

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

Lengua extranjera: Francés

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1SERD

MÓDULO: 02 SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

- La descripción de una persona
- La expresión de la cantidad
- Estudio de vocabulario relativo a los objetivos de la unidad: alimentos y recetas
- Explicación de los contenidos gramaticales básicos:
 - o **C'est – Il est**
 - o **La expresión de la cantidad (partitivos). Estudio de vocabulario relativo a los alimentos de una receta**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

PRESENTACIÓN CONVOCATORIA

EXTRAORDINARIA

**ACTIVIDADES DE REFUERZO Y RECUPERACIÓN
O ACTIVIDADES OBJETIVAS CALIFICABLES**

Fecha de entrega 19 de junio

• COMPRENSIÓN ORAL (LA IDENTIDAD)

-Responder a las preguntas de la ficha que se adjunta sobre la identidad. Se adjunta documento audio con 3 presentaciones de personas y ficha con preguntas

• COMPRENSIÓN ORAL (EN EL RESTAURANTE)

- Rellenar los huecos con lo que escuchamos en el audio. Se adjunta documento audio y ficha de comprensión oral para rellenar.

- Ejercicio sobre las expresiones que se utilizan en el restaurante entre el camarero y el cliente. Se adjunta un video y una ficha de ejercicios en relación con el video. Escuchar y ver el video e imaginar las respuestas en la ficha

MEDIO DE ENTREGA

Gmail: correo electrónico

Consigna:

Como presentar la actividad:

Word, no escribir en mayúsculas, letra Arial 10. Poner nombre y apellidos y curso en el archivo.

Revisar cada actividad antes de mandarla

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

• Aquellos alumnos que tuviesen la primera y/o la segunda evaluación suspendidas deberán realizar una serie de trabajos y de actividades objetivas calificables adicionales de forma telemática y/o presencial (si se pudiera) para superar el módulo.

• Aquellos alumnos que no las entregasen parcial o totalmente, no se les podrá calificar positivamente.

• Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma y se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo el 5 la calificación mínima para aprobar.

Cada error restará 0,10. Revisar cada actividad antes de mandarla.

Saber aplicar los contenidos gramaticales utilizados en la unidad 1 del libro de clase

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º

MÓDULO: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN Y EVALUACIÓN

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

MEDIO DE ENTREGA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE:

-Entrega de un resumen del tema 1

Email

Estas actividades tendrán un peso del 50% sobre la nota y estarán superadas cuando la media de todas ellas sume una calificación igual o superior a 5 puntos. Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms

Google forms

-Entrega de un resumen del tema 2

Email

Calificación del 1 al 10
Se evaluará la entrega en tiempo y forma

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms
Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio

Google forms

Calificación del 1 al 10
Calificación del 1 al 10

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL PRIMER TRIMESTRE

ON LINE

-Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 1 y 2

Esta actividad tendrá un peso del 50% y estará superada cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5
Calificación de 1 al 10

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE:

-Entrega de un resumen del tema 3

Email

Estas actividades tendrán un peso del 50% sobre la nota y estarán superadas cuando la media de todas ellas sume una calificación igual o superior a 5 puntos. Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms

Google forms

Calificación del 1 al 10

-Entrega de un resumen del tema 4

Email

Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10

-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms

Google forms

Calificación del 1 al 10

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

-Entrega de un resumen del tema 5	Email	Se evaluará la entrega en tiempo y forma. Calificación del 1 al 10
-Realización de un cuestionario de repaso a través de google forms	Google forms	Calificación del 1 al 10
Deberán estar entregados y realizados como fecha tope antes del 19 de junio		
ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL SEGUNDO TRIMESTRE	ONLINE	Esta actividad tendrá un peso del 50% y estará superada cuando se obtenga una calificación igual o superior a 5
-Se realizará un cuestionario de evaluación correspondiente a los temas 3,4 y 5.		
ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA AQUELLOS ALUMNOS QUE TENGAN PENDIENTE EL TERCER TRIMESTRE:		
Aquellos alumnos que tengan suspenso el tercer trimestre deberán entregar todas las actividades realizadas durante el tercer	Email/ Classroom	Calificación de 1 al 10

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

EIE: Empresa e iniciativa emprendedora

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1SERD

MÓDULO: EIE

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Los contenidos para la convocatoria extraordinaria son los fijados en la programación y en la primera adenda a la programación para el tercer trimestre.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Actividades y casos prácticos relacionados con los contenidos programados.

