



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
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2024/2025	0	210	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ÉRIKA ÁLVAREZ MARTÍNEZ, MANUEL FACHADO RUBIO
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 restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.

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 sala.
CA1.2 Identifícase o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 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.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizáronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolvea.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

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 restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.



Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.

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 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.2 Identifícase o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 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.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.



Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.



Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

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

1.- Atención a clientela en mesa e servizos especiais.

Coñecemento do persoal de sala e as súas funcións.

Protocolo de servizo e acollemento a clientela.

Elaboración de ofertas gastronómicas.

Coñecemento dos alimentos e bebidas a servir.

Manexase co vocabulario profesional. E capaz de dar resposta as peticións da clientela.

Planifica o sistema de reservas,e a súa distribución.



Toma de comandas de xeito correcto.
 Confecciona as facturas e realiza o cobro.
 Aplica o protocolo de despedida correspondente.
 Resolve de xeito correcto reclamacións e queixas.

2.- Servizos de elaboracións culinarias.

Tipos de servizo. Montaxe.
 Aplicación do protocolo según o tipo de servizo.
 Toma de comandas, elaboración de orde de servizo.
 Servizo de mesas.
 Confecciona a factura e cobra.
 Aplica las normas hixiénico ¿sanitarias.

3.- Realización do trinchamento, racionamento e desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias.

Cofecemento das ferramentas para o servizo.
 Montaxe e posta a punto do material necesario para o desenvolvemento da actividade.
 Pelado, trinchamento, racionamento e desespiñamento dos produtos a vista da clientela.

4.- Elaboracións de pratos á vista do cliente.

Posta a punto.
 Elaboración de pratos a vista da clientela.
 Elaboración de pratos a vista da clientela, respetando os tempos, temperaturas e realizándose con orde, facendo o empratamento e recollendo.

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, ou tipo test ou tb. proba/exame escrito.
- 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 restaurante no que deberán manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación:
 - Realización do montaxe e proceso de posta a punto para o servizo de mesas á carta.
 - Realización do montaxe e proceso de posta a punto para o servizo de mesas para eventos especiais.
 - Recoñecer e executar os distintos tipos de servizo.
 - Realización dun servizo de mesa á carta.Toma de comandas.
 - Planificación organizativa de montaxe e servizo de catering,tendo en conta os espazos dispoñibles,equipamentos ,medios de transporte,oferta gastronómica,equipo humano,tipo de evento,modalidade de servizo, aspectos operacionais e lugar de realización.
 - Tecnicas de trinchamiento,desespiñamento,peladura,rationamento e empratamento. Execución de procedementos con carnes,aves ,peixes,mariscos,sobremesas,froitas ,queixos e outros alimentos.
 - Elaboración de pratos na sala á vista da clientela,tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru,as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela,e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as substitúa,con criterios definidos de elegancia,tempo,orde e limpeza.
- As persoas deben asistir ,co seu documento identidade, perfectamente uniformadas (camisa branca, pantalón ou saia negra ,paxariña ou lazo, calcetín ou medias negras, e zapatos negros) e equipadas co material propio(sacarollas, sacachapas, bolígrafo e puntilla).
- Os membros da comisión de Avaliación poderán excluír 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.