

| COD. ART. | CONTENIDO | HORAS | Objetivos |
|-----------|---|-------|---|
| 28706 | Acciones básicas frente a la COVID-19 en Turismo y Hostelería. HOTT01 | 55 | <p>- Adquirir los conocimientos, destrezas y habilidades para responder a las necesidades generadas por la COVID-19, en el sector del turismo y hostelería, cumpliendo las directrices y recomendaciones establecidas, con objeto de recuperar la confianza de trabajadores y usuarios de los servicios turísticos. - Adquirir los conocimientos básicos sobre los diferentes tipos de microorganismos, las afecciones que causan y la respuesta del organismo hospedador frente a la infección, identificando principalmente los referentes al SARS-CoV-2. - Aplicar adecuadamente los métodos de uso y mantenimiento de elementos de protección frente a la COVID-19, siguiendo la normativa vigente medioambiental y de seguridad e higiene. - Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para desempeñar un puesto de trabajo en condiciones de seguridad e higiene.</p> <p>- Identificar las directrices y recomendaciones establecidas para la reducción del contagio por SARS-CoV-2, aplicándolas para asegurar una atención segura al usuario. - Reconocer la importancia en el sector turístico de los servicios de alojamiento y restauración como motor de la economía, aplicando las medidas del Plan de Impulso del Sector Turístico pos-COVID-19 para recuperar la confianza en el sector. - Identificar las situaciones nuevas generadas por el SARS-CoV-2, generando soluciones a través de las nuevas tecnologías y reconduciendo el negocio para generar puestos de trabajo estables y seguros.</p> |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 10822 | Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos 3.1 | 30 | - Describir las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura, funciones y documentación utilizada del departamento de pisos. - Aplicar las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos. |
| 10824 | Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos 3.1 | 30 | - Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento. - Clasificar las ropas para su planchado. - Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida. - Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados. - Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento. - Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento. |
| 10190 | Cocina creativa o de autor. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 30 | - Practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias, ensayando modificaciones en cuanto las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y forma de presentación y decoración. - Evaluar la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas. |
| 10191 | Cocina española e internacional. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 80 | - Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución. - Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales. |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 11001 | Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús | 65 | <p>- Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna. - Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación. - Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, los trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas. - Identificar las formas de empleo de las salsas así como su clasificación.</p> |
| 11375 | Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados | 20 | <p>- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas. - Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos - Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar - Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.). - Conocer las ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados - Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.</p> |

| | | | |
|-------|--|----|---|
| 11003 | Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras | 45 | <p>- Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas. - Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su preelaboración y elaboración. - Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar - Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.). - Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las elaboraciones específicas con base de huevo.</p> |
| 11005 | Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos | 30 | <p>- Conocer la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas. - Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles. - Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar - Identificar las características nutricionales de los productos del mar, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.). - Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de los productos del mar.</p> |
| 11007 | Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes | 45 | <p>- Conocer la clasificación de las carnes de matadero, caza y despojos, así como las características propias de cada una de ellas. - Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de las carnes de matadero, aves, caza y despojos. - Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar - Identificar las características nutricionales de los productos cárnicos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.). - Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las carnes de matadero, aves, despojos y caza.</p> |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 11377 | Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina | 15 | <p>- Conocer las funciones administrativas y organizativas del jefe de cocina, así como las responsabilidades que conlleva el puesto en torno a la organización, supervisión, etc. - Aplicar correctamente las necesidades en torno al control de costes, escandallos, fichas técnicas, etc. - Dominar las técnicas de inventariado - Formular e imponer los % correctos de costos de mercancía, coste de cubierto, etc. - Conocer una correcta planificación de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero, teniendo presente las ofertas de comida más generalizadas, así como las normas en torno a su confección y diseño</p> |
| 19004 | Corte y cata de jamón | 30 | <p>- Aplicar las técnicas de corte y cata del jamón, considerando los procesos y condiciones así como las propiedades y características del mismo. - Conocer la historia del cerdo, así como la calidad y tipos de jamones, el proceso asociado a su elaboración, las necesidades de etiquetado y distintivos utilizados para su control. - Desarrollar de forma adecuada el proceso de obtención de un jamón, reconociendo la fisiología del animal, los factores indicadores de calidad y las distintas denominaciones de origen reconocidas. - Saber las técnicas adecuadas de corte y deshuesado del jamón, obteniendo el máximo rendimiento y un servicio adecuado. - Identificar las técnicas de cata, así como los procesos asociados a su desarrollo. - Desarrollar una técnica adecuada de cata, imponiendo una correcta higiene en el personal y la zona de cata. - Identificar los sentidos que se ven implicados en el proceso de cata. - Aplicar un correcto proceso de cata.</p> |

