

ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CURSO: 1º

Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Decreto 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración.

Decreto 155/2017, de 19 de diciembre por el que se modifica el Decreto 16/2009, de 26 de febrero.

Profesor:
José Manuel López de Cubas

Turno vespertino

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los resultados de aprendizaje se mantienen, a excepción de algunos puntos en los distintos criterios de evaluación que han sido eliminados para el tercer trimestre.

- **Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada a la recepción de pedidos.
- b) Se han reconocido las materias primas y sus características.
- c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.
- d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.
- e) Se han determinado los métodos de conservación de las materias primas.
- f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación.
- g) Se ha asegurado el orden de las materias primas en función de su consumo teniendo en cuenta la rotación de stock.
- h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio.
- b) Se ha interpretado la información.
- c) Se ha rellenado la hoja de solicitud.
- d) Se ha tenido en cuenta la rotación de stocks.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los equipos, útiles y materiales de esta área.
- b) Se han relacionado los equipos útiles y materiales con sus aplicaciones posteriores.
- c) Se han preparado equipos, útiles y materiales verificando su adecuación para el uso.
- d) Se han ejecutado los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas de acuerdo a las normas establecidas.
- e) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado los diversos tipos de servicio relacionados con estas áreas.
- b) Se han caracterizado los diversos tipos de montaje asociados a los servicios en estas áreas y las técnicas apropiadas para cada uno.
- d) Se ha comprobado la adecuación previa del área de bar y cafetería para las actividades de servicio y atención al cliente.
- e) Se han ejecutado las operaciones de montaje, aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- f) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado los diferentes tipos de bebidas calientes sencillas.
- c) Se han caracterizado las cualidades organolépticas y aplicaciones habituales de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas.
- d) Se han determinado las distintas fases para desarrollar correctamente las técnicas y procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de bebidas calientes sencillas siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas.
- f) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual.
- c) Se han identificado y caracterizado las diversas técnicas de preparación y servicio adecuadas a la tipología de bebidas.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han ejecutado los diversos procedimientos de preparación y servicio de este tipo de bebidas siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

- **Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.**

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.
- b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.
- c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las operaciones de servicio.
- j) Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

- **Efectúa las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.**

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.
- b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.
- c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.
- d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han identificado y determinado las necesidades de conservación de los productos que lo requieran para su adecuación a usos posteriores.
- f) Se han ejecutado las diversas operaciones de post- servicio, incluyendo la conservación de alimentos, cumpliendo las instrucciones y/o protocolos establecidos.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

No se verán modificadas ninguna de las unidades de trabajo contempladas para el tercer trimestre; pero si elementos curriculares como son: la temporalización, la evaluación y principalmente la metodología. Las unidades de trabajo 1 al 7, se llevaron a cabo tanto en su forma conceptual como procedimental. Las unidades de trabajo 8, 9 Y 10 se tocaron en menor medida, sin poder profundizar en ellas tanto en lo que se refiere a contenidos soporte como sus contenidos organizadores.

UT.8	SERVICIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, SIDRAS Y APERITIVOS.
UT.9	AGUARDIENTES Y LICORES.
UT.10	REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES DE POST-SERVICIO EN EL BAR-CAFETERÍA.

U.T. 8.

- Aperitivos y cervezas.
- Ubicación y conservación.
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Procedimientos de ejecución, control y valoración de resultados.
- Vinos. Clasificación e identificación. Almacenamiento y conservación. Operaciones elementales de servicio.

U.T. 9.

- La destilación. Formula alcohólica base.
- Aguardientes y tipos.
- Licores.

U.T.10

- Operaciones de post-servicio en áreas de bar-cafetería. Adecuación de los espacios para su siguiente utilización
- Secuenciación de fases y aplicación de técnicas.
- Control y reposición de materiales y materias primas. Documentos asociados. Partes de incidencias- Pérdidas y roturas.
- Análisis y detección de necesidades. Procedimientos de control.
- Caracterización de los materiales de limpieza.
- Procedimientos de ejecución de las operaciones de post-servicio. Control y valoración de resultados. Aplicación normas higiénico-sanitarias.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Además de los contenidos planificados para el tercer trimestre, una parte fundamental del trimestre estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

En relación con la metodología, se priorizan tareas propuestas semanalmente, evitándose las tareas mecánicas y repetitivas en favor de tareas significativas y motivadoras.

