalencia en créditos ECTS: 4**

**Código: 0503**

**Duración: 60 horas.**

#### **Contenidos:**

##### 1. Establecimiento de las estructuras organizativas:

- Normativa legal estatal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
  - Normativa extremeña.
- Objetivos empresariales.
- Etapas de la Planificación empresarial. Estrategias, técnicas y control.
- Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
- Diseño de organigramas de empresas de restauración.
- Valoración de la importancia de las estructuras organizativas empresariales en el sector.

##### 2. Control de la gestión de la documentación administrativa, económica y financiera:

- Objetivos de la gestión documental.
- Circuito de la documentación. Finalidad y relación entre documentos.
- Sistemas y métodos de archivo de la documentación.
- Obtención de la información de la documentación atendiendo a las necesidades empresariales.
- Normativa de gestión documental.
- Valoración de la importancia de la gestión documental.
- Las nuevas tecnologías en la gestión e interpretación de los documentos.

##### 3. Control de los presupuestos de las áreas de producción:



- Concepto de presupuestos y tipologías.
  - Elementos que integran los presupuestos.
  - Características y estructuras de los presupuestos.
  - Elaboración de presupuestos de empresas del sector de la restauración.
  - Control presupuestario. Desviaciones y medidas correctoras.
  - Determinación del precio de venta de las ofertas gastronómicas.
  - El umbral de rentabilidad.
    - Aplicación a ofertas gastronómicas según el servicio y/o establecimiento de restauración.
  - Selección de proveedores: puntos a evaluar, valoración y toma de decisiones.
  - Determinación de los niveles mínimos de solicitud de pedido, existencias mínimas y máximas y rotura de «stocks».
- Sistemas ofimáticos y de comunicación en la gestión departamental.

#### 4. Evaluación de la situación empresarial y del mercado:

- Las empresas tradicionales de restauración.
- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Tipos de empresas de restauración según la normativa vigente.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración de la demanda y la oferta como elemento determinante de la empresa de restauración en el mercado.

#### 5. Elaboración del plan de comercialización:

- Concepto y objetivos del plan de comercialización.
- Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Cálculo económico del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Valoración del plan de comercialización como herramienta para alcanzar los objetivos empresariales.

#### 6. Diseño de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- Ofertas básicas. Menús, cartas, buffet y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas.
  - Criterios a tener en cuenta:
    - Equilibrio nutricional.
    - Estacionalidad.
    - Tipo de establecimiento
    - Ubicación del establecimiento.
    - Tipo de clientela.
    - Personas con necesidades alimenticias específicas, entre otros.



- Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
- Principios básicos para el diseño físico de una carta.
  - Tipo papel, formato, color, colocación de la oferta y otros.
- Merchandising de la carta y promoción de la oferta de productos.
- Marketing de precios.
- Valoración de satisfacción de clientes.

**Módulo Profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en  
restauración**

**Equivalencia en créditos ECTS: 3**

**Código: 0504**

**Duración: 60 horas.**

**Contenidos:**

1. Determinación de puestos de trabajo:

- Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
- Definición de características de puestos de trabajo en restauración.
- Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
- Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
- Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
- Deontología profesional.
- Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa:
  - Definición de las funciones que se han de desempeñar.
  - Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
- Modelos tipo de plantillas.
- Elaboración de turnos, jornadas y días libres. Planificación del calendario anual.
- Tiempos de trabajo. Medición y evaluación.
- Aplicaciones informáticas para la gestión de plantillas y turnos.
- Técnicas de comunicación y motivación adaptadas a la integración del personal.
- Normativa legal vigente en materia laboral.

2. Colaboración en la selección del personal:

- Selección de personal. Fases.
- Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.
- El reclutamiento. Concepto y características. Investigación y ejecución. Sistemas de reclutamiento interno y externo. Fuentes para reclutar.
  - Currículum vitae.
  - Solicitud de empleo.
- La preselección.
- Realización de las pruebas de selección y toma de decisiones.

3. Integración del personal en la empresa de restauración:

- Plan de formación.





- Programas de formación.
- Concepto de Motivación: Evolución.
- Técnicas de motivación. Planes de incentivos.
- La desmotivación. Tédio, fatiga, absentismo.
- Factores motivantes y desmotivantes.
- Diseño del plan de acogida en la empresa.

