

Grupo	Departamento	MÓDULO	CURSO
S2A	HOT	GESTIÓN DE UN DEPARTAMENTO DE COMIDAS Y BEBIDAS EN UN PEQUEÑO ESTABLECIMIENTO HOTELERO	2019/20

OJETIVOS Y COMPETENCIAS ESENCIALES

El objetivo general de este módulo consiste en caracterizar el Departamento de Comidas y Bebidas, supervisando y ejecutando, en su caso, tareas de organización, planificación y prestación de servicios

Objetivos concretos:

Al finalizar el módulo, el alumno debe:

- 1.-Definir las características las funciones del departamento de Comidas y Bebidas, identificando sus instalaciones, maquinaria y equipos necesarios.
- 2.-Aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitarias de los productos.
- 3.-Ejecutar el aprovisionamiento de materias primas, teniendo en cuenta las características cualitativas y cuantitativas de las materias primas, y analizando los documentos asociados.
- 4.-Determinar ofertas gastronómicas del establecimiento definiendo sus características.
- 5.-Calcular los costes globales de la oferta y fijar sus precios de venta, analizando las diversas variables que lo componen.
- 6.-Planificar , supervisar y desarrollar el servicio de cafetería

CONTENIDOS ESENCIALES

1ª EVALUACION

BLOQUE 1.- Definición de la Oferta en Restauración (INTRODUCCIÓN)

- 1.- Introducción.- El Sector de Restauración
- 2.- Restauración Tradicional: Clasificación.
- 3.- Neo- Restauración: Clasificación.
- 4.- Nuevas Fórmulas de Gestión del sector

BLOQUE 2.- Organización del área de Restauración en Alojamientos Turísticos.

- 1.- Organización del área de Comidas y Bebidas, principales departamentos:
 - Cocina
 - Bar / Cafetería
 - Sala / Comedor
 - Banquetes
 - Economato y Bodega
- 2.- Estructuras Organizativas: Personal de departamentos
- 3.- Instalaciones, Mobiliario y Utensilios Básicos.
- 4.- Normativa Aplicable.

BLOQUE 3.- Aprovisionamiento en Restaurantes.

- 1.- Materias Primas
- 2.- Proveedores
- 3.- Economato y Bodega
- 4.- El Proceso Administrativo y Documentación de Compras.

2ª EVALUACION

BLOQUE 4.- Manipulación de Alimentos y Seguridad Alimentaria.

- 1.- La Seguridad Alimentaria.- Codex Alimentarius, Cadena Alimentaria y Trazabilidad.
- 2.- Alteraciones y Contaminación de los Alimentos por malas prácticas de manipulación inadecuadas.- APPCC.
- 3.- Métodos Principales de Conservación de Alimentos

BLOQUE 5.- Cálculo de Costes en las Ofertas Gastronómicas.

- 1.- Cálculo de Costes en Restauración.
- 2.- Cálculo de PVP.
- 3.- Cálculo de presupuestos.
- 4.- Punto Muerto

BLOQUE 6. Supervisión y prestación del servicio de Restaurante

- 1.-Materia y Utensilios.
- 2.- Distintos tipos de desayuno.
- 3.- Operaciones de Prestación de Servicios. Técnicas

3ª EVALUACION

Los alumnos trabajarán aquellos bloques, que se haya venido observando, que no se consiguieron los objetivos y contenidos planteados. Se viene observando que la parte que reviste mayor problema es la práctica o aplicada.

Se adaptarán y centraran exclusivamente en dichos apartados.

Se ha constatado que el alumno que no ha superado este módulo tiene dificultades sustanciales en la parte correspondiente al Bloque 5:.- **Cálculo de Costes en las Ofertas Gastronómicas.**

- 1.- Cálculo de Costes en Restauración.
- 2.- Cálculo de PVP.
- 3.- Cálculo de presupuestos.

ADAPTACIONES METODOLÓGICAS

Motivados por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, que pautaba el confinamiento de la población así como el lógico cierre de los centros escolares, y las prórrogas establecidas, así como por el marco legal autonómico recogido en el " Comunicado de 13 de abril de 2020, de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, relativo a la puesta en marcha del tercer trimestre" y la "Instrucción de 17 de abril de 2020, relativa al desarrollo de la actividad educativa durante el tercer trimestre y la evaluación final del curso académico 2019-2020" se impartirán clases atendiendo a :

- Continuar con el proceso de enseñanza-aprendizaje de forma no presencial, iniciado tras la suspensión de las actividades lectivas, repasando y reforzando los contenidos trabajados hasta el momento.
- El avance de materia se adecuará a cada alumno en función de los medios disponibles, las necesidades específicas de apoyo educativo o el grado de madurez del alumnado.
- Se utilizaran las herramientas facilitadas por la Junta para continuar el refuerzo de los contenidos (mail corporativo, Team,...)

ADAPTACIÓN DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios y mínimos exigidos:

Valorar y determinar los costes de las elaboraciones individuales y globales, estableciéndose los puntos máximos y mínimos de beneficio.

Trabajos obligatorios:

-Ejercicios de hojas de costes, cálculos de banquetes y presupuestos que el alumno realizará en las clases virtuales o le serán enviadas como tareas..

Dichos ejercicios tendrán un valor de un 20% y será preceptivo que el alumno entregue, en plazo y según guión establecido por la profesora, los distintos trabajos y ejercicios que se proponen, de lo contrario no se superará este módulo.

-El alumno efectuará un único examen de carácter práctico exclusivo para demostrar el conocimiento global del Bloque 5, debiendo obtener al menos una calificación de cinco puntos sobre diez. Este ejercicio se practicará de forma on-line dejando un plazo de 2 horas para su resolución. Tendrá un validez de 80 % de la calificación.

Este es un RESUMEN de las adaptaciones a programaciones didácticas dirigido a los/as alumnos/as. Las programaciones completas están a disposición de los interesados para su consulta en la Jefatura de Estudios del Centro.