



Iniciatives de Desenvolupament  
Empresarial Les Tàpies S.A.

### **Sol·licitud d'admissió a la convocatòria de selecció de personal BORSA DE TREBALL**

Convocatòria núm. 5/2018

Denominació de la plaça: PERSONAL DOCENT PER LA IMPARTICIÓ DEL CP DE LA FORMACIÓ OCUPACIONAL D'OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR

**Dades personals:**

**Nom i Cognoms:**

**NIF:**

**Data de naixement:**

**Adreça a l'efecte de notificacions:**

**Telèfons de contacte:**

**Correu-electrònic:**

**HOTR0208\_ Operacions bàsiques de restaurant i bar**

*UNITATS FORMATIVES ALS QUE S'OPTA:*

- MF0257\_1: Servei bàsic de restaurant bar. (90 hores)
  - UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei. (30 hores)
  - UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant. (60 hores)
- MF0258\_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids. (120 hores)
  - UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
  - UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar. (30 hores)
  - UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar. (60 hores)
- MP0015: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de restaurant i bar. (80 hores)

(Per optar al mòdul de pràctiques ha d'haver impartit com a mínim un dels mòduls anteriors)

**FIRMA:**



Iniciatives de Desenvolupament  
Empresarial Les Tàpies S.A.

#### LLOC I DATA:

Les dades personals recollides seran incorporades en el sistema informàtic d'IDETSA i només es podran cedir de conformitat amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, podent l'interessat/da exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, tal com estableix l'art. 5 de l'esmentada llei.

## INICIATIVES DE DESENVOLUPAMENT EMPRESARIAL LES TÀPIES, S.A.

Borsa de treball de places de personal tècnic docent de certificats de professionalitat

### PRIMERA.

L'objecte d'aquestes bases és la constitució d'una borsa de treball de personal tècnic docent del certificat de professionalitats CP HOTR0208\_Operacions bàsiques de restaurant i bar.

La persona tècnica docent de certificats de professionalitat dels àmbits mencionats realitzarà, el desenvolupament de les següents accions formatives, en base als següents lots.

---

### MÒDUL FORMATIU 1

**Denominació: SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT BAR**

**Codi: MF0257\_1**

#### **MF0257\_1: Servei bàsic de restaurant bar. (90 hores)**

- UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei. (30 hores)
- UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant. (60 hores)

Nivell de qualificació professional: **1**

### UNITAT FORMATIVA 1 (UF0058)

**Denominació: ÚS DE LA DOTACIÓ BÀSICA DEL RESTAURANT I ASSISTÈNCIA EN EL PRESERVEI**

**Codi: UF0058**

**Durada: 30 hores**

**Referent de competència:** Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 excepte en el que fa referència al compliment de normes i condicions higienicosanitàries i amb l'RP2.

**Capacitats i criteris d'avaluació**

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar eines, estris i parament, així com els elements que formen els equips i la maquinària del departament de restaurant, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitius i qualitius que s'obtenen.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, el parament, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles. CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i parament de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: assistir en el procés de preservei i realitzar les operacions senzilles pròpies d'aquest per adequar els locals i equips per al posterior servei d'aliments i begudes.

CE2.1 Identificar els utensilis i instruments comunament utilitzats en el servei.

CE2.2 Realitzar les diferents operacions de neteja, posada a punt i manteniment d'estrís, màquines, parament i mobiliari de la zona de consum d'aliments i begudes.

CE2.3 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, utensilis i instruments, de manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar-hi els diferents tipus de servei.

CE2.4 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs, i incorporar-hi les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per tal d'obtenir els nivells de qualitat predeterminats. CE2.5 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar-ne amb promptitud la persona adequada.

## Continguts

### 1. El restaurant tradicional com a establiment i com a departament

- Definició, caracterització i models d'organització dels seus diferents tipus.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

### 2. Els establiments de servei a col·lectivitats

- Definició, caracterització i models d'organització de les seves diferents classes.
- Competències bàsiques dels diferents tipus de professionals d'aquests establiments.

### 3. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.

- Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.