| | | | |
|-------|---|-----|---|
| 22221 | Creación de cartas y menús. HOTR025PO | 30 | Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad. Conocer los tipos de empresas de restauración y sus ofertas gastronómicas. Saber cuáles son los criterios gastronómicos, dietéticos y organizativos que hay que tener presentes en la creación de las cartas y menús. Diseñar cartas de vinos, elaborar menús especiales para eventos y conjugar un correcto maridaje. Conocer las distintas estrategias para la creación de una política de precios adecuada. Adquirir conocimientos sobre las herramientas de gestión utilizadas en el sector restauración para fijar los precios en las elaboraciones culinarias, así como establecer una técnica de venta correcta. |
| 10192 | Decoración y exposición de platos. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 60 | - Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas. |
| 42592 | El servicio de comidas en centros sanitarios y sociosanitarios. HOTR029PO | 100 | - Adquirir los fundamentos y estrategias acerca de las características y modos de actuación de los servicios de comidas de los centros sanitarios y sociosanitarios. - Asimilar los conceptos generales y normativos relacionados con el servicio de comidas para colectividades. - Conocer las instalaciones, los sistemas, medios y mecanismos referidos al proceso de emplatado de comidas. - Conocer las especificidades y características propias del comedor, del proceso organizativo o mise en place y del montaje de mesas. - Conocer los procesos asociados a las necesidades de servicio en comedores. - Dominar las modalidades de servicio para colectividades en restauración. |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 38975 | Elaboración de platos combinados. HOTR032PO | 60 | <ul style="list-style-type: none"> - Adquirir los fundamentos necesarios para la elaboración de platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto. - Conocer las técnicas asociadas a la elaboración, acondicionamiento y servicio de los platos combinados y aperitivos. - Asimilar los conceptos relacionados con el aseguramiento de la calidad, la prevención y el control de insumos, así como las certificaciones de calidad en las empresas turísticas. |
| 40304 | Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 50 | <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para la realización y servicio de elaboraciones culinarias a la vista del cliente. - Utilizar equipos y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo. - Identificar las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración culinaria a la vista del cliente, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en los procesos de conservación y preparación. - Analizar y desarrollar el proceso de preparación y acabado de elaboraciones culinarias realizadas a la vista del comensal o de aquellas que sólo necesiten el trinchado o distribución en sala. - Analizar y prestar los distintos tipos de información que sobre la elaboración, presentación y servicio de platos a la vista del comensal demandan los diferentes tipos de clientes. |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 10189 | Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 40 | <p>- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.</p> |
| 10188 | Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 70 | <p>- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza; y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de carnes, aves y caza, para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de carnes, aves y caza, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 10186 | Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - Cocina | 70 | <p>- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.</p> |
| 10187 | Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina 3.1 | 60 | <p>- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos. - Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. - Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior. - Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.</p> |
| 40300 | Facturación y cierre de actividad en Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 40 | <p>- Aplicar los diferentes tipos de facturación y sistemas de cobro, analizando sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno. - Realizar el cierre diario de la producción y la liquidación de caja. - Describir y desarrollar procesos de cierre de restaurantes, aplicando procedimientos habituales de trabajo.</p> |

