

## **CAMARERO, EN GENERAL CÓDIGO 51201049**

### **1º PERIODO FORMATIVO**

#### **Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración**

##### **1 Aplicación de normas de higiénico sanitarias**

- Condiciones de seguridad que deben reunir los locales
- Identificación y aplicación de las normas de seguridad

##### **2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**

- Concepto de alimento
- Requisitos de los manipuladores de alimentos
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos
- Fuentes de contaminación de los alimentos
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal
- Manejo de residuos y desperdicios
- Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Materiales en contacto con los alimentos
- Etiquetado de los alimentos
- Calidad higiénico-sanitaria
- Autocontrol - appcc
- Guías de prácticas correctas de higiene gpch

##### **3 Limpieza de instalaciones y equipos propios**

- Productos de limpieza de uso común
- Características principales de uso
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza
- Procedimientos habituales

#### **4 Uso de uniformes y equipamiento personal**

- Uniformes de cocina
- Prendas de protección
- Uniformes del personal de restaurante-bar

### **Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio**

#### **1 El restaurante tradicional como establecimiento**

- Modelos de organización
- Competencias básicas de los profesionales

#### **2 Establecimientos de servicio a colectividades**

- Modelos de organización
- Competencias básicas

#### **3 Utilización de maquinaria, equipos y menaje propios**

- Clasificación y descripción para la empresa
- Clasificación del mobiliario
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas y modos de operación
- Normas de mantenimiento y prevención de accidentes

#### **4 Desarrollo del preservicio en el área de consumo**

- Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- Apertura del local
- Proceso de aprovisionamiento interno de géneros
- Formalización de la documentación necesaria
- Área de servicio y consumo de alimentos y bebidas
- La ordenación turística de restaurantes
- Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo
- Montaje de mesas y de elementos decorativos
- Montaje de servicios tipo bufé
- Tableros para ampliación y unión de mesas

### **2º PERIODO FORMATIVO**

#### **Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post-servicio en el restaurante**

##### **1 Servicio de alimentos y bebidas**

- Tipos de servicio según restauración gastronómica
- Técnicas sencillas de servicio en mesa
- Servicio de desayunos
- Servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
- Grill o parrilla
- Características específicas de servicios tipo bufé
- Formalización de comandas sencillas
- Técnicas básicas de atención al cliente
- Modalidades sencillas de facturación y cobro

## **2 Realización de tareas posteriores al servicio**

- Tipos modalidades de postservicio
- Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio

## **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración**

### **1 Aplicación normas de higiénico sanitarias**

- Condiciones de seguridad de los locales
- Aplicación de las normas de seguridad

### **2 Normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**

- El concepto de alimento
- Requisitos de manipuladores de alimentos
- Buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades
- Riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos
- Tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
- Alteración y contaminación de alimentos
- Fuentes de contaminación de alimentos
- Principales factores del crecimiento bacteriano
- La salud e higiene personal
- El manejo de residuos y desperdicios
- Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
- La limpieza y desinfección
- El control de plagas
- Los materiales en contacto con los alimentos
- El etiquetado de los alimentos
- La calidad higiénico-sanitaria
- El autocontrol - appcc
- Las guías de prácticas correctas de higiene gpch

### **3 Limpieza de instalaciones y equipos**

- Los productos de limpieza de uso común
- Las características principales de uso
- Las medidas de seguridad y normas de almacenaje
- La interpretación de las especificaciones
- Los sistemas y métodos de limpieza
- Los procedimientos habituales

### **4 El uso de uniformes y equipamiento personal**

- Los uniformes de cocina
- Las prendas de protección
- Los uniformes del personal de restaurante-bar
- Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

## **Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar**

### **1 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega**

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas
- Documentación
- Notas de entrega interna
- Documentación de suministros
- Documentos de control de almacén

## **2 Utilización de materias primas culinarias**

- Clasificación
- Huevos
- Aves
- Carnes
- Frutas frescas
- Quesos
- Postres

## **3º PERIODO FORMATIVO**

### **Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar**

#### **1 El bar como establecimientos y departamento**

- Definición, caracterización y modelo de organización

#### **2 Utilización de maquinaria y menaje propios del bar**

- Clasificación y descripción según características
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas y modos de operación
- Generadores de calor
- Generadores de frío
- Pequeña maquinaria
- Batería de cocina I
- Batería de cocina II

#### **3 Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios**

- Clases de técnicas y procesos simples
- Hortalizas y legumbres
- Pescados
- Mariscos
- Pastas
- Carnes
- Postres y helados

#### **4 Sistemas para el envasado y presentación comercial**

- Envases y embalajes
- Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

#### **5 Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas**

- Preparación y presentación de cafés y otros
- Esquemas de elaboración
- Bebidas no alcohólicas
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
- Confeccionar cócteles sin alcohol
- Cafés, infusiones y chocolates
- Bebidas-aperitivo