#### **4. Desenvolupament del servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes**

- Procés i seqüència d'operacions més importants.
- Obertura del local: previsions i actuació en cas d'anomalies.
- Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern de gèneres i de reposició de material segons tipus de servei.
- Formalització de la documentació necessària.
- Posada a punt de l'àrea de servei i consum d'aliments i begudes:
  - Repàs i preparació del material de servei.
  - Muntatge de bufets i d'altres elements de suport.
  - Muntatge i disposició de taules i d'elements decoratius i d'ambientació segons tipus i modalitat de servei.
  - Muntatge de serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs.

### **UNITAT FORMATIVA 2 (UF0059)**

**Denominació:** SERVEI BÀSIC D'ALIMENTS I BEGUES I TASQUES DE POSTSERVEI AL RESTAURANT

**Codi:** UF0059

**Durada:** 60 hores

**Referent de competència:** Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3 i amb l'RP4.

#### **Capacitats i criteris d'avaluació**

C1: realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent el client degudament.

CE1.1 Identificar les diferents tècniques de servei i aplicar-hi les més senzilles i d'ús comú.

CE1.2 Seleccionar i usar els estris i instruments necessaris per al servei. CE1.3 Executar operacions de servei de menjars i begudes:

- D'acord amb les instruccions definides.

- Amb rapidesa i eficàcia.

- Amb la netedat, l'estil i l'elegància requerits en el procés.

CE1.4 Interpretar i complir les instruccions de treball i responsabilitzar-se en les tasques encomanades.

CE1.5 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que siguin adequades.

CE1.6 Aplicar-hi, si s'escau, modalitats de facturació i cobrament senzilles.

CE1.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C2: col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant-hi instruccions definides i normes de seguretat corresponents. CE2.1 Diferenciar els tipus de postservei habituals i descriure'n les etapes bàsiques.

CE2.2 Identificar i col·laborar en les tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la preparació per a un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.

CE2.3 Identificar necessitats de gèneres que s'han de sol·licitar per reposar existències de begudes i de complements.

CE2.4 Identificar les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, utensilis i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.

CE2.5 Col·laborar en els processos de treball de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicar-hi les normes de seguretat.

CE2.6 Formalitzar i distribuir les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

### **Continguts 1. Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració**

- Tipus de servei segons fórmula de restauració gastronòmica.
- Aplicació de tècniques senzilles de servei a taula d'esmorzars, dinars i sopars.
- El servei d'aliments i begudes a les habitacions.
- Característiques específiques dels serveis tipus bufet i serveis a col·lectivitats.
- Formalització de comandes senzilles.
- Aplicació de tècniques bàsiques d'atenció al client.
- Aplicació de modalitats senzilles de facturació i cobrament.

### **2. Realització de tasques posteriors al servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes**

- Tipus i modalitats de postservei.
- Seqüència i execució d'operacions de postservei segons tipus i modalitat.

### **3. Participació en la millora de la qualitat**

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

---

## **MÒDUL FORMATIU 2**

**Denominació: APROVISIONAMENT, BEGUDES I MENJARS RÀPIDS**

**Codi: MF0258\_1**

### **MF0258\_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids. (120 hores)**

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)

- UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar. (30 hores)
- UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar. (60 hores)

## UNITAT FORMATIVA 1 (UF0053)

**Denominació:** APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES EN RESTAURACIÓ

**Codi:** UF0053

**Durada:** 30 hores

**Referent de competència:** Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 pel que fa al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

### Capacitats i criteris d'avaluació

C1: analitzar i aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE1.1 Identificar i interpretar les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb instal·lacions, locals, utilitatge i manipulació d'aliments.

CE1.2 Classificar i interpretar l'etiquetatge de productes i estris de neteja més comuns, d'acord amb les seves aplicacions, i descriure'n propietats, avantatges, modes d'utilització i respecte del medi ambient.

CE1.3 Identificar els productes i estris de neteja autoritzats i emprar els adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE1.4 Classificar i explicar els riscos i les toxiinfeccions alimentàries més comunes, i identificar-ne les possibles causes.

