



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

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
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2024/2025	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN, JOSÉ RAMÓN GARRIDO COUSILLAS
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 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.

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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobase a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasládáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetaría para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Describíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.



Criterios de avaliación do currículo
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.

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
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comproboouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Describíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbíronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.



Criterios de avaliación do currículo
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos son os seguintes atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

MÍNIMOS EXIXIBLES

RA1 Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Recoñecer a documentación asociada á recepción de pedidos.
- b) Empregar vales de pedido correctamente cubertos.
- c) Identificar os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
- d) Determinar os criterios para a xestión e o control de provedores.
- e) Recoñecer as materias primas, as súas características e a súa presenta-ción comercial.
- f) Interpretar a etiquetaxe dos produtos.
- g) Comprobar a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- h) Determinar os métodos de conservación das materias primas.
- i) Almacenar as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
- j) Asegurar a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- k) Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
- l) Realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.



RA2. Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Comprobar as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
- b) Recoñecer os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
- c) Interpretar a información.
- d) Cubrar a folia de solicitude.
- e) Ter en conta a rotación de existencias.
- f) Comprobar a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- g) Trasladar ou distribuir as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
- h) Colocar e conservar correctamente as materias primas ata o seu consumo.

RA3. Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa dis-posición adecuada.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Caracterizar os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
- b) Relacionar os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- c) Identificar as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
- d) Determinar as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipo-loxía dos establecementos.
- e) Preparar equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- f) Executar os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
- g) Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- h) Analizar a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.

RA4. Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Identificar e caracterizar os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
- b) Calcular os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
- c) Caracterizar os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- d) Preparar os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo pos-terior asociado.
- e) Analizar diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
- f) Comprobar a adecuación previa da área de bar e cafetaría para as activi-dades de servizo e atención á clientela.



- g) Executar as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
 - h) Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
 - i) Avaliar disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
- RA5. . Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se selecciona-ron.

Criterios de avaliación esixibles:

- a) Interpretar a terminoloxía profesional relacionada.
- b) Describir e clasificar a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo pi-cado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
- c) Identificar e caracterizar as técnicas de preparación e servizo acaí-das para a tipoloxía de bebidas.
- d) Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao de-senvolvemento das tarefas.
- e) Executar os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebi-das seguindo instrucións e normas establecidas.
- f) Realizar as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
- g) Distinguir alternativas en función dos resultados obtidos co fin de me-llorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
- h) Realizar o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
- i) Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
- j) Manipular os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA6. Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.

Criterios de avaliación esixibles:

- a. Interpretar a terminoloxía profesional relacionada.
- b) Describir e clasificar a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo pi-cado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
- c) Identificar e caracterizar as técnicas de preparación e servizo acaí-das para a tipoloxía de bebidas.
- d) Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao de-senvolvemento das tarefas.
- e) Executar os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebi-das seguindo instrucións e normas establecidas.
- f) Realizar as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
- g) Distinguir alternativas en función dos resultados obtidos co fin de me-llorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
- h) Realizar o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
- i) Mantivar o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
- j) Manipular os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA7. Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.

Criterios de avaliación esixibles:



- a) Interpretar a terminoloxía profesional relacionada.
- b) Describir e clasificar ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- c) Describir e caracterizar as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- d) Verificar a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
- e) Utilizar adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cer-vexas embotelladas e a presión.
- f) Executar os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
- g) Realizar o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
- h) Mantivar o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
- i) Recoller ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
- j) Realizar as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA8. Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.

Criterios de avaliación exixibles:

- a) Caracterizar as operacións de postservizo habituais nestas áreas de pre-paración e servizo.
- b) Distinguir e secuenciar as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
- c) Identificar e determinar as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
- d) Identificar e formalizar a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
- f) Identificar e determinar as necesidades de conservación dos produ-tos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
- g) Executar as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
- h) Comprobar a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso pos-terior.
- i) Revisar as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. que terán un valor outorgado, e se calquera delas fose incorrecta na súa resposta restará o valor que teña outorgado.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte(proba práctica) da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos. Para obter a cualificación positiva na segunda proba exixirase unha valoración de a lo menos 5 puntos sobre 10 en cada un dos ítems da lista de chequeo proposta para a súa valoración. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior



a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do 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 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste en un exame teórico-escrito, que permita ao alumnado elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico.

O examen teórico-escrito consistirá nun conxunto de ítems de enunciado breve os que lles segue unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas. En algúns casos debe respostar con una frase curta, unha palabra, unha cifra, etc.

Polo tanto, realizarase en forma de probas obxetivas donde as preguntas podrán ser:

De desenvolvemento.

Resposta breve

Complementación (nunha frase ou texto onde falten palabras, incluír esas palabras)

De discriminación.

Duas ou máis opcións (verdadeiro-falso)

Opcións múltiples.

Xustificación da opción (Xustificar a opción elixida).

De recoñecemento.

Elección da mellor resposta (De varias respostas boas elixir a máis axeitada).

De identificación



4.b) Segunda parte da proba

Suposto/s práctico/s realizado no taller de Servizos.

Será requisito imprescindible para realizar a proba práctica presentarse co uniforme de servizos e co seguinte material:

Sacarrollas

Sacachapas

Bolígrafo azul

Puntilla

Cerillas ou mechero

A proba consistirá no desenvolvemento de varios supostos de servizo de bar e cafetería, onde se deberá de manifestar a competencia/as na execución dos diversos aspectos contemplados nesta programación.