



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Procedimientos básicos en el servicio de sala

Enero 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN EL SERVICIO DE SALA
Familia Profesional:	HOSTELERIA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR56
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Aplicar los procedimientos básicos del servicio de sala en un establecimiento de restauración y atender las comandas de los clientes, garantizando la calidad del servicio y respetando las normas de seguridad.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Contexto laboral	15 horas
Módulo 2	Conocimientos básicos del servicio de sala	40 horas
Módulo 3	Tareas del Servicio de sala	70 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 125 horas

Requisitos de acceso del alumnado

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Técnico o Técnico Superior de la familia profesional Hostelería y turismo- Certificado de Profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional Hostelería y turismo
Experiencia profesional mínima requerida	Mínimo de 2 años de experiencia en la familia profesional Hostelería y turismo

Competencia docente	<p>Cumplir al menos alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo. - Máster universitario de formación de formadores. - Experiencia docente mínima de dos años académicos
----------------------------	--

<p>Justificación de las prescripciones de formadores y tutores</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentación acreditativa de la titulación. - Documentación acreditativa de la experiencia laboral: vida laboral contratos de trabajo y/o certificados de empresa.
--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Taller restaurante/bar	60 m ²	4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller restaurante/bar	<ul style="list-style-type: none"> - Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños - Tableros de diferentes formas y tamaños - Sillas - Cartas - Aparador de comedor - Gueridones o mesas auxiliares - Carros diversos - Calentadores de platos - Vitrina expositora (de material que sirva de ayuda pedagógica) - Cubertería - Vajilla - Cristalería - Mantelería - Litos y bayetas - Sartenes - Cava o armario frigorífico para vinos - Cestas para servicio de vinos - Cubos y pies de cubos - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños - Bandejas redondas de camarero - Tabla de Jamón y salmón - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) - Recogemigas - Cafetera - Molinillos de café. - Copas de cata - Set de aromas del vino - Set de defectos del vino

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

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

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

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

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 51201016 Bármanes
- 51201027 Camareros de barra y/o dependientes de cafetería
- 51201038 Camareros de sala o jefes de rango
- 51201049 Camareros, en general

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: CONTEXTO LABORAL

OBJETIVO

Identificar las características del sector, así como las ocupaciones y formación necesarias para su ejercicio, valorando los sectores económicos del territorio donde se pueden desarrollar.

DURACIÓN: 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Interpretación del funcionamiento del mercado de trabajo analizando las empresas del sector económico:
 - Análisis del trabajo como pieza clave en el desarrollo de la persona.
 - Sector económico y perfil profesional.
 - Organización de una empresa-tipo del sector.
 - Autoempleo en el sector.
- Identificación de las competencias profesionales requeridas para la ocupación:
 - Formación como proceso de aprendizaje a lo largo de la vida.
 - Competencias profesionales de la ocupación.
- Identificación de las competencias y habilidades propias necesarias para el ejercicio de la ocupación:
 - Autoevaluación de las competencias profesionales y transversales.
 - Transferencia del propio capital competencial hacia el empleo

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de actitudes positivas e interés hacia las ocupaciones y necesidades del mercado de trabajo
- Predisposición e interés por la búsqueda, identificación y localización de empresas diana del territorio
- Asimilación de la importancia del conocimiento de las competencias y habilidades necesarias para el ejercicio de los empleos, tomando conciencia de las propias y mostrando predisposición para el aprendizaje.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL SERVICIO DE SALA

OBJETIVO

Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y manipulación de forma adecuada de los géneros y materiales en las zonas de preparación y/o producción, haciendo uso correcto de los utensilios, equipos y aparatos necesarios para el desarrollo de las tareas del servicio de sala.

DURACIÓN: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de las diferentes fases del servicio de sala
 - Preservicio
 - Servicio
 - Postservicio
- Planificación del aprovisionamiento y organización del restaurante
 - Distribución de géneros y materiales en la zona de restaurante.
 - Equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, aplicaciones básicas y / o funcionamiento.
 - Documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno.
- Organización de bar y cafetería
 - Recepción y distribución del género.
 - Equipos, útiles y menaje propios de área de bar, aplicaciones básicas y / o funcionamiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de un sentido del orden en la organización de la cocina, el almacenaje de los alimentos y géneros.
- Disposición y efectividad en la preparación de equipos y útiles del lugar de trabajo.
- Comprensión de los principales conceptos básicos del ámbito de la restauración.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: TAREAS DEL SERVICIO DE SALA

OBJETIVO

Aplicar las técnicas básicas del servicio de sala, aplicando las normas de higiene y seguridad, mostrando una actitud positiva hacia las peticiones de los clientes.

DURACIÓN: 70 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Aplicación de operaciones de preservicio y postservicio del restaurante
 - Operaciones de preservicio: procedimientos y técnicas básicas
 - Operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas.
 - Operaciones de postservicio: procedimientos y técnicas básicas
- Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas
 - Bebidas en el bar y cafetería. Clasificación y distinción
 - Control de las bebidas disponibles.
 - Preparación de bebidas bajo supervisión, de acuerdo con las instrucciones recibidas y normas establecidas

- Uso de técnicas de comunicación para la atención a clientes y posibles clientes
 - Comunicación asertiva: técnicas y habilidades comunicativas adecuadas.
 - Formulación de preguntas para recoger la demanda del cliente.
 - Identificación del grado de satisfacción en relación al servicio ofrecido.
- Aplicación de los protocolos y medidas preventivas de riesgos laborales
 - Seguridad e higiene en el trabajo.
 - Identificación y uso de EPIS.
 - Posturas ergonómicas.
- Mantenimiento y la limpieza en los espacios de trabajo
 - Limpieza de los materiales y espacios.
 - Almacenamiento y organización de los diferentes materiales

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes de autocontrol y adquisición de pautas para la gestión de conflictos y estrés en las diferentes actividades relacionadas con el servicio de sala.
- Demostración de una actitud responsable e implicación en las operaciones de servicio de sala.
- Asimilación de la importancia de las habilidades de comunicación para dirigirse a los clientes.
- Coordinación con el resto del equipo.

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 explicite, 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.