CE1.5 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

### Continguts

#### 1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes

- Condicions específiques de seguretat que han de complir els locals, les instal·lacions, el mobiliari, els equips, la maquinària i el petit material característics de les unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Identificació i aplicació de les normes específiques de seguretat.

#### 2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments

- Concepte d'aliment.
- Requisits dels manipuladors/ores d'aliments.

- Importància de les bones pràctiques en la manipulació d'aliments.
- Responsabilitat de l'empresa en la prevenció de malalties de transmissió alimentària.
- Riscos per a la salut derivats d'una manipulació incorrecta d'aliments.
- Conceptes i tipus de malalties transmeses a través d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments: conceptes, causes i factors contribuents.
- Fonts de contaminació dels aliments: físiques, químiques i biològiques.
- Principals factors que contribueixen al creixement bacterià.
- Salut i higiene personals: factors, materials i aplicacions.
- Maneig de residus i deixalles.
- Assumpció d'actituds i hàbits del manipulador/a d'aliments.
- Neteja i desinfecció: diferenciació de conceptes.
- Control de plagues: finalitat de la desinfecció i desratització.
- Materials en contacte amb els aliments: tipus i requisits.
- Etiquetatge dels aliments: lectura i interpretació d'etiquetes d'informació obligatòria.
- Qualitat higienicosanitària: conceptes i aplicacions.
- Autocontrol: sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

### **3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes**

- Productes de neteja d'ús comú: tipus, classificació.
- Característiques principals d'ús.
- Mesures de seguretat i normes d'emmagatzematge.
- Interpretació de les especificacions.
- Sistemes i mètodes de neteja: aplicacions dels equips i materials bàsics.
- Procediments habituals: tipus i execució.

### **4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes**

- Uniformes de cuina: tipus.
- Peces de protecció: tipus, adequació i normativa.
- Uniformes del personal de restaurant bar.

## **UNITAT FORMATIVA 2 (UF0060)**

**Denominació:** APROVISIONAMENT I EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS I BEGUDES AL BAR

**Codi:** UF0060

**Durada:** 30 hores

**Referent de competència:** Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP1 i l'RP2 excepte en el que fa referència a la neteja i al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

## Capacitats i criteris d'avaluació

C1: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.

CE1.1 Interpretar etiquetes i documentació habitual que acompanya els aliments i les begudes subministrats.

CE1.2 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE1.3 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.

CE1.4 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los d'acord amb el lloc, les dimensions, l'equipament i sistema establerts, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE1.5 Detectar possibles deterioracions o pèrdues de gèneres durant el període d'emmagatzematge, efectuant les operacions de retirada i indicant els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE1.6 Actuar amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C2: diferenciar les begudes i els aliments d'ús comú al bar, i descriure'n les aplicacions, varietats i qualitats.

CE2.1 Identificar les matèries primeres alimentàries i begudes d'ús comú al bar, i descriure'n les característiques i necessitats de regeneració i conservació.

CE2.2 Descriure'n les fórmules usals de comercialització i diferenciar qualitats.

CE2.3 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació.

## Continguts

### 1. Realització d'operacions senzilles de rebost i celler al restaurant bar

- Sol·licitud i recepció de gèneres culinàries i begudes: mètodes senzills, documentació i aplicacions.
- Emmagatzematge: mètodes senzills i aplicacions.
- Controls de magatzem.

### 2. Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú al bar

- Classificació: varietats més importants, caracterització, qualitats i aplicacions bàsiques.
- Classificació comercial: formes de comercialització i tractaments habituals que li són inherents; necessitats bàsiques de regeneració i conservació.

### 3. Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern al restaurant bar

- Formalització i trasllat de sol·licituds senzilles.
- Execució d'operacions dins del termini i en la forma requerits.



### UNITAT FORMATIVA 3 (UF0061)

**Denominació:** PREPARACIÓ I SERVEI DE BEGUDES I MENJARS RÀPIDS AL BAR

**Codi:** UF0061

**Durada:** 60 hores

**Referent de competència:** Aquesta unitat formativa es correspon amb l'RP3, RP4 i RP5 RP2 excepte en el que es fa referència a la neteja i al compliment de normes i condicions higienicosanitàries.