| | | | |
|-------|---|-----|--|
| 18048 | Gestión de la restauración. HOTR040PO | 100 | <p>- Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración. - Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración. - Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas. - Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento. - Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.</p> |
| 11694 | Gestión de sistemas de distribución global (GDS). HOTT004PO | 40 | <p>- Utilizar los soportes informáticos de uso habitual en el sector turístico y en agencias de viajes. - Atender las solicitudes de reservas de transportes, viajes combinados, excursiones o traslados, utilizando soportes y recursos tecnológicos. - Analizar la situación actual de la distribución turística en Internet. - Utilizar los programas de gestión de uso habitual en agencias de viajes, tanto para la realización de front office como de back office. - Emitir los documentos de confirmación y pago que acrediten convenientemente el derecho del cliente a recibir los servicios reservados a su favor.</p> |

| | | | |
|-------|--------------------------------------|----|---|
| 23621 | Gestión del bar-cafetería. HOTR041PO | 60 | <p>Realizar proyectos de viabilidad sencillos de un bar-cafetería, utilizando los canales de información existentes para la constitución y puesta en marcha de pequeñas empresas, analizando sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas: desarrollando los sistemas y procesos de gestión y control necesarios para el ejercicio de la actividad de bar-cafetería. Conocer el sector de la restauración y, en particular, la actividad referida al bar-cafetería. Exponer los tipos de establecimiento, así como las relaciones con otras empresas del sector, y el desarrollo del plan de marketing necesario para su implantación y desarrollo. Conocer las especificaciones referidas a la viabilidad económica financiera del bar-cafetería. Analizar sistemas de aprovisionamiento de alimentos y bebidas. Ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. Estimar el precio de las ofertas gastronómicas y bebidas propias del bar-cafetería en función de los costes. Conocer las exigencias del control documental general de la actividad del bar-cafetería. Saber cuáles son los medios disponibles en la gestión y control comercial del bar-cafetería. Distinguir y utilizar los equipos y programas informáticos de gestión del bar-cafetería. Dar a conocer las ventajas de internet en la actividad propia del bar-cafetería.</p> |
|-------|--------------------------------------|----|---|