#### 4. Dirección de equipos:

- Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Principios de la dirección. Estrategias y liderazgo. Estilos de liderazgo.
- Funciones del director de equipos.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

**Módulo Profesional: Inglés**  
**Equivalencia en créditos ECTS: 7**  
**Código: 0179**

**Duración: 124 horas.**

**Contenidos:**

#### I. Análisis de mensajes orales:

- Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos:
  - Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
  - Terminología específica de la actividad profesional.
  - Ideas principales y secundarias.
  - Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.
  - Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
  - Diferentes acentos de lengua oral.

#### 2. Interpretación de mensajes escritos:

- Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:
  - Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
  - Terminología específica de la actividad profesional. "False friends".
  - Ideas principales y secundarias.
  - Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.
- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.



### 3. Producción de mensajes orales:

#### - Mensajes orales:

- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Terminología específica de la actividad profesional. “False friends.”
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, locuciones, expresión de la condición y de la duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.
- Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

#### - Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

### 4. Emisión de textos escritos:

#### - Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos:

- Currículo vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail y burofax, entre otros.
- Terminología específica de la actividad profesional.
- Idea principal e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo y estilo indirecto.

#### - Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado.

#### - Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.

#### - Coherencia textual:

- Adecuación del texto al contexto comunicativo.
- Tipo y formato de texto.
- Variedad de lengua. Registro.
- Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
- Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: ejemplificación, conclusión y/ o resumen del discurso.
- Uso de los signos de puntuación.

### 5. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):

#### - Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

#### - Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.



- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

### **Módulo Profesional: Segunda lengua extranjera**

**Equivalencia en créditos ECTS: 7**

**Código: 0180**

**Duración: 124 horas.**

#### **Contenidos:**

##### **1. Reconocimiento de mensajes orales.**

- Comprensión de mensajes orales en situaciones diversas: habituales, personales y profesionales.
- Mensajes sencillos directos, telefónicos, grabados y audiovisuales.
- Terminología específica del sector turístico.
- Ideas principales.
- Recursos gramaticales: estructura de la oración, tiempos verbales, nexos.
- Otros recursos lingüísticos: acuerdos y desacuerdos, opiniones y consejos.

##### **2.- Interpretación de mensajes escritos.**

- Comprensión global de documentos sencillos relacionados con situaciones tanto de la vida profesional como cotidiana (hojas de reclamaciones, quejas, solicitudes de reserva, cuestionario de satisfacción, entre otros).
- Terminología específica del sector turístico.
- Ideas principales.
- Síntesis de ideas al leer documentos escritos (correos electrónicos, faxes, reclamaciones, entre otros).
- Recursos gramaticales: estructura de la oración, tiempos verbales y nexos. Relaciones temporales básicas: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Relaciones temporales básicas: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

##### **3.- Emisión de mensajes orales.**

- Creación de la comunicación oral.
- Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
- Participación en conversaciones y exposiciones relativas a situaciones de la vida profesional.
- Terminología específica del sector turístico.
- Expresión fónica, entonación y ritmo.
- Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.
- Aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales (estructura de la oración, tiempos verbales y nexos).
- Fonética. Expresión fónica, entonación y ritmo.
- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral.
- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.



- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.
- Utilización de recursos lingüísticos y semánticos (sinonimia).
- Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

#### 4.- Elaboración de textos escritos.

- Redacción de documentos “modelo” específicos relacionados con aspectos profesionales.
- Curriculum vitae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.
- Terminología específica, seleccionando la acepción correcta en el diccionario técnico según el contexto.
- Aplicación de estructuras típicas y fundamentales formales (estructura de la oración, tiempos verbales y nexos).
- Relaciones temporales básicas: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Aplicación de fórmulas y estructuras hechas utilizadas en la comunicación escrita.
- Fórmulas epistolares: estructuras de encabezamiento, desarrollo y despedida.
- Estructura de un e-mail, fax y burofax, así como de otros documentos estándar.
- Coherencia textual.
- Tipo y formato de texto.
- Selección léxica de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
- Uso de los signos de puntuación.