#### Capacitats i criteris d'avaluació

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de bar, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.1 Identificar estris i eines, així com els elements que formen els equips i la maquinària del departament de restaurant, i descriure'n:

- Funcions.
- Normes d'utilització.
- Resultats quantitatius i qualitius que s'obtenen.
- Riscos associats a la seva manipulació.
- Manteniment d'ús necessari.

CE1.2 Seleccionar els estris, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció del tipus de gènere o beguda, instruccions rebudes i volum de producció.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines i estris de bar seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatius, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

CE2.1 Classificar preparacions significatives a base de begudes en funció de diversos criteris:

- Components bàsics.
- Tècniques aplicables.
- Tipus de servei.
- Altres.

CE2.2 Descriure les tècniques bàsiques de preparació dels tipus de begudes més significatives, indicant-hi:

- Fases d'aplicació i processos.
- Procediments i modes operatius.
- Instruments base que s'han d'utilitzar.
- Resultats que s'obtenen.

CE2.3 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per a la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei.

CE2.4 Distribuir les begudes i els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.

CE2.5 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i el temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa higienicosanitària i de seguretat.

CE2.6 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes.

CE2.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C3: col·laborar i participar en els processos de preparació i presentació de menjars ràpids, aplicant-hi les tècniques culinàries corresponents.

CE3.1 Identificar i classificar els tipus d'aperitius, canapès, entrepans, sandvitxos i plats combinats més oferts en establiments de restauració.

CE3.2 Descriure les tècniques culinàries bàsiques aplicables a aquest tipus d'elaboracions, indicant-hi:

- Fases d'aplicació i processos.
- Procediments i modes operatius.
- Instruments base que s'han d'utilitzar.
- Resultats que s'obtenen.

CE3.3 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar les tècniques que calguin.

CE3.4 Distribuir els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.

CE3.5 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per obtenir els menjars ràpids, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i temps establerts i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE3.6 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE3.7 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquests productes.

CE4.1 Identificar llocs apropiats per a necessitats de conservació i regeneració de begudes i aliments.

CE4.2 Diferenciar i descriure els mètodes i equips de regeneració, conservació i envasament d'ús més comú.

CE4.3 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats.

CE4.4 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

## **Continguts**

### **1. El bar com a establiment i com a departament**

- Definició, caracterització i model d'organització dels seus diferents tipus.
- Competències bàsiques dels professionals que intervenen en el departament.

### **2. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis del bar**

- Classificació i descripció segons característiques, funcions i aplicacions.
- Ubicació i distribució.
- Aplicació de tècniques, procediments i modes d'operació i control característics.
- Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents.

### **3. Regeneració de gèneres, begudes i productes culinàries propis del bar**

- Definició, identificació dels principals equips associats.
- Classes de tècniques i processos simples.
- Aplicacions senzilles.

### **4. Aplicació de sistemes senzills per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids de bar**

- Identificació i classes.
- Identificació d'equips associats.
- Fases en els processos, riscos en l'execució
- Execució d'operacions poc complexes, necessàries per a l'envasament, conservació i presentació comercial de begudes i menjars ràpids, aplicant-hi tècniques i mètodes adequats.

### **5. Preparació i presentació de begudes no alcohòliques**

- Classificació, característiques, tipus.
- Esquemes d'elaboració: fases més importants.
- Preparació i presentació de cafès, sucres de fruites, infusions, copes de gelats, batuts i aperitius no alcohòlics.
- Presentació de begudes refrescants embotellades.
- Conservació de begudes que ho necessitin.
- Servei a la barra.

### **6. Preparació i presentació de begudes combinades**

- Classificació de les més conegudes d'acord amb el moment més adequat per consumir-les.
- Normes bàsiques de preparació i conservació.
- Servei a la barra.

### **7. Preparació i presentació d'aperitius, cerveses, aiguardents i licors de més consum al bar**

- Classificació, característiques i tipus.
- Identificació de les principals marques.
- Servei i presentació a la barra.