Para la tercera evaluación se ajustan los criterios de evaluación para adaptarlos a las limitaciones formativas y personales de cada alumno. Las tareas realizadas durante el confinamiento deben suponer un valor añadido en la evaluación, por ello el peso en la calificación final del curso será menor que el que en un principio se había contemplado.

Se seguirá una enseñanza en modalidad online, asegurando que la totalidad del alumnado tiene acceso a ello y en el caso de que no sea posible, se plantearán adaptaciones en función de cada caso concreto.

El uso de las TIC, en este caso, el mail de grupo, Google drive, Google Classroom y formularios Google, serán las herramientas que permitan la enseñanza a distancia.

Se programarán y desarrollarán actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada, enviando éstas a cada alumno individualmente.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

La evaluación de los aprendizajes es continua. Siendo el alumnado de primer curso y habiendo cursado prácticamente dos terceras partes del curso, dispongo de información necesaria para llevar a cabo la evaluación, que será complementada con el trabajo que actualmente el estudiante está realizando en la distancia.

La evaluación final de los aprendizajes del alumnado durante el curso 2019-2020 considerará en conjunto las evaluaciones de todo el curso, valorando especialmente el grado de desarrollo de los aprendizajes y de las competencias imprescindibles.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno;

no obstante, se tendrá en consideración la actitud ante el trabajo y la disposición por parte del alumnado en la realización y entrega de las distintas actividades propuestas por el profesor. (No siendo concluyente esta calificación en la actividad no presencial para la superación o no del módulo).

Aquellos alumnos que hayan presentado actividades en este tercer trimestre y tengan aprobados los dos primeros trimestres, tendrán una nota no inferior a 5.

No será necesaria la obtención de una calificación de 5 en las actividades o ejercicios de refuerzo llevados a cabo, para realizar la media aritmética.

Los criterios de calificación quedan modificados, al no poder evaluar de forma plena procedimientos técnicos, que en este sector son imprescindibles para la adquisición de competencias profesionales y que necesitan de los espacios y distribución organizativa para conseguir la satisfacción del cliente. (sea este interno o externo)

Se establece que el criterio de calificación para la nota final de ciclo supondrá un peso en la calificación final de **40% la primera y segunda evaluación y un 20% la tercera evaluación.**

Para aquellos alumnos que tengan módulos pendientes se prepararan actividades de evaluación no presenciales para que puedan superar el módulo.

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Convocatoria extraordinaria:

Los alumnos que en la Evaluación final Ordinaria no hayan superado el módulo, recibirán un informe escrito del profesor expresando los resultados de aprendizaje a alcanzar, junto a las actividades, pautas de aprendizaje, e indicando si el alumnado puede o no alcanzarlos de manera autónoma. En caso de ser afirmativo dicho informe, el alumno o alumna realizará una prueba final en el mes de junio para adquirir los resultados de aprendizaje no alcanzados durante el curso.

La evaluación será continua, por tanto, se tendrá en cuenta la evolución del alumnado en la adquisición de técnicas y desarrollo de las realizaciones profesionales de este módulo.

El alumno realizará una prueba escrita (tipo Test), donde se pueda comprobar la adquisición de conocimientos básicos imprescindibles para poder superar el presente módulo.

Si es factible, el alumno presentará mediante una grabación en video una técnica básica propuesta por el profesor, demostrando que posee la destreza suficiente; teniendo que realizar ésta de manera aceptable y profesional y demostrando que la competencia ha sido adquirida e interiorizada.

(Si esto no fuera posible, el profesor enviará una grabación donde el alumno, deberá analizar lo visionado, y realizar un trabajo al respecto).

