PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL (PCPI)

AYUDANTE DE RESTAURANTE Y BAR

ÁREA TECNOLÓGICO-PRÁCTICA

"APROVISIONAMIENTO, SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS"

PROFESOR: JESÚS SEGOVIA CUENCA.

1.- Introducción:

La presente programación va dirigida al grupo de alumnos que, en el presente curso, estudian en el I.E.S. Zaurín de Ateca (Zaragoza) el Modalidad I de Programa de Cualificación Profesional Inicial, en adelante PCPI, de "Ayudante de Restaurante y Bar" regulado según la RESOLUCION del 17 de julio de 2006 donde concreta que los contenidos referentes a los aspectos profesionales son los indicados en el Real Decreto 295/2004 de 20 de febrero (BOE de 9 de marzo) y en el Real Decreto 1087/2005 de 16 de septiembre (BOE de 5 de octubre), y concretados por la Orden de 30 de junio de 2008 (BOA 117 de 04/08/2008).

La finalidad de este Programa es proporcionar a los alumnos una formación o cualificación básica que les favorezca la inserción en el mundo laboral, en el caso de que no decidan proseguir la formación académica a la que tendrán acceso si superan con éxito la prueba que les capacita para tener acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio.

Las características de los alumnos que acceden a este programa están marcadas por una vida académica negativa donde el fracaso escolar ha sido la nota dominante. Mi intención es favorecer los puntos fuertes de cada uno de los alumnos y demostrarles que la implicación y el esfuerzo pueden llevarles al éxito y les ayuda a ser mejores personas y profesionales. El peso horario que se adjudica a la parte práctica, pretende, justamente, favorecer aprendizajes funcionales y que ellos mismos consideran "útiles" para su proyecto de vida.

2. Competencias profesionales, personales y sociales:

Las competencias profesionales, personales y sociales del perfil profesional son las que se relacionan a continuación:

a) Preparar y presentar aperitivos, canapés, sándwich, bocadillos y platos combinados de acuerdo con la definición del producto y /o las normas básicas de su elaboración.
b) Realizar las diferentes operaciones de puesta a punto en el bar/cafetería, diferenciar las bebidas de uso común en el establecimiento.
c) Realizar correctamente la mise-en-place de puesta a punto y recogida en las distintas áreas de los módulos.
d) Realizar con autonomía el servicio de estas, de acuerdo con las instrucciones recibidas y llevar a cabo operaciones de post- servicio.
e) Realizar tareas de limpieza conservación y reposición de alimentos y bebidas según instrucciones recibidas.
f) Conocer y describir el manejo, características, funciones, mantenimiento y puesta a punto de los distintos equipos y maquinaria de las distinta áreas.
g) Desarrollar de forma simple los distintos tipos de servicios estudiados y practicados a lo largo del curso.
h) Saber, manejar, analizar y describir: el servicio de bebidas frías y calientes en todas sus variedades estudiadas para las distintas áreas.
i) Desarrollar correctamente la reposición interna de géneros, así como la toma de comanda.
j) Conocer las normas de protocolo básico y aplicarlas correctamente.
k) Adquirir los hábitos de limpieza, uniformidad y puntualidad
l) Conocer y cumplir las normas higiénico-sanitarias.
m) Tener sentido de la responsabilidad.
n) Desarrollar la madurez personal, adquiriendo hábitos y capacidades que permitan participar en el trabajo y en la actividad social y cultural.
o) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y residuos de manera selectiva.
p) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando las normativas de seguridad alimentaria.
q) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
r) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de trabajo.
s) Cumplir con los objetivos propios de su perfil profesional, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.

3.- Objetivos generales:

Módulo específico Aprovisionamiento, servicio de bebidas y comidas rápidas (E030):

1. Acopia géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno.
2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.
3. Prepara elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.
4. Preparaciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.
5. Realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

4. Concreción a las competencias a alcanzar:

El alumno, al finalizar los tres módulos, tiene que ser capaz de:

- Realizar las diferentes operaciones de preservicio, servicio y postservicio en el área de Restaurante y Bar, de todos los equipos, elementos y utensilios.
- Mise-en-place de un comedor en cualquiera de las modalidades habituales de servicio de desayuno, almuerzo y cena.
- Realizar platos “a la vista del cliente” simples y elaboraciones culinarias habituales en un bar.
- Preparar y servir bebidas.
- Realizar los servicios simples de mesa y bar.
- Realizar las tareas de postservicio correctamente.

5. Unidades Didácticas:

U.D. 1.- Visión general del módulo.

Objetivos:

- Utilizar equipos, maquinarias, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas más significativas.

Contenidos:

- Descripción y clasificaciones del mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas.
- Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de trabajo.