FECHA DE ENTREGA: 18 de junio de 2020.

Proyecto de Empresa FECHA: 18 de junio de 2020

MEDIO DE ENTREGA

Correo electrónico

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Los criterios de evaluación son los fijados en la programación y en la primera adenda a la programación para el tercer trimestre.

Criterios de calificación: Un 50% de la calificación corresponde a las actividades y un 50% corresponde al Proyecto de Empresa.

La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno. Se calificarán todas las actividades realizadas y el Proyecto de Empresa con una nota numérica del 1 al 10. Un 50% de la calificación final del módulo corresponde a las actividades propuestas y un 50% al Proyecto de Empresa.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

Técnicas de comunicación

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1SERD

MÓDULO: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad de trabajo 1: Comunicación e información al cliente.

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.
- Comunicación verbal en la restauración. Emisión y recepción de mensajes orales y escritos.
- La escucha activa como agente facilitador de la comunicación.
- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.
- Comunicación no verbal. Imagen personal. El aspecto físico, afectivo e intelectual del emisor.
- Empatía, receptividad, asertividad.
- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Atención personalizada como base de la fidelización del cliente.
- Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad en restauración.

Unidad de trabajo 2: Venta de productos y servicios.

- El cliente. Tipología del cliente.
- Tratamiento y normas de cortesía.
- Técnicas de venta en restauración.
- Tipos de venta: Directa, indirecta, silenciosa, telefónica.
- Componentes de la venta: Contexto, emisor, mensaje, canal, receptor y retroalimentación.
- Exposición de las cualidades de los productos y servicios.
- Modelo de actuación en el proceso de venta en restauración: Planificación, acogida, presentación de la oferta, seguimiento, despedida y evaluación.
- Relaciones con los clientes. Actitudes básicas que el vendedor debe transmitir al cliente: Accesibilidad, profesionalidad, cortesía y capacidad de respuesta

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Realización de resúmenes de los temas. - Cuestionario de google form.	Zona habilitada en el Classroom	Crterios de evaluación: a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales. b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente. c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial. d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte. e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje. f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros). g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto. h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente. i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo. k) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio. l) Se han analizado las diferentes tipologías de público.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

- l) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.
- m) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.
- n) Se ha diferenciado entre información y publicidad.
- p) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
- q) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.

Unidad de trabajo 3: Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias

- Concepto de calidad y su evolución histórica en el sector de la restauración.
- Modelos de sistemas de calidad. Modelo EFQM.
- Objeciones de los clientes y su tratamiento.
- Técnicas utilizadas en la actuación ante las reclamaciones.
- Gestión de reclamaciones.
- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. La hoja de reclamaciones.
- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.
- La protección del consumidor y el usuario en España y la Unión Europea. El arbitraje de consumo. Oficina municipal de información al consumidor. OMIC.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

- Explica qué significa para ti la calidad en el servicio en las empresas de restauración.
- Explica cómo resolverías tú la siguiente situación: Un cliente llega a tu establecimiento de restauración con la intención de comer rápidamente. El establecimiento está lleno a rebosar, pero el cliente tiene como amigo a uno de los camareros, al que le pide que le atienda ya. El camarero así lo hace, pero ello provoca el enfado del resto de clientes que estaban antes que el último en llegar.
- Hemos atendido a un cliente en nuestro establecimiento y cuando nos solicita la factura, comprueba que no se corresponde con lo que ha consumido; hay una diferencia de 2 € de más. El cliente comunica esta incidencia con muy malas formas y chillando a pleno pulmón. ¿Qué harías en ese momento? ¿Qué le dirías? Razona tu respuesta.
- Realización de resúmenes de los temas.
- Cuestionario de google form.