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- Libro digital de Paraninfo. “Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería”. Ed. Paraninfo
- Mail de grupo, google drive, google classroom.
- Apuntes del docente.

9. ANEXOS

PROFESOR: José Manuel López de Cubas.

GRUPO: 1º Servicios en Restauración (Turno vespertino).

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPertino)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT.3. – Identificación de marcas comerciales y etiquetados.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realización de un listado de bebidas alcohólicas y no alcohólicas presentes en el mercado y necesarias en un bar-cafetería.</p> <p>Catalogar por marca comercial.</p> <p>Identificar e indicar componentes de las mismas (ingredientes).</p> <p>Ficha y foto correspondiente del producto.</p> <p>Fecha de entrega: viernes 20 de marzo.</p>	<p>Se enviará vía e-mail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se tomará en consideración, la presentación el orden y la claridad de ideas en la exposición realizada. - Clasificación adecuada y necesaria para poder dar servicio en un bar-cafetería. - Abarcar todo el abanico necesario de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. - Número de marcas presentadas de un mismo género. Ejemplo: en lugar de presentar una sola marca de Ron. Tener una variedad suficiente para ofrecer al cliente. -Entrega del trabajo en tiempo establecido. b) Se han reconocido las materias primas y sus características. c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos. <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPERTINO)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT. 7,8 y 9. – Relacionar servicio con materiales y útiles necesarios.
(Asociación de útiles y equipos según la bebida a servir).

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Hacer un listado de bebidas no alcohólicas y alcohólicas relacionando el servicio con materiales y útiles necesarios para su presentación. - Indicar tipo de bebida e identificar cristalería necesaria para su presentación al cliente. (necesidad de otros útiles). - Presentación de refrescos, zumos, aguas, mostos, helados, vinos, cervezas, aguardientes, licores, combinaciones y cócteles. <p>Fecha de entrega: miércoles 25 de marzo.</p>	<p>Envío vía e-mail</p>	<ul style="list-style-type: none"> b) Se ha descrito y clasificado la tipología de refrescos, zumos, batidos y aguas de consumo habitual. d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas. b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples. <p>-Relación de bebidas y preparación de servicio. (Cristalería adecuada a cada servicio). Útiles necesarios.</p> <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPERTINO)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Realización de ejercicios tipo test mayoritariamente para la interiorización de conceptos.
Contenidos repaso de las unidades de Trabajo UT.1 a UT.7 incluidas.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
---------------------------------	------------------	---

Realización de ejercicios tipo test para la asimilación e interiorización de contenidos soporte.	Vía e-mail o (entrega en mano) si es factible.	Criterios relacionados con los Resultados de aprendizaje del 1 al 6.
Fecha de entrega: Deberán estar entregados antes del 31 de marzo.		La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.

PROFESOR: **José Manuel López de Cubas.**

GRUPO: **1º Servicios en Restauración (Turno vespertino).**

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPERTINO)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT.8. – Servicio de bebidas alcohólicas simples: cervezas, sidras y aperitivos.

- Aperitivos y cervezas. Definiciones, clasificaciones, tipos y características.
- Ubicación y conservación
- Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas.
- Vinos. Clasificación e identificación. Almacenamiento y conservación. Operaciones elementales de servicio.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>- Realización de un resumen o resumen-esquema de la unidad 7 del libro Operaciones básicas y servicios en Bar Cafetería. (Parainfo).</p> <p>- Dar respuesta a las cuestiones y actividades propuestas al final de la unidad.</p> <p>Fecha de entrega: viernes, 24 de abril.</p> <p>-Se realizará un test que englobe todo el contenido de la unidad, con el fin de que los conceptos queden asentados e interiorizados. (Se pretende que el alumno haga un ejercicio de consulta si es necesario, para responder correctamente las preguntas).</p>	<p>Telemáticamente: Google Classroom o se entregará vía e-mail.</p>	<p>b) Se han descrito y clasificado de forma ordenada los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples.</p> <p>g) Se tienen en cuenta en el servicio de vinos y vinos generosos los recipientes adecuados y se atiende a las distintas temperaturas de servicio.</p> <p>Vinculado al Resultado de aprendizaje 7.</p> <p>- Se tomarán en consideración; la presentación, la escritura, el contenido de las respuestas y su grado de acierto.</p> <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

Fecha de entrega: lunes, 27 de abril.		
---------------------------------------	--	--

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPERTINO)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT.9. – Aguardientes y Licores.