## **6 Preparación y presentación de bebidas combinadas**

- Clasificación de las más conocidas
- Normas básicas de preparación y conservación
- La estación central
- Confeccionar las series de coctelería
- Componentes y preparación
- Confeccionar cócteles con brandy
- Confeccionar cócteles con ginebra
- Confeccionar cócteles con ron
- Confeccionar cócteles con wodka
- Confeccionar cócteles con whisky

## **7 Preparación de aperitivos y cervezas de mayor consumo en el bar**

- Clasificación
- Cervezas
- Vinos
- Servicio y presentación en barra
- Asesoramiento sobre bebidas

## **8 Preparación y presentación de canapés**

- Esquemas de realización
- Realización y presentación

## **9 Preparación de platos combinados y aperitivos sencillos**

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas
- Aplicación de técnicas sencillas

## **4º PERIODO FORMATIVO**

### **Prevención de riesgos laborales.**

#### **1 Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo**

- El trabajo y la salud: los riesgos profesionales
- Factores de riesgo
- Los daños derivados del trabajo
- Marco Normativo básico en materia de Prevención de Riesgos Laborales

#### **2 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad**

- Seguridad en el trabajo

#### **3 Riesgos ligados a las condiciones de seguridad, identificación, análisis y evaluación**

- Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo
- Introducción
- Contaminantes químicos
- Contaminantes físicos
- Contaminantes biológicos

#### **4 La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral**

- Introducción
- La carga de trabajo
- Concepto de ergonomía
- Organización en el trabajo

#### **5 Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual**

- Protección colectiva
- Caídas de altura
- Protección individual

#### **6 Planes de emergencia y evacuación**

- Objetos y definiciones
- Plan de emergencia
- Implantación

#### **7 El control de la salud de los trabajadores**

- Introducción
- Funciones de los servicios de salud laboral
- Patología laboral
- Vigilancia de la salud
- Epidemiología laboral
- Promoción de la salud en la empresa

#### **8 Elementos básicos de la gestión de la prevención**

- Introducción
- Organización de la prevención
- Planificación de la prevención
- Elementos básicos de gestión de la P.R.L.

#### **9 Primeros Auxilios**

- Normativas generales ante una situación de urgencia
- Reanimación cardiopulmonar
- Actitud de seguir ante heridas y hemorragias
- Fracturas
- Traumatismos craneoencefálicos y lesiones en columna
- Quemaduras
- Las lesiones oculares
- Intoxicaciones, mordeduras, picaduras y lesiones por animales marinos

### **5º PERIODO FORMATIVO**

**Calidad en el trabajo.**

**Conceptos de calidad y enfoques de gestión.**

#### **1 Conceptos fundamentales de calidad**

- Introducción conceptual
- Conceptos de “producto” y “proceso”
- Calidad objetiva y calidad subjetiva
- Calidad absoluta y calidad relativa
- Calidad interna y calidad externa
- Calidad como excelencia

- Calidad como conformidad
- Calidad como uniformidad
- Calidad como aptitud para el uso
- Calidad como satisfacción de las expectativas del cliente

## **2 Calidad en la prestación del servicio al cliente.**

- Introducción
- Conceptos y características de la calidad de servicio

## **3 Círculos de calidad**

- Fundamentos
- Historia de los círculos de calidad
- ¿Qué es un círculo de calidad?
- Implantación de círculos de calidad

## **Gestión de la calidad.**

### **1 La calidad en el trabajo**

- Introducción
- Qué es la calidad de un producto o servicio. Calidad en una organización
- La importancia de la calidad y no de la cantidad
- Las ventajas de apostar por la calidad en el trabajo
- Qué supone la No-Calidad en el trabajo

### **2 Calidad total**

- Las dimensiones de la calidad del producto
- Concepto de Calidad Total

### **3 Gestión de la calidad. Conceptos fundamentales**

- Concepto de Gestión de la Calidad
- Enfoques de Gestión de la Calidad: clasificación y características básicas
- Planificación con proveedores

## **Herramientas para medir parámetros de calidad.**

### **1 Muestreo**

- Tipo de muestreo. Índice de desviaciones
- Tipos de muestreo
- Histórico. Informes

### **2 Estadística aplicada**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

### **3 Verificación y registro. Trazabilidad**

- Utilización de equipos de pruebas y medida.
- Cumplimentación de los protocolos de comprobación y medidas
- Trazabilidad

## **Indicadores de gestión.**

### **1 La planificación y el control de gestión: marco conceptual y definiciones básicas**

- Introducción
- Marco conceptual y definiciones básicas

## **2 Los indicadores de gestión**

- Conceptos de estadística aplicada
- Gráficos de control
- Creación de una grafica de levey-jennings
- Uso de una gráfica de levey-jennings para evaluar la calidad

## **3 Diseño y construcción de indicadores**

- Génesis de los indicadores de gestión en la organización
- Condiciones básicas que deben reunir los indicadores
- Metodología para la construcción de los indicadores
- Etapas para desarrollo y establecimiento de indicadores de gestión
- Lecciones aprendidas sobre la base de experiencias previas en el uso de indicadores
- Potenciales dificultades en la elaboración de indicadores
- Presentación de los indicadores