### **8. Preparació i presentació de canapès, entrepans i sandvitxos**

- Definició i tipologies.
- Esquemes de realització: fases del procés, riscos d'execució i control de resultats.
- Realització i presentació de diferents tipus de canapès, entrepans i sandvitxos.
- Realització d'operacions necessàries per al seu acabat, segons definició del producte i estàndards de qualitat predeterminats.

### **9. Preparació i presentació de plats combinats i aperitius senzills**

- Definició i classificació.
- Tipus i tècniques.
- Decoracions bàsiques.
- Aplicació de tècniques senzilles.
- Aplicació de tècniques de regeneració i conservació.

### **10. Participació en la millora de la qualitat**

- Assegurament de la qualitat.
- Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos.

---

## **MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR**

**Codi:** MP0015

**Durada:** 80 hores

### **Capacitats i criteris d'avaluació**

C1: utilitzar els equips, les màquines i els estris que formen la dotació bàsica de l'àrea de restaurant, d'acord amb les seves aplicacions i en funció del seu rendiment òptim.

CE1.2 Seleccionar els estris, el parament, les eines, els equips i la maquinària idonis en funció de tipus i volum de servei.

CE1.3 Efectuar el manteniment d'ús d'acord amb les instruccions rebudes i verificar-ne la posada a punt mitjançant proves senzilles.

CE1.4 Aplicar normes d'utilització d'equips, màquines, estris i parament de restaurant seguint els procediments establerts, per evitar riscos i obtenir resultats predeterminats.

C2: assistir en el procés de preservei i realitzar les operacions senzilles pròpies d'aquest per adequar els locals i equips per al posterior servei d'aliments i begudes.

CE2.1 Realitzar o assistir en les operacions de muntatge de taules, elements de suport, utensilis i instruments, de manera que la instal·lació estigui en perfectes condicions per desenvolupar-hi els diferents tipus de servei.

CE2.2 Ajudar en el muntatge dels serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs, i incorporar-hi les elaboracions culinàries en l'ordre i lloc determinats per les instruccions preestablertes, per tal d'obtenir els nivells de qualitat predeterminats.

CE2.3 Detectar les disfuncions o anomalies observades i informar-ne amb promptitud la persona adequada.

C3: realitzar tasques senzilles de servei d'aliments, begudes i complements, utilitzant tècniques simples en funció de la fórmula de restauració i tipus de servei i atenent el client degudament.

CE3.1 Seleccionar i usar els estris i instruments necessaris per al servei. CE3.2 Executar operacions de servei de menjar i begudes:

- D'acord amb les instruccions definides.
- Amb rapidesa i eficàcia.
- Amb la netedat, l'estil i l'elegància requerits en el procés.

CE3.3 Interpretar i complir les instruccions de treball i responsabilitzar-se en les tasques encomanades.

CE3.4 Aplicar en tot moment les tècniques d'atenció al client que siguin adequades.

CE3.5 Aplicar-hi, si s'escau, modalitats de facturació i cobrament senzilles.

CE3.6 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C4: col·laborar en el procés de tancament de les àrees de consum d'aliments i begudes, aplicant-hi instruccions definides i normes de seguretat corresponents.

CE4.1 Realitzar les tasques habituals de treball que es desenvolupen per al tancament d'àrees de consum d'aliments i begudes, tant pel que fa a la preparació per a un altre servei com a la finalització de la jornada, tenint en compte les normes de seguretat.

CE4.2 Identificar necessitats de gèneres que s'han de sol·licitar per reposar existències de begudes i de complements.

CE4.3 Col·laborar en les operacions de neteja del local, mobiliari i equips, i els procediments, utensilis i productes necessaris, tenint en compte les normes higienicosanitàries.

CE4.4 Desenvolupar correctament els processos de treball de preparació per a un altre servei o de finalització de jornada, d'acord amb instruccions definides i aplicant-hi les normes de seguretat.

CE4.5 Col·laborar en la formalització i distribució de les comunicacions relatives a reposició de gèneres i material i possibles avaries, anomalies o incidències.