U.D. 2.- Operaciones de aprovisionamiento.

Objetivos:

- Utilizar equipos, maquinarias, útiles y herramientas necesarios para la preparación, conservación y servicio de bebidas, de acuerdo con sus aplicaciones en función de un rendimiento óptimo.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de aprovisionamiento de los tipos de bebidas más significativas necesaria para elaboraciones en el área de trabajo.

Contenidos:

- Acopio de géneros en el área de bar.
- Descripción y caracterización del área de bar.
- Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas del área de bar.
- Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.
- Mise-en-place.

U.D. 3.- Bebidas no alcohólicas.

Objetivos:
- Conocer y estudiar las variedades y tipos de servicio de bebidas no alcohólicas.

Contenidos:
- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

U.D. 4.- Bebidas alcohólicas.

Objetivos:
- Conocer y estudiar las variedades y tipos de servicio de bebidas alcohólicas.

Contenidos:
- Identificación, clasificación, características y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

U.D. 5.- Elaboraciones y preparaciones propias del bar.

Objetivos:
- Conocer los distintos servicios que se pueden realizar en un bar.
- Puesta en práctica del servicio de bebidas alcohólicas.
- Realizar las tareas previas y el servicio de todo tipo de bebidas.
- Conocer las distintas elaboraciones culinarias, procesos de elaboración, presentación y servicio típicas del área de trabajo.

Contenidos:
- Preparación de elaboraciones sencillas de bebidas.
- Terminología profesional.
- Definición, tipos y caracterización del servicio en barra.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar. Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Identificación, características e interpretación de los documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra.
- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción e interpretación de la información contenida.
- Identificación y caracterización de técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones. Procedimientos de ejecución y métodos de embasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

6.- Contenidos mínimos del Programa:

Módulo específico Aprovisionamiento, servicio de bebidas y comidas rápidas (E030):

- Realizar las tareas de puesta a punto de los lugares de trabajo.
- Acopio y distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas.
- Descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.

- Preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.
- Terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.
- Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.
- Ejecución de procesos de postservicio.

7. Capacidades terminales y criterios de evaluación:

Módulo específico Aprovisionamiento, servicio de bebidas y comidas rápidas (E030):

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
1.- Acopia géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno.	a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas. b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas. c) Se han comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido. d) Se han trasladado las materias primas los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos. e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
2.- Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar. b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar. c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a uso posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas. d) Se ha efectuado e mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios de área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

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

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
3.- Prepara elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada. b) Se han descrito y caracterizado técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas. c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas. e) Se han identificado las fases y formas de aperar distintivas en la aplicación de cada técnica. f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
4.- Preparaciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	a) Se ha identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de ofertas gastronómica. b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor. c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios. d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.

	e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas. f) Se ha realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas. g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior. h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

CAPACIDAD TERMINAL	CRITERIOS DE EVALUACION
5.- Realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas. b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas. c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio. d) Se han aplicado las diversas operaciones de preservicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas. e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas. f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

	h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos. i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

8. Introducción a las TIC.

A lo largo del curso voy a favorecer el contacto de los alumnos con las nuevas tecnologías. Mediante el acercamiento, conocimiento y uso de diferentes programas informáticos relacionados con el perfil profesional, como llevar la contabilidad mediante hoja de cálculo "Excel", TPV, etc.

Se intentará fomentar éste acercamiento invitando al centro a una empresa relacionada con dichos programas informáticos, propios del gremio, para que exponga el funcionamiento de uno de estos programas más utilizados.

9. Fomento de la lectura.

Para iniciarle en el gusto por la lectura y favorecer la lectura comprensiva en un principio, facilitaré documentación impresa, y de fácil comprensión, relacionada con la especialidad sobre aspectos originales. Posteriormente, se les proporcionará diversas fuentes a las que puedan acceder (bibliografía y biblioteca) para que ellos mismos aporten al grupo aspectos que complementen la formación de cada uno de los módulos.

10. Temporalización.

Aprovisionamiento, servicio de bebidas y comidas rápidas (E030). 120 H.

Primera evaluación:

U.D. 1. Visión general del módulo.
U.D. 3. Bebidas no alcohólicas.
U.D. 5. Preparaciones de comidas y bebidas en el bar.

Segunda evaluación:

U.D. 3. Bebidas no alcohólicas.
U.D. 4. Bebidas alcohólicas.
U.D. 5. Preparaciones de comidas y bebidas en el bar.

Tercera evaluación:

U.D. 2. Operaciones de aprovisionamiento.
U.D. 4. Bebidas alcohólicas.
U.D. 5. Preparaciones de comidas y bebidas en el bar.