## **4 Indicadores básicos**

- Alcance del sistema de indicadores
- Indicadores con base en el esquema de valor de mercado
- Indicadores de efectividad
- Indicadores de eficiencia
- Indicadores de calidad
- Indicadores de productividad
- Indicadores de apalancamiento
- Indicadores de rentabilidad
- Indicadores de riesgo
- Indicadores de competitividad
- Indicadores de liquidez
- Diseño de otros indicadores importantes
- Indicadores de seguridad industrial
- Conclusiones fundamentales

## **Calidad total**

### **1 Diferentes enfoques del proceso de control de calidad**

- El enfoque como inspección
- El enfoque como control estadístico de la calidad
- El enfoque como aseguramiento de la calidad o control de calidad total
- El enfoque japonés o CWQC

### **2 Gestión de la calidad total**

- El enfoque integrador como Gestión de la Calidad Total
- Principios y prácticas para la GCT
- La GCT como proceso: Grado de adopción

## **Costes de la no calidad**

### **1 Coste de calidad. Clase de coste de la calidad**

- La calidad y los costes
- El impacto de los costes en la calidad
- Manual de control de calidad
- Riesgos de la no calidad. Costes de la no calidad
- Consecuencias de la NO calidad



- Propuestas de mejora
- Coste / inversión de la calidad

## **6º PERIODO FORMATIVO**

### **Formación técnica básica en orientación profesional para el empleo**

#### Módulo I. Marco teórico del modelo de orientación profesional

- Presentación
  - Objetivo del módulo
- #### 1.1 Contexto Europeo y Nacional
- La Estrategia Europea por el Empleo (E.E.E)
  - El Plan Nacional de Empleo (P.N.D.E.)
- #### 1.2 Modelo teórico
- #### 1.3 Competencias profesionales del orientador profesional
- Competencias profesionales en el desarrollo de la acción del orientador profesional
  - Competencias del desarrollo e implementación de la acción de la orientación
- #### 1.4 Colectivo de la orientación profesional
- Colectivos especiales
- #### 1.5 Mercado de trabajo
- Características
  - Agentes que intervienen en el mercado de trabajo
- #### 1.6 Orientadores laborales
- Orientadores laborales: ayudando a encauzar la vida profesional de las personas

#### Módulo II. El sistema de orientación profesional

- Presentación
  - Objetivo del módulo
- #### 2.1 Principios inspiradores
- Igualdad de oportunidades
  - Centrada en la persona
  - Contextualizada
  - Calidad
- #### 2.2 Servicio telemático de orientación

#### Módulo III. Acciones básicas de orientación profesional

- Presentación
  - Objetivo del módulo
- #### 3.1 Entrevista en profundidad

- Entrevista en profundidad
- 3.2 Orientación vocacional

3.3 Información sobre el mercado de trabajo

Módulo IV. Competencias profesionales y perfil profesional

- Presentación y objetivo del módulo
- 4.1 Competencias profesionales

4.2 Capacidades

4.3 Habilidades

4.4 Disponibilidad

Módulo V. Mercado laboral

- Presentación y objetivo del módulo
- 5.1 Características

5.2 Capacidades

5.3 Factores de ocupabilidad

5.4 Yacimientos de empleo

5.5 Ocupaciones de difícil cobertura

Módulo VI. Búsqueda de empleo

- Presentación y objetivo del módulo
- 6.1 Información

6.2 Planificación

- Objetivo profesional
- Herramientas para alcanzar el objetivo profesional
- Medios para alcanzar el objetivo laboral
- Formación

6.3 Habilidades

- Herramientas de presentación
- Habilidades personales y sociales
- Proceso de selección

6.4 Motivación

Módulo VII. Claves para triunfar en la búsqueda de empleo

- Presentación y objetivo del módulo
- 7.1 Un largo y tortuoso camino llamado proceso de selección

7.2 Modelos de cartas

- Para contestar a un anuncio de prensa

- Candidatura espontánea
- 7.3 Currículo para triunfar

- Currículo básico o genérico
  - Currículo funcional
  - Currículo cronológico
  - Errores que no se pueden cometer en la redacción de un currículo
- 7.4 La entrevista de trabajo

- Tipos de entrevistas de trabajo
- Estudiar la empresa que entrevista
- La importancia de la imagen
- Los tiempos de la entrevista
- Los gestos
- Las preguntas más frecuentes

7.5 La carta de agradecimiento post-entrevista

7.6 La carta de agradecimiento post-entrevista

Módulo VIII. Posicionarse en el mercado de trabajo

- Presentación y objetivo del módulo
- 8.1 Conocerse y posicionarse en el mercado de trabajo
- 8.2 Itinerarios personalizados para la inserción
- 8.3 Acompañamiento en la búsqueda de empleo
- 8.4 Asesoramiento al autoempleo
- 8.5 Definir tu proyecto empresarial
- Cómo se hace