| | | | |
|-------|--|-----|--|
| 33844 | Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio. HOTR042PO | 100 | <p>Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración. Planificar los procesos de puesta a punto, apertura, servicio y cierre propios del área o departamento dedicados al servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración, identificando cada una de sus fases. Describir las relaciones interdepartamentales y analizar los procedimientos propios de preservicio, servicio y postservicio llevados a cabo en los establecimientos de restauración. Conocer las elaboraciones culinarias más significativas, así como su presentación y gestión en el sistema documental asociado a su preparación, presentación y servicio. Analizar los procedimientos organizativos inherentes de los eventos y/o actos especiales. Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.</p> |
| 40310 | Inglés profesional para servicios de restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante -contenido online 3.1 | 90 | <p>- Interpretar mensajes orales sencillos en inglés, emitidos en el ámbito de la actividad de restauración. - Interpretar mensajes y documentos sencillos escritos en inglés, recibidos o utilizados en el ámbito de la actividad de restauración. - Producir mensajes orales sencillos en inglés, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración. - Redactar en inglés documentos escritos sencillos, referidos a situaciones habituales de la actividad de restauración. - Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 20091 | Innovación en la cocina. HOTR048PO | 35 | <p>- Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía. - Adquirir los fundamentos básicos de la cocina molecular: técnicas y productos relacionados. - Llevar a cabo técnicas de cocina al vacío en torno a la innovación gastronómica. - Llevar a cabo técnicas de cocina haciendo uso del nitrógeno líquido. - Desarrollar elaboraciones con base de espumas y aires. - Concretar los usos y aplicaciones del humo en gastronomía. - Conocer los usos y aplicaciones de las flores y germinados en cocina. - Descubrir las nuevas tendencias gastronómicas occidentales en torno al uso de productos y técnicas asiáticas. - Desarrollar elaboraciones de repostería artística actual.</p> |
| 23605 | Introducción a la gestión económica-financiera del Restaurante. HOTR044PO | 35 | <p>Adquirir los fundamentos básicos necesarios para realizar la gestión económica-financiera de un restaurante, aplicando los programas informáticos existentes en restauración. Conocer las exigencias propias del proceso administrativo y contable en restauración. Analizar la gestión y el control de las cuentas de clientes, desarrollando las operaciones que les son inherentes con el fin de lograr liquidar en tiempo y forma requeridos. Analizar los datos contables relacionados con la gestión de una empresa de restauración. Distinguir y utilizar los programas informáticos de gestión del restaurante.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 35331 | La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias. HOTR046PO | 70 | <p>- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo. - Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. - Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. - Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.</p> |
| 26653 | Lavado de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos 3.1 | 90 | <p>- Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos. - Clasificar las ropas para su planchado. - Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida. - Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados. - Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento. - Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 21658 | Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos 3.1 | 60 | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. - Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados. - Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados. - Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. |
| 44360 | Logística en Bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas. HOTR050PO | 35 | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística, economato y bodega de un restaurante-bar, evitando los riesgos que puedan derivarse de la manipulación de mercancías. - Asimilar los conceptos generales de la gestión logística del restaurante-bar. - Conocer los parámetros de gestión y organización del almacén del restaurante-bar. - Analizar las necesidades, tipos y métodos de stock y valoración de existencias en el almacén del restaurante-bar. - Conocer las operaciones relacionadas con la actividad propia del economato y bodega en el restaurante-bar. - Diferenciar las distintas materias primas culinarias y géneros de uso común en el restaurante-bar, sus necesidades de regeneración y conservación. - Planificar un proceso correcto de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar. - Asimilar los conceptos relacionados con la prevención de riesgos en la gestión logística de los almacenes de hostelería. |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 42117 | Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas. HOTR051PO | 75 | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar los diferentes procesos que intervienen en la gestión logística de una cocina, organización de alimentos y stocks, así como detectar anomalías en la conservación y/o regeneración de las materias primas aplicando la normativa higiénico-sanitaria. - Asimilar los conceptos generales de la gestión logística de una cocina. - Conocer los parámetros de gestión y organización del almacén de establecimientos de restauración. - Analizar las necesidades, tipos y métodos de stock y valoración de existencias en el almacén de los establecimientos de restauración. - Conocer las especificidades del departamento de cocina en cuanto a organización, estructuras y competencias de su personal. - Analizar la operatividad del economato y bodega en torno a la gestión logística de la cocina. - Diferenciar las distintas materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina. - Planificar un proceso correcto de aprovisionamiento interno en cocina. - Asimilar los conceptos relacionados con la prevención de riesgos en la gestión logística de los almacenes de hostelería. |
|-------|---|----|---|

| | | | |
|-------|--|----|---|
| 10182 | Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408 - Cocina | 70 | <p>- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas. - Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...), estimando sus diferencias. - Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos. - Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición. - Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, referidos a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. - Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. - Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. - Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.</p> |
|-------|--|----|---|

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 26888 | Planchado y arreglo de ropa en alojamientos. HOTA0108 - Operaciones básicas de pisos en alojamientos 3.1 | 90 | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos. - Clasificar las ropas para su planchado. - Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida. - Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados. - Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento. - Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento. |
| 10185 | Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. HOTR0408 - Cocina | 70 | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo. - Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. - Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. - Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 10184 | Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos . HOTR0408 - Cocina | 60 | <p>- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo. - Analizar los pescados, crustáceos y moluscos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. - Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. -. Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de pescados, crustáceos y moluscos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.</p> |
| 10183 | Preelaboración y conservación de vegetales y setas. HOTR0408 - Cocina | 60 | <p>- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de vegetales y setas y en función de su rendimiento óptimo. - Analizar los vegetales y setas comestibles de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. - Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes vegetales y setas; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. - Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de vegetales crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|---|
| 16041 | Promoción y venta de servicios turísticos. HOTT006PO | 35 | Adquirir los fundamentos básicos para realizar la promoción, venta y comercialización de productos y servicios turísticos, utilizando los programas informáticos de gestión de agencias de viajes. |
| 40943 | Recepción y atención al cliente en establecimientos de alojamiento. HOTA005PO | 65 | - Analizar la organización y funciones más frecuentes de los departamentos de recepción, justificando estructuras organizativas adecuadas a cada tipo de establecimiento. - Analizar los procesos propios del departamento de recepción y aplicar los procedimientos idóneos para la correcta prestación y control de los servicios que le son inherentes. - Desarrollar los procesos de gestión de cobros y facturación, aplicando los procedimientos y operaciones idóneos para su realización. - Aplicar técnicas y habilidades de comunicación de uso común en establecimientos turísticos, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias. - Aplicar técnicas y habilidades de atención al cliente de uso común en establecimientos turísticos, a fin de satisfacer sus expectativas y materializar futuras estancias. - Aplicar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos. |
| 10181 | Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería. HOTR0408 - Cocina | 60 | - Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería. - Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos. - Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería. - Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería. |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 40308 | Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 60 | <p>- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería. - Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos. - Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería. - Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.</p> |
| 40302 | Servicio de vinos. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 90 | <p>- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas. - Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio. - Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata. - Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas. - Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución. - Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación. - Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura de servicio. - Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.</p> |