C5: efectuar la recepció d'aliments i begudes per emmagatzemar-los i distribuir-los posteriorment.

CE5.1 Assistir en la realització d'operacions de control, utilitzant mitjans i instruccions aportats per a aquesta finalitat, i detectar desviacions entre les quantitats i qualitats dels gèneres sol·licitats i els rebuts.

CE5.2 Manipular correctament, i d'acord amb la normativa higienicosanitària, tant els equips

de control com els gèneres destinats al magatzem o a consum immediat.

CE5.3 Executar operacions bàsiques d'emmagatzematge d'aliments i begudes, ordenant-los

en funció de la naturalesa de cadascun i d'acord amb el lloc, les dimensions, l'equipament i el sistema establerts, i aplicant-hi rigorosament la normativa higienicosanitària.

CE5.4 Retirar gèneres deteriorats durant el període d'emmagatzematge i indicar els possibles departaments als quals s'hauria d'informar en els diferents tipus d'establiments.

CE5.5 Actuar amb la responsabilitat i honradesa que requereix la participació en processos de recepció, emmagatzematge i distribució de mercaderies.

C6: col·laborar i participar en els processos de preparació, presentació i conservació dels tipus de begudes alcohòliques i no alcohòliques més significatius, mostrant receptivitat i seguint les instruccions rebudes.

CE6.1 Calcular i sol·licitar correctament les quantitats de begudes i gèneres necessaris per a la seva provisió interna, en funció de plans de treball determinats o necessitats de servei. CE6.2 Distribuir les begudes i els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat adequats per poder aplicar les tècniques d'elaboració en qüestió.

CE6.3 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques d'elaboració de begudes senzilles seguint les fitxes tècniques o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i el

temps estipulats, utilitzant amb estil els diferents estris i d'acord amb la normativa

higienicosanitària i de seguretat.

CE6.4 Efectuar operacions senzilles de decoració i presentació de les begudes. CE6.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C7: col·laborar i participar en els processos de preparació, presentació i conservació de menjars ràpids, aplicant-hi les tècniques culinàries corresponents.

CE7.1 Seleccionar estris, eines i equips necessaris per aplicar les tècniques que calguin.

CE7.2 Distribuir els gèneres en la forma, el lloc i la quantitat necessaris per poder aplicar les tècniques culinàries en qüestió.

CE7.3 Prestar assistència o executar amb autonomia les tècniques culinàries per obtenir els menjars ràpids, seguint les receptes base o els procediments que les substitueixin, en l'ordre i

temps establerts i d'acord amb la normativa higienicosanitària.

CE7.4 Realitzar les operacions de decoració necessàries de manera que s'obtingui un producte acabat que compleixi el nivell de qualitat predeterminat.

CE7.5 Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés.

C8: aplicar mètodes senzills i operar correctament amb equips per a la regeneració, conservació i envasament de begudes senzilles i menjars ràpids, que s'adaptin a les necessitats específiques de conservació i envasament d'aquests productes.

CE8.1 Executar les operacions auxiliars prèvies que necessiten els gèneres i productes, en funció del mètode o equip escollits, instruccions rebudes i destinació o consum assignats. CE8.2 Efectuar les operacions necessàries per als processos de regeneració, conservació i envasament de gèneres, begudes i menjars ràpids.

C9: aplicar les normes i condicions higienicosanitàries referides a les unitats de producció o servei d'aliments i begudes, per evitar riscos de toxiinfeccions alimentàries i contaminació ambiental.

CE9.1 Utilitzar els productes i estris de neteja adequats en cada cas, tenint en compte les característiques de les unitats de producció o servei d'aliments i begudes.

CE9.2 Complir les normes higienicosanitàries i aplicar correctament els mètodes de neteja i ordre en operar amb equips, màquines, estris i gèneres i en netejar les instal·lacions.

C10: participar en els processos de treball de l'empresa, seguint les normes i instruccions establertes en el centre de treball.

CE10.1 Comportar-se responsablement tant en les relacions humanes com en els treballs que cal fer.

CE10.2 Respectar els procediments i les normes del centre de treball.