- La destilación
- Aguardientes de vino y residuos de uva.
- Aguardientes de cereales.
- Aguardientes de sustancias azucaradas.
- Aguardientes de frutas.
- Licores.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Realización de un resumen o resumen-esquema de la unidad 8 del libro Operaciones básicas y servicios en Bar Cafetería. (Parainfo). - Dar respuesta a las cuestiones y actividades propuestas al final de la unidad. Fecha de entrega: miércoles, 29 de abril.</p> <p>-Se realizará un test que englobe todo el contenido de la unidad, con el fin de que los conceptos queden asentados e interiorizados. (Constituye un ejercicio de consulta y repaso) Fecha de entrega: jueves, 30 de abril.</p>	<p>De forma telemática: Google Classroom o envío vía e-mail.</p>	<p>a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. c) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas y procedimientos de servicio asociados a cada tipo de bebida alcohólica. Vinculado al Resultado de aprendizaje 7. - Se tomarán en consideración; la presentación, la escritura, el contenido de las respuestas y su grado de acierto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer el proceso de la destilación. • Clasificación de aguardientes según la materia prima con la que se elaboren. • Describir proceso de destilación. • Clasificar los licores según sus características. <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)**GRUPO: 1º (VESPERTINO)****MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA****RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:**

UT.10.- Operaciones de Post-servicio en el bar cafetería.

- Recogida y cierre: Desbarase y limpieza. Productos necesarios.
- Control y reposición de materiales y materias primas.
- Adecuación de espacios para su siguiente utilización.
- Documentación asociada al cierre.
- Valoración de resultados.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Al igual que existe una hoja de apertura o check list, existe una hoja de cierre.</p> <p>Teniendo en cuenta todos los aspectos necesarios, realizar de forma secuencial, una “hoja de cierre”. Ha de ser un documento que os ayude paso a paso a llevar a cabo las operaciones necesarias para la finalización de una perfecta jornada y dejaros en disposición para una perfecta apertura o próximo servicio. “Utilizad la lógica” (Vale un resumen secuencial de lo que tenéis que ir haciendo: desbarase..., limpieza y ¿cómo? Materias primas ¡Etiquetado! ¡Conservación de materias primas! ¡Material necesario! ¡Supervisión! ¡Pedidos necesarios! Etc....</p> <p>Fecha de entrega: 12 de mayo.</p>	<p>De forma telemática: Google Classroom o envío vía e-mail.</p>	<p>a) Se han caracterizado las operaciones de post-servicio habituales en estas áreas de preparación y servicio.</p> <p>b) Se han distinguido y secuenciado fases y procedimientos para la limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio.</p> <p>c) Se han identificado y determinado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas teniendo en cuenta las previsiones de uso y consumo.</p> <p>d) Se ha identificado y cumplimentado la documentación necesaria para el acopio y reposición siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Vinculado al Resultado de aprendizaje 8. - Se tomarán en consideración; la presentación, la escritura, el contenido y grado de acierto.</p> <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (GRADO MEDIO)

GRUPO: 1º (VESPERTINO)

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT.1 al UT.10 (Contenido General)

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>Termino de actividades aún no entregadas y realización de distintas pruebas tipo test con contenido global del curso.</p> <p>Fecha de entrega: miércoles 3 de junio.</p>	<p>Se enviará vía e-mail.</p>	<p>Todos; atendiendo a los resultados de aprendizaje del 1 al 8.</p> <p>La Calificación se expresará en valores numéricos de 1 a 10.</p>

Firmado: José Manuel López de Cubas.