



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
MP0152	Servizos en bar e cafetaría	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANDREA GARCÍA TORRES,RAFAEL VERDE MATO,MARIA GABRIELA ALONSO REBORDA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.
CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetaría.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.



Criterios de avaliación do currículo

CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.

RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.

RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.

RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.

RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.

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

Criterios de avaliación do currículo

CA1.1 Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.

CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.

CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.

CA1.4 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvóléronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.
CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.



Criterios de avaliación do currículo
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

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

1.- ATENCIÓN Á CLIENTELA EN BAR E CAFETARÍA.

- Identificar as funcións do persoal de servizos.
- Acollida e despedida do cliente.
- Aplicar técnica de comunicación e venta.
- Atender as reclamacións , queixas e suxestións.

2.- SERVIZO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGÁS O VIÑO, EN BARRA E EN SALA.

- Describir o proceso de elaboración das bebidas alcohólicas.
- Clasificar as bebidas alcohólicas.
- Preparar e servir bebidas alcohólicas segundo as normas establecidas.

3.-ELABORACIÓN DE CÓCTELES E COMBINACIÓNS ALCOHÓLICAS.

- Coñecer os materiais e útiles específicos da coctelería.
- Realizar a posta a punto na elaboración de cócteles.
- Elaborar e servir os principais cócteles.



4.- ELABORACIÓN DE PRATOS COMBINADOS E APERITIVOS PROPIOS DE BAR E CAFETARÍA.

- Coñecer e realizar a posta a punto nas elaboracions culinarias.
- Realizar técnicas para a conservación e rexeneración dos alimentos.
- Coñecer os ingredientes, técnicas e procesos de elaboración das elaboraciós culinarias.
- Realizar as operacións de servizo e presentacion das elaboraciós culinarias.

5.- REALIZACIÓN DA FACTURACIÓN E O COBRAMENTO DOS SERVICIOS.

- Coñecer o proceso de facturación.
- Executar o proceso de facturacion.
- Executar o proceso de cobramento.

CRITERIOS DE CUALIFICACION:

PARTE TEÓRICA-ESCRITA:

- Calificarase de 0 a 10
- Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5
- É preciso superar esta parte para acceder a proba práctica

PARTE PRÁCTICA:

- Calificarase de 0 a 10
- Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- Os que non superen a parte teórica calificaranse como 0 nesta parte

CUALIFICACION FINAL:

- Calificarase de 0 a 10
- Será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes ,expresadas con números enteiros e redondeada a unidade máis próxima.
- No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba ,a puntuación final máxima que poderán asignarse será de 4 puntos.
- A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.



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 a os alumnos elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico.

PROBA TEÓRICA:

- O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.
- Pode consistir: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, de preguntas a desenrolar ou tipo test.
- No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.
- Terá carácter eliminatorio, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5.
- A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro e as persoas que aceden a proba práctica.
- O alumnado virá previsto do seu documento de identidade e bolígrafo para a realización da proba.

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA:

- Consistirán no desenvolvemento de varios supostos prácticos de cafetería e bar no que deberán manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación:
- Realización do servizo de bebidas.
- Realización dun exercicio de cata, no cal deberán, identificar as características organolépticas de varias bebidas.
- Realización dun exercicio de elaboración de cócteles.
- Realización de elaboracións de prancha.
- Facturación dos servizos ofrecidos.
- As persoas deben asistir, co seu documento de identidade, perfectamente uniformadas (camisa branca, pantalón ou saia negra, paxariña ou lazo, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipadas co material propio (sacarollas, sacachapas, bolígrafo e puntilla).
- Os membros da comisión de Avaliación poderán excluir de calquera parte da proba dun determinado modulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións durante a realización das probas. Neste caso o profesorado do modulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun 0.
- O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión da aula.



- A ausencia total ou parcial de uniformidade e material propio impedirá a participación nas actividades prácticas.