CE10.3 Emprendre amb diligència les tasques segons les instruccions rebudes i tractar que s'adeqüin al ritme de treball de l'empresa.

CE10.4 Integrar-se en els processos de producció del centre de treball. CE10.5 Utilitzar els canals de comunicació establerts.

CE10.6 Respectar en tot moment les mesures de prevenció de riscos, salut laboral i protecció del medi ambient.

## **SEGONA.**

Funcionament de la borsa: com a resultat final s'establirà en la selecció un ordre de prelación d'aptes per ocupar les places de forma temporal segons necessitats d'IDETSA.

La puntuació final obtinguda per cada aspirant serà la suma dels resultats establerts en cadascuna de les fases del procés de selecció, sempre i quan s'hagin superat els mínims requisits.

Si l'aspirant cridat/da renunciés a la proposta de contractació, la seva posició en l'ordre inicial que tenia a la borsa no es veurà modificat per a necessitats successives i posteriors.

Aquesta borsa tindrà vigència mentre no se'n realitzi una de nova.

Les persones aspirants són les responsables de mantenir actualitzades les seves dades de contacte.

En el supòsit que el projecte a realitzar requereixi una formació o experiència específica, es trucarà per ordre de selecció, però només aquelles persones que hagin acreditat tenir la formació i/o experiència específica.

### **TERCERA.**

La selecció es farà mitjançant concurs de mèrits i entrevista personal. Es puntuarà l'expedient acadèmic, els coneixements i experiència professional, i les titulacions i certificats que tinguin relació amb les tasques a desenvolupar, sempre que s'acreditin documentalment. L'experiència professional, de serveis prestats a IDETSA, serà suficient amb esmentar-ho al Currículum Vitae, i no caldrà que s'acrediti documentalment; s'admetran i valoraran en base a les dades que obrin en els expedients personals de les persones aspirants

Les sol·licituds han d'anar acompanyades de la fotocòpies del DNI, o altre document acreditatiu de la nacionalitat, i d'un Currículum Vitae acreditat amb les corresponents fotocòpies de cadascun dels mèrits aconseguits per tal de poder ser avaluats. Tot allò que es manifesti, però no sigui acreditat, no es tindrà en compte.

En els certificats dels cursos de formació haurà de constar el nombre d'hores o el valor en crèdits.

Els mèrits obtinguts a l'estranger, o que constin en una llengua no oficial a Catalunya, s'han d'acreditar mitjançant certificats traduïts a qualsevol de les llengües oficials a Catalunya.

### **QUARTA.**

Les instàncies, es presentaran presencialment a la Recepció d'IDETSA.

El termini de presentació d'instàncies serà a partir del dia següent de la publicació de les bases.

Les bases i la resta d'anuncis successius d'aquesta selecció es publicitarà a l'apartat d'ofertes laborals de la pàgina web d'IDETSA ([www.idetsa.cat](http://www.idetsa.cat)).

Condicions i requisits que han de reunir els/les aspirants:

- a) Tenir la nacionalitat espanyola o d'algun dels altres estats membres de la Unió Europea o permís de residència i treball a Espanya. Els aspirants estrangers han d'acreditar un coneixement superior del castellà o nivell C2.
- b) Haver complert 18 anys i no superar l'edat establerta per a la jubilació forçosa.
- c) Estar en possessió de titulació universitària o titulació mínima per tal de poder impartir el Certificat de Professionalitat. Si es tracta d'un títol obtingut a l'estranger, cal disposar de l'homologació corresponent del Ministeri d'Educació i Ciència.
- d) Acreditar mitjançant la presentació d'un certificat, el coneixement oral i escrit de la llengua catalana equivalent al nivell de suficiència (C1), de la Secretaria de Política Lingüística o equiparable.



- e) Caldrà aportar, al moment de la contractació, una certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals.
- f) No estar sotmès en causa d'incapacitat o incompatibilitat segons preveu la legislació vigent.
- g) Estar en possessió del Certificat d'Aptitud Pedagògica o de qualsevol formació que acrediti per poder realitzar formació ocupacional.
- h) Tenir els requisits mínims exigits per cada mòdul del Certificat de Professionalitat que es vol optar, segons la normativa vigent.