| | | | |
|-------|--|----|---|
| 20821 | Servicio en Restaurante y Bares. HOTR064PO | 35 | <p>- Adquirir los fundamentos básicos para la atención a un cliente en un servicio de restaurante-bar desde la toma de la comanda hasta la facturación, cobro y, en su caso, reclamaciones del servicio. - Adquirir conocimientos sobre la deontología de la profesión, las características del personal que integra dicho departamento, así como de las necesidades de mobiliario, material de trabajo y condimentos usados más comunes. - Conocer las premisas de una correcta planificación. - Adquirir conocimientos sobre la organización de los rangos y proceso de mise en place, el uso del menaje propio de un servicio y los procedimientos propios del servicio al cliente, el desbarasado y la toma de comanda, reconociendo sus tipos y procedimiento. - Conocer las ofertas gastronómicas y servicios propios de las empresas de restauración. - Adquirir conocimientos sobre el desarrollo de la mise en place en el bar, así como de la imposición de un correcto servicio, tanto de comidas como de bebidas, incluyendo algunos principios básicos de coctelería. - Saber llevar la gestión administrativa del restaurante y bar. - Tramitar quejas y reclamaciones.</p> |
|-------|--|----|---|

| | | | |
|-------|--|----|---|
| 40210 | Servicio especializado en vinos. HOTR065PO | 90 | <p>- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino. - Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata. - Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio. - Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas. - Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución. - Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación. - Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodeguilla o cava del día su temperatura del servicio. - Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos. - Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.</p> |
| 40298 | Servicio y atención al cliente en restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 50 | <p>- Describir y desarrollar el proceso de servicio de alimentos y bebidas en sala, utilizando las técnicas más apropiadas para cada fórmula de restauración. - Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de alimentos y bebidas más efectivas en el restaurante, y diferenciar y aplicar los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.</p> |

| | | | |
|-------|--|----|--|
| 40306 | Servicios especiales en restauración. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 80 | <p>- Formular propuestas de organización de medios necesarios para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración, en el marco de sistemas organizativos preestablecidos. - Describir y utilizar el mobiliario, equipos, máquinas y útiles habituales para la prestación de servicios especiales y eventos en restauración, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. - Diseñar decoraciones para locales de restauración y para la exposición de elaboraciones culinarias y bebidas, en el marco de todo tipo de servicios especiales y eventos en restauración. - Decorar y ambientar locales y montar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los potenciales clientes. - Distribuir, montar y poner a punto equipos, mobiliario y menaje necesarios para el desarrollo de servicios especiales y eventos en restauración.</p> |
| 40296 | Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante. HOTR0608 - Servicios de Restaurante 3.1 | 40 | <p>- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala. - Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.</p> |

| | | | |
|-------|---|----|--|
| 35317 | Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos. HOTR079PO | 80 | <ul style="list-style-type: none">- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior.- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. |
|-------|---|----|--|