MEDIO DE ENTREGA

Zona habilitada en el Classroom

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

- Criterios de evaluación:
- a) Se han identificado las alternativas de solución de la objeción o sugerencia previas a la reclamación formal.
 - b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.
 - c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.
 - d) Se han reconocido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.
 - e) Se ha trasladado la información sobre la reclamación según el orden jerárquico preestablecido.
 - f) Se ha simulado la resolución de conflictos entre las partes por medio de una solución de consenso, demostrando una actitud segura, correcta y objetiva.

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad de trabajo 4: Aplicaciones del protocolo en restauración

- Tipos y objetivos de los actos protocolarios.
- Definición y elementos de protocolo en restauración.
- Tipos de presidencias en actos protocolarios. Sistema francés y sistema inglés. Método del reloj y método cartesiano.
- Protocolo y colocación de banderas en actos protocolarios oficiales.

Tratamiento de los títulos nobiliarios. Tratamientos oficiales y abreviaturas.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

- Documentación del acto a organizar.
- Valoración de la imagen corporativa. Logotipos y anagramas.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none">- En base al tema colgado en el classroom, realizar los 4 supuestos prácticos planteados en la actividad colgada en la plataforma sobre colocación en eventos.- Realización de una presentación en la que se recojan imágenes de las colocaciones de las presidencias en actos protocolarios y de colocación de banderas indicando si están bien colocados o no.- Realización de resúmenes de los temas.- Cuestionario de google form.	Zona habilitada en el Classroom	<ul style="list-style-type: none">a) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.b) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.c) Se han caracterizado los diferentes sistemas de ordenación de los clientes en función del tipo de acto desarrollar.

OBSERVACIONES: Sólo hay un alumno que no ha superado el módulo por no haber entregado ninguna de las actividades planteadas tanto de refuerzo/recuperación como del tercer trimestre. Por lo que el alumno deberá presentar las actividades y realizar los cuestionarios.

* *Criterios de calificación:* 50% resúmenes + 50% cuestionarios. Tendrá que tener un 5 en ambas partes para superar esta parte. Se evaluará la entrega en tiempo y forma.
Calificación del 1 al 10

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno diurno

Adenda periodo extraordinario

Operaciones básicas de servicios de bar-cafetería

CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1SERD

MÓDULO: OPERACIONES BÁSICAS DE BAR-CAFETERÍA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

El alumno deberá entregar todas las actividades expuestas en classroom como máximo el 15 de junio, siendo corregidas por el profesor y devueltas al alumno para el mejor desarrollo de la prueba escrita que tendrá que hacer el alumno.

Prueba de evaluación extraordinaria:

Se hará telemáticamente a través de un formulario Google form y una videoconferencia grabada con zoom.

PREGUNTAS DE ELECCION MULTIPLE
PREGUNTAS DE RESPUESTA CORTA O
PARRAFO.

EJERCICIOS DE SUPUESTOS PRACTICOS.

MEDIO DE ENTREGA

Google Classroom

Se avisará al alumno a través de correo electrónico y classroom, en la fecha que se acuerde en junta de evaluación ordinaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

No son de carácter obligatorio ni tienen un peso en los criterios de calificación, solo son material de apoyo para el alumno.

50 preguntas de elección múltiple. 10 con un punto de valor cada una. 2 ejercicios prácticos con un valor. Las respuestas erróneas no restan.

Tiempo estimado para el desarrollo de la prueba 2 horas aproximadamente

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Lengua extranjera: Francés

CICLO FORMATIVO: Grado Medio en Servicios de Restauración

GRUPO: 1SERV

MÓDULO: Segunda lengua extranjera (francés)

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN PARA ALUMNOS CON EL MÓDULO SUSPENSO EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA.

[10-19 JUNIO]

Objetivos:

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.
2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales
4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, relacionando reglas gramaticales con la finalidad de los mismos
5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Para la superación de la asignatura, los alumnos deberán completar las tareas recogidas anteriormente en esta adenda que no hayan entregado y que se desglosan de la siguiente manera:

A) Comprensión auditiva

1. Realización de actividades de comprensión auditiva relacionadas con el ámbito profesional. Libro de texto *Au service du client. Francés para cocina y restauración*.

[Fecha límite: viernes 19 de junio a las 23:59].