#### 5.- Aplicación de actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación.

- Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos.
- Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.
- Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
- Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
- Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

### **Módulo Profesional: Formación y orientación laboral**

**Equivalencia en créditos ECTS: 5**

**Código: 0514**

**Duración: 90 horas.**

**Contenidos:**

#### I. Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. Adaptación a la evolución de las exigencias del mercado de trabajo.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Definición y análisis del sector profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas.



- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. Preparación para la entrevista de trabajo.
- Nuevos yacimientos de empleo.
- El proceso de toma de decisiones: definición y fases.

## 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- La comunicación eficaz como instrumento fundamental en la relación con los miembros del equipo. Barreras en la comunicación. Comunicación asertiva.
- Comunicación no verbal. Escucha activa e interactiva.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización.
- La inteligencia emocional.
- Equipos en la industria de los sectores profesionales en los que se ubica el perfil profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Diversidad de roles. Tipología de los miembros de un equipo. Técnicas para dinamizar la participación en el equipo. Herramientas para trabajar en equipo.
- Conflicto: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: conciliación, mediación, negociación y arbitraje.
- Negociación: concepto, elementos, proceso y cualidades del negociador.

## 3. Contrato de trabajo y relaciones laborales:

- El derecho del trabajo. Concepto, fuentes, jerarquía normativa.
- Análisis de la relación laboral individual.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. Normativa autonómica. El fraude de ley en la contratación laboral.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- El tiempo de trabajo y su retribución: Jornada laboral. Análisis de la jornada determinada en convenios colectivos del sector profesional en el que se ubica el título. El período de prueba y el tiempo de trabajo.
- El salario: elementos que lo integran. Nóminas: análisis de nóminas de acuerdo con las percepciones salariales determinadas en convenios colectivos que les sean de aplicación.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Consecuencias económicas derivadas: el finiquito y la indemnización.
- Representación de los trabajadores. Participación de los trabajadores en la empresa: unitaria y sindical.
- Negociación colectiva como medio para la conciliación de los intereses de trabajadores y empresarios.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.



#### 4. Seguridad Social, empleo y desempleo:

- Estructura del sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes. El Servicio Extremeño de Salud.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materias de Seguridad Social, afiliación, altas, bajas y cotización.
- La cotización a la Seguridad Social: bases de cotización y cuotas, empresarial y del trabajador, resultantes según el tipo de contrato.
- Acción protectora de la Seguridad Social: Introducción sobre contingencias, prestaciones económicas y servicios.
- Situaciones protegibles por desempleo: situación legal de desempleo, prestación y subsidio por desempleo.

#### 5. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo y evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras a través de las estadísticas de siniestrabilidad laboral nacional y extremeña.
- Marco normativo básico de la prevención: derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Responsabilidades y sanciones.
- Condiciones de trabajo y salud. Riesgos y daños sobre la salud: accidente laboral y enfermedad profesional.
- Análisis de factores de riesgo y sus efectos.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Riesgos específicos en el sector profesional en el que se ubica el título: técnicas de evaluación de riesgos y aplicación en el entorno de trabajo.
- Análisis de riesgos ligados a condiciones de: seguridad, ambientales y ergonómicas.
- Análisis de riesgos ligados a la organización del trabajo: carga de trabajo y factores psicosociales.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

#### 6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva para los diferentes tipos de riesgos. Señalización de seguridad.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la prevención en la empresa, documentación.
- Planificación de la prevención en la empresa.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en una Pyme relacionada con el sector en el que se ubica el título.

#### 7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:



- Aplicación de medidas de prevención
- Medidas de protección colectiva: la señalización de seguridad
- Medidas de protección individual. Los equipos de protección individual
- Especial protección a colectivos específicos: maternidad, lactancia, trabajadores de una empresa de trabajo temporal y trabajadores temporales.

#### 8. Organización de la prevención de riesgos en la empresa:

- Organización y planificación de la prevención de riesgos en la empresa: El control de la salud de los trabajadores. Representación de los trabajadores en materia preventiva. La gestión de la prevención en la empresa: definición conceptual. Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. Vigilancia de la salud de los trabajadores.
- El plan de autoprotección: Plan de emergencias y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencias en una Pyme.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Clasificación de emergencias y diferentes situaciones que las pueden provocar. Equipos de emergencia.