Las unidades didácticas se interrelacionarán para poder atender al servicio de menú y distribuir las actividades rotativas para los distintos puestos de trabajo, como se puede apreciar en la temporalización anteriormente expuesta.

11. Metodología.

Cada clase comenzará con una explicación teórica de la unidad didáctica o parte de ésta que se vaya a llevar a cabo para, a continuación, pasar a realizar la actividad de manera práctica.

La parte práctica se desarrollará en un espacio destinado a tal fin, con el material adecuado y con los recursos necesarios para que el alumno pueda aprender a desarrollar las actividades propias de su profesión en las condiciones que lo hará en su futuro puesto de trabajo. La materia que se imparta en las clases prácticas estará entrelazada con la teórica para favorecer un soporte técnico al alumno y facilitar así su profesionalidad, fomentando así los hábitos a la lectura y a la comprensión. La materia práctica anteriormente comentada conlleva la apertura de las aulas taller al cliente, tanto del centro como del exterior, con lo que conseguimos favorecer el desarrollo social y personal del alumno, a la vez que éste vence la timidez con el trato y atención al cliente.

La partición de tareas entre el grupo se hará a modo de brigada de trabajo de un establecimiento hostelero cubriendo la totalidad de los cargos más comunes de un modo rotativo por medio de un cuadrante elaborado por el profesor.

Siempre se tendrán en cuenta las necesidades individualizadas de cada alumno, entendiéndose la posible carencia en alguna materia. Por tanto se realizarán adaptaciones personalizadas a los alumnos que lo requieran, de modo que adquieran la suficiente confianza para desarrollar el trabajo encomendado.

Nota: Se debe comentar que los alumnos de éste programa realizarán trabajos de rango superior al que debería tener, dada la inexistencia de ciclos superiores en el centro, lo cual supone un punto a favor en cuanto a su motivación, autoestima y concepto social.

12. Instrumentos de evaluación:

La evaluación será continua e integradora, pese a las tres evaluaciones trimestrales que conforman el curso. Se valorará la participación del alumno, su actitud y comportamiento, tanto personal como en grupo, su evolución y la resolución de las diferentes pruebas y controles que se establezcan para cada unidad didáctica.

Los instrumentos mediante los cuales se realizará son:

- Observación diaria: atención en clase, actitud positiva con sus compañeros, buena disposición hacia la asignatura (puntualidad, respeto al material, participación…), habilidades y destrezas en el aula-taller.
- Actividades y trabajos realizados, tanto en clase como en casa, valorando el cumplimiento del plazo de entrega y su organización y limpieza.
- Pruebas prácticas y escritas en las que se valorará la calidad de los conocimientos y las habilidades y destrezas para realizar las tareas propias que su profesión implica.

13. Criterios de evaluación:

El PCPI tiene como fin iniciar al alumno en una cualificación profesional para facilitar el acceso al mundo laboral. Otorga a la parte práctica un peso fundamental, por este motivo, de no superarla, se le posibilitarán al alumno situaciones para que pueda demostrar que ha alcanzado los objetivos mínimos. Se entenderá, por tanto, que el alumno superará el programa cuando asimile dichos contenidos mínimos exigidos.

Es imprescindible remarcar la interrelación existente entre las partes teórica y práctica, dado que la ejecución de determinadas actividades favorece la adquisición de los aspectos teóricos fundamentales. Para su evaluación se tendrán en cuenta, por un lado las diferentes pruebas que se realicen y por otro, el uso de los conceptos teóricos en la realización de la actividad profesional.

Este Programa proyecta una evaluación del alumno continua que engloba la adquisición de destrezas profesionales y personales, el correcto comportamiento (tanto en el aula, como durante la actividad del servicio) y la adquisición de conocimientos teóricos referentes al perfil profesional.

Dicha evaluación englobará y valorará, por medio del trabajo diario, pruebas escritas periódicas y la superación de todos los objetivos mínimos mencionados en esta programación.

La carga horaria de los módulos implicados en el programa es:

- Servicio básico de restaurante-bar (E029). 230 H. 46%.
- Aprovisionamiento, servicio de bebidas y comidas rápidas (E030). 120 H. 24%.
- Seguridad e higiene en la manipulación de géneros y protección medioambiental (E027). 30 H. 6%.
- Formación en Centros de Trabajo (E031). 120 H. 24%.

La no superación de un total de módulos equivalente al 20% de la carga horaria del Programa supondrá la obligatoriedad a realizar una prueba extraordinaria que, de no ser superada, acarreará la no superación del Programa.

Para la obtención de la calificación del alumno, en cada una de las evaluaciones y en la global, se atenderá al siguiente criterio:

- Parte teórica – 30%.
- Parte práctica – 50%.
- Normas de convivencia, puntualidad y adaptación – 20%.