2. Prueba de comprensión auditiva con límite de tiempo.

[Fecha: viernes 19 de junio de 14:30 a 15:00].

MEDIO DE ENTREGA

- Documento de Word (o similar).
- Correo electrónico.
- Formularios de Google.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

- Los alumnos deberán recuperar solo las áreas que no hayan superado en la evaluación ordinaria.
- Para aprobar el módulo es necesario superar todas las áreas con una nota mínima de 5.
- La nota final se calcula de la siguiente manera: comprensión auditiva (25%), comprensión lectora (25%), expresión oral (25%) y expresión escrita (25%).
- A) Comprensión auditiva: entregas (75%) y prueba (25%).
- B) Comprensión lectora: entregas (75%) y prueba (25%).
- C) Expresión oral: grabaciones (100%).
- D) Expresión escrita: entrevista (30%), diseño de la carta (70%).

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º SERV (Vespertino)

MÓDULO: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

La Competencia General de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, preparación, conservación, terminación/presentación, y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El módulo Seguridad e Higiene en la manipulación de los alimentos acredita la siguiente unidad de competencia:

UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<p>- Repaso de los temas correspondientes utilizando el resumen en formato PPT. (Jueves 11 de junio).</p> <p>- Envío (y recogida) de Ejercicio Tipo Test con cuestiones Teóricas y Prácticas sobre el Tema. (Del 12 al 19 de junio)</p>	<p>- El medio de entrega será a través del Correo Electrónico</p>	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <p>a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento y las prácticas de manipulación.</p> <p>b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.</p> <p>c) Se han descrito las principales alteraciones en alimentos.</p> <p>d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p> <p>e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.</p> <p>f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaboradas con los productos procesados.</p> <p>g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.</p> <p>h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.</p> <p>i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</p> <p>Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test.</p> <p>Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.</p>

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Inglés

Garantizando los contenidos mínimos que se establecen el Real decreto del título, se trabajará para recuperar aquellos contenidos que no se llegaron a adquirir durante la evaluación ordinaria.

Se enumeran a continuación las actividades de evaluación que realizará el alumno para superar las distintas partes del módulo. Para cada una de ellas, contará con la orientación de la profesora con el apoyo de la auxiliar de conversación.

Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente.

EXPRESIÓN ESCRITA: (19/06/2020)

Elaborar y redactar un menú donde se describan los ingredientes y las principales formas de elaboración de, al menos, 2 platos de cada apartado del mismo.

Expresión Escrita: el alumno repasará el vocabulario necesario para la redacción del menú. Los materiales principales serán el libro de texto y las presentaciones utilizadas en clase sobre ingredientes y descripción de comida y bebida

Enviar o compartir con gomezpp@ieshotelescuela.es

COMPRENSIÓN ORAL:

Realizar los ejercicios de comprensión oral de Google Classroom .

Comprensión Oral: el alumno realizará actividades de escucha o visionado de vídeos Google Classroom en formato de Google Forms.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Técnicas de comunicación en restauración

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º SERV(Vespertino)

MÓDULO: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

El módulo Técnicas de Comunicación en Restauración no está asociado a ninguna unidad de competencia:

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none">- Repaso de los temas correspondientes utilizando el resumen en formato PPT. (Jueves 11 de junio).- Envío (y recogida) de Ejercicio Tipo Test con cuestiones Teóricas y Prácticas sobre el Tema. (Del 12 al 19 de junio)	<ul style="list-style-type: none">- El medio de entrega será a través del Correo Electrónico	<p>La evaluación se realizará, de acuerdo con la programación, sobre los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interpersonales.b) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal como elementos clave en la atención al cliente.c) Se ha analizado el comportamiento del cliente potencial.d) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.e) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente para proporcionar la información con inmediatez, otorgando las explicaciones precisas para la interpretación correcta del mensaje.f) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).g) Se han producido e interpretado mensajes escritos relacionados con la actividad profesional de modo claro y correcto.h) Se ha atendido al tratamiento protocolario y a las normas internas de atención al cliente.i) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.j) Se ha valorado la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo.k) Se han identificado las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas, estimando su aplicación a diferentes tipos de clientes, fórmulas de restauración y servicio.l) Se han analizado las diferentes tipologías de público.m) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.n) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación propia del servicio.o) Se ha diferenciado entre información y publicidad.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

p) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.
q) Se han distinguido los tipos de demanda de información más usuales que se dan en establecimientos de consumo de alimentos y bebidas.
r) Se han definido los elementos que conforman el protocolo en restauración.
s) Se ha caracterizado el diseño y planificación de actos protocolarios.
t) Se ha establecido protocolariamente la presidencia en los actos.
Se calificarán de 0 a 10 los ejercicios Tipo test. Los ejercicios a desarrollar sobre los vídeos y tutoriales se califican como Apto (en el caso de responder correctamente) o No Apto, debiendo repetirse hasta responder correctamente a todos los ítem.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Empresa e iniciativa emprendedora

Se calificará la entrega del proyecto de Empresa con una nota numérica del 1 al 10 y se realizará una prueba objetiva de evaluación de los contenidos más teóricos relacionados con el proyecto.

Un 50% de la calificación final del módulo corresponde a las actividades propuestas durante el curso y un 50% a la entrega del Proyecto de Empresa.

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Operaciones básicas de bar-cafetería

CICLO FORMATIVO: GRADO MEDIO de TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRUPO: 1º SERV (Vespertino)

MÓDULO: Operaciones básicas de bar-cafetería

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UT.1: Ubicación de las áreas de bar cafetería.

UT.2: Identificación de la brigada del bar cafetería.

UT.3: Recepción y almacenamiento de materias primas.

UT.4: Preparación de equipos, útiles y materiales

UT.5: Servicio de Bar; elaboración de platos y aperitivos.

UT.6: Preparación de bebidas calientes: cafés infusiones y chocolates.

UT.7: Preparación de batidos, zumos refrescos y aguas.

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

UT.10: Realización de las operaciones de post-servicio en el bar cafetería.

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Para la superación del módulo:

El alumno que no ha superado los mínimos exigibles del módulo operaciones básicas en bar cafetería deberá realizar las siguientes actividades:

* Deberá realizar una prueba test sobre todas las unidades de trabajo que conforman el curso, donde se pueda comprobar la adquisición de conocimientos básicos imprescindibles para poder superar el presente módulo.

Fecha: 18 junio 2020

* Será necesario realizar un resumen de cada uno de los temas tratados para la entrega al profesor. (Puede ayudarse con el libro digital de Paraninfo u otros materiales elegidos por el alumno).

Fecha: 19 junio 2020

* Deberá realizar una grabación, donde se muestre una técnica relacionada con las unidades de trabajo mostradas o en su defecto una presentación que indique paso a paso una destreza básica habitual en bar cafetería. (Realizadas de forma presencial en los dos primeros trimestres).

Fecha: 19 junio 2020

MEDIO DE ENTREGA

De forma telemática:
Google Classroom o envío vía e-mail.
Video a través de youtube.

Presentación Power Point o aplicación elegida por el alumno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Se atenderá a los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje del módulo.

Para la recuperación del módulo será necesario entregar todas las actividades propuestas

Entrega de la presentación.
Superación de la prueba test con un 5.

La calificación mínima para aprobar será de 5 en todas las actividades propuestas.

La calificación máxima será de 6.

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

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

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).

Grado medio de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN turno vespertino

Adenda periodo extraordinario

Operaciones básicas de restaurante

CICLO FORMATIVO:1SERV

MÓDULO: Operaciones básicas de restaurante

Convocatoria extraordinaria Recuperación del Módulo

Ver punto 7.1 de la adenda

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS

Realización de un resumen de cada unidad didáctica de los temas de este módulo impartido durante el curso.

MEDIO DE ENTREGA

ACTV. 19 ENVIAR A MI MAIL EL 17/06/20 FECHA LÍMITE.
Presentación del trabajo aplicación que el alumno escoja.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN

Nota numérica del 1 al 10 según la corrección en las respuestas Se devolverá corregida a cada alumno antes del día 19/6/20

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 por medio de videoconferencia una prueba tipo test, donde se pueda evaluar los conocimientos imprescindibles para alcanzar el objetivo de superar el módulo.