#### 9. Primeros auxilios:

- Primeros auxilios: aplicación de técnicas de primeros auxilios. Composición y uso del botiquín. Clasificación de heridos según su gravedad.
- Aplicación de las técnicas de primeros auxilios según el tipo de lesión del accidentado.

### **Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora**

#### **Equivalencia en créditos ECTS: 4**

#### **Código: 0515**

#### **Duración: 60 horas.**

#### **Contenidos:**

##### I. Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en el sector profesional en el que se ubica el título (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.). Procesos de innovación sectorial en marcha en Extremadura.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y colaboración.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad
- La actuación de los emprendedores como empleados en una pyme del sector profesional en el que se enmarca el título. Concepto de intraemprendedor
- La actuación de los emprendedores como empresarios en una pyme del sector de la restauración.
- El riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- La empresa como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- El empresario. Requisitos y actitudes para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia empresarial como medio para conseguir los objetivos de la empresa.



- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las oportunidades de negocio en el sector profesional de la restauración.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito profesional de la restauración.
- Definición de una determinada idea de negocio.

## 2. La empresa y su entorno:

- La Empresa. Concepto
- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema. La estructura organizativa de la empresa.
- Análisis del entorno general de una pyme del sector profesional de la restauración. Entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Análisis del entorno específico de una pyme del sector profesional de la restauración: los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una pyme del sector profesional de la restauración, con su entorno y con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social de la empresa. Elaboración del balance social de la empresa: descripción de los principales costes y beneficios sociales que produce. Viabilidad medioambiental.
- La cultura empresarial y la imagen corporativa como instrumentos para alcanzar los objetivos empresariales.
- La ética empresarial. Identificación de prácticas que incorporan valores éticos y sociales. Aplicación a empresas del sector en el que se enmarca el título en Extremadura.
- Estudio y análisis de la viabilidad económica y financiera de una "Pyme" del sector profesional de la restauración.

## 3. Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Empresario individual y empresario social. La franquicia.
- Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de empresa. La responsabilidad de los propietarios de la empresa en función de la forma jurídica.
- La fiscalidad en las empresas. Impuesto de Sociedades e Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Oficinas virtuales: Seguridad Social, Servicio Público de Empleo, etc.
- Asesoramiento y gestión administrativa externos. La ventanilla única.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme del sector profesional en el que se ubica el título.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

## 4. Función económica, administrativa y comercial:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. El registro de la información contable. Los libros contables.
- Análisis de la información contable. Cálculo e interpretación de las ratios de solvencia, liquidez y rentabilidad. Umbral de rentabilidad.





- Obligaciones fiscales de las empresas. Tipos de impuestos. Calendario fiscal.
- Principales instrumentos de financiación bancaria.
- Gestión administrativa de una empresa del sector profesional en el que se ubica el título: cumplimentación de la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros). Descripción de los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- Plan de empresa: documentación básica de las operaciones realizadas.
- Concepto de Mercado. Oferta. Demanda.
- Análisis del Mercado en el sector de la restauración.
- Marketing mix: precio, producto, promoción y distribución.

#### 5. Proyecto de simulación empresarial en el aula.

- Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.
- Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada.
- Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada.
- Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

**ANEXO II****Organización modular y distribución horaria por curso escolar.**

Módulo Profesional	Primer curso		Segundo curso	
	Horas totales	Horas semanales	Horas totales	Horas semanales
0496. Control de aprovisionamiento de materias primas	64	2		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición			60	3
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración			60	3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			60	3
0179. Inglés	64	2	60	3
0180. Segunda lengua extranjera	64	2	60	3
0509. Procesos de servicio en bar-cafetería	291	9		
0510. Procesos de servicio en restaurante	291	9		
0511. Sumillería			120	6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración			120	6
0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración			40	
0514. Formación y orientación laboral	90	3		
0515. Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0516. Formación en centros de trabajo			400	
<b>TOTALES</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>

**ANEXO III****Módulos susceptibles de ser impartidos en régimen a distancia**

Módulos que pueden ser impartidos en modalidad teleformación on line
0179. Inglés.
0180. Segunda lengua extranjera.
0514. Formación y orientación laboral.
0515. Empresa e iniciativa emprendedora.
Módulos que pueden ser impartidos en modalidad semipresencial
0496. Control de aprovisionamiento de materias primas

• • •