Para la calificación de la parte teórica tendré en cuenta las pruebas escritas realizadas de forma periódica, que supondrán un 80% sobre el 30% asignado, dejando el 20% restante para la valoración del trabajo personal (cuaderno, anotaciones, apuntes, trabajos, etc.).

Evaluaré en la parte práctica las intervenciones dentro del aula-taller en las actividades de cara al cliente programadas. Además de la correcta actuación, tendré en cuenta (con un 10% sobre el 50% asignado) la actitud y esmero personal en el desarrollo de las prácticas.

En el apartado de normas de convivencia, puntualidad y adaptación puntuaré, principalmente, tres aspectos fundamentales: asistencia a clase y puntualidad, uniformidad e higiene personal y actitud personal como miembro del grupo (trabajo en equipo).

Será imprescindible la obtención de un mínimo de 4 en cada uno de los apartados (teórico, práctico y normas de convivencia) para poder proceder a la ponderación de las notas de dichas partes y obtener así la nota global del módulo.

14. Actividades de recuperación:

Se posibilitará al alumno las pruebas necesarias que permitan validar la superación de los objetivos teóricos mínimos.

En cuanto a la parte práctica, al ser una evaluación continua, las diferentes unidades didácticas podrán ser recuperadas con una mejora en el trabajo diario, si ésta lleva a la adquisición de las destrezas de conocimientos requeridos en los contenidos mínimos.

La no superación del ámbito en Junio supondrá la imposibilidad de conseguir el acceso al módulo de Formación en Centros de Trabajo, con lo que el Programa quedaría incompleto.

15. Atención a la diversidad:

Las características de los alumnos que integran este programa conllevan realizar una intervención educativa centrada en la atención individualizada y personalizada, adecuando los contenidos y modos de trabajo a su ritmo individual. Se ha de partir siempre de conocimientos

básicos para progresivamente aumentar el grado de dificultad, es imprescindible tener presente que su vida académica está marcada por el fracaso escolar.

Este Programa tiene la pretensión de, por una parte, iniciar al alumno en una formación profesional que le facilite la incorporación al mundo del trabajo si decidiera no continuar con una formación profesional más completa. Y por otra, posibilitarle las herramientas básicas para promocionar a un ciclo formativo de grado medio si supera la prueba, y, así, reincorporarse al sistema educativo.

Por ello, todos los alumnos precisan una intervención educativa fundada en el aprendizaje sin error que les permitirá acentuar su motivación, su nivel de superación y una mejora en su autoconcepto y autoestima.

16. Actividades extraescolares:

La propuesta de actividades extraescolares para el presente curso consta de:

- Visita a una bodega (preferentemente en época de vendimia para abarcar dos procesos).
- Visita a una fábrica de cerveza.
- Visita a un hotel o restaurante de categoría.
- Concursos, certámenes gastronómicos y competiciones relacionadas con el servicio de restaurante y de bar que, a nivel local, provincial o de Comunidad Autónoma se organicen.
- Jornadas Gastronómicas del Centro.
- Charlas y presentaciones. Los temas seleccionados para éstas son café, cava, licores, entre otros.
- Cata de vinos.
- Todas aquellas actividades no previstas que incorporen temas relacionados con el Programa y se valore positivamente para completar la formación del alumno.

17. Recursos didácticos:

- Pizarra móvil.
- Equipos informáticos (tablet-pc, cañones, etc.).
- Libro de texto “Hostelería. Curso completo de servicios”, de Editorial Paraninfo.
- Aula- taller de restaurante. Dotada del material, maquinaria y utillaje necesarios.
- Aula- taller de bar-cafetería. Dotada del material, maquinaria y utillaje necesarios.
- Apuntes y fotocopias, complementarias al libro de texto, aportadas por el profesor.
- Los alumnos, además, deberán asistir con un pequeño cuaderno o libreta para tomar las anotaciones que se precisen a lo largo de las clases.

18. Plan de contingencias:

Durante el primer trimestre:

- Visionado de un video referente a la mise-en-place en el bar y en el restaurante.
- Repaso de la limpieza en las aulas-taller de restaurante y de bar.

Durante el segundo y tercer trimestre:

- Visionado de videos y presentaciones informáticas referentes a la cata de vinos, elaboración de vinos, cavas o licores y corte de jamón a la vista del cliente.
- Si la posibilidad horaria de los profesores de guardia lo permiten y, dados los conocimientos y destrezas adquiridas por el grupo a lo largo del curso, se podría permitir, bajo supervisión, la apertura del aula taller de cafetería los martes y miércoles, y el aula taller de restaurante los jueves para, con ello, no perjudicar el buen funcionamiento del resto de grupos implicados en el Departamento de Hostelería, del que formamos parte.