Les persones aspirants acompanyaran a les instàncies, els documents acreditatius dels mèrits al·legats. Tots aquells mèrits que, a criteri del Tribunal, no resultin suficientment acreditats no seran objectes de valoració.

Així mateix, s'acompanyarà la documentació que exigeixi, la qual es podrà presentar en fotocòpia. Si aquestes no són compulsables, el Tribunal podrà demanar en qualsevol moment de la selecció els documents originals.

#### **CINQUENA.-**

Acabat el termini de presentació de sol·licituds, IDETSA; declarà aprovada la llista provisional de persones admeses i excloses i es publicarà en el tauler d'anuncis d'IDETSA i a la pròpia web.

Es concedirà un termini per a esmenes i possibles reclamacions que començarà a comptar a l'endemà de ser publicada. Aquesta publicació substitueix la notificació individual a les persones aspirants.

#### **SISENA.**

El desenvolupament del concurs de mèrits consistirà en:

Valoració del currículum.

Cal que estigui acreditat documentalment. Els mèrits es valoraran d'acord amb el següent barem, fins un màxim de 10 punts:

- Capacitat i experiència demostrada i acreditada documentalment, de la seva activitat professional als àmbits de la convocatòria. Es podrà obtenir la màxima puntuació de 2,5 punts.
- Capacitat i experiència demostrada i acreditada documentalment com a formador/a. Es podrà obtenir la màxima puntuació de 2,5 punts.
- Capacitat i experiència demostrada i acreditada documentalment com a formador/a dels mòduls de la present convocatòria. Es podrà obtenir la màxima puntuació de 2,5 punts.
- Altres mèrits específics a considerar pel tribunal. En aquest apartat es podran valorar el nivell de català superior a l'exigut per aquesta convocatòria, elaboració d'estudis, treballs o

ponències a jornades relacionades amb les tasques de la plaça, titulació superior a l'exigida rellevant per la plaça, cursos d'informàtica, Certificat ACTIC, cursos d'igualtat de gènere, de qualitat, de prevenció de riscos, de medi ambient i estalvi energètic, carnet de conduir i altres d'interès per la plaça a seleccionar. Es podrà obtenir la màxima puntuació de 2,5 punts.

Per superar la primera part de valoració de currículum, s'haurà d'obtenir una puntuació mínima de 7 punts.

Entrevista personal.

Es farà una entrevista personal per aquells aspirants que hagin superat el concurs de mèrits. L'entrevista servirà per valorar les competències i les habilitats de l'aspirant en relació al lloc de treball i es podrà estendre a la comprovació de mèrits al·legats. La valoració serà de 0 a 10 punts. L'aspirant que no s'hi presentin serà exclòs/a del procés selectiu.

La puntuació definitiva serà el resultat de sumar les puntuacions obtingudes en les diferents fases de selecció.

Finalment l'òrgan de selecció exposarà l'acta amb la relació d'aprovats/des per ordre de puntuació finals.

#### **SETENA.**

El personal tècnic docent que surti del procés de selecció es vincularà amb IDETSA amb un contracte laboral temporal mentre duri l'acció formativa.

#### **VUITENA.**

El Tribunal qualificador de la selecció estarà format per el Gerent d'IDETSA, la tècnica de formació d'IDETSA i un/a administratiu/va

#### **NOVENA.**

Amb la formulació i presentació de sol·licituds l'aspirant dóna el seu consentiment al tractament de les dades de caràcter personal que són necessàries per a prendre part en la convocatòria i per a la resta de tramitació del procés selectiu, d'acord amb el que fixa la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal.

#### **DESENA.**



Iniciatives de Desenvolupament  
Empresarial Les Tàpies S.A.

El Tribunal queda facultat per resoldre els dubtes que es presentin i per atendre acords de que siguin necessaris per garantir el desenvolupament i funcionament correcte del procés selectiu en tot allò que no estigui previst en aquestes bases.

**ONZENA.**

En tot allò no previst en les bases s'ha de procedir segons el que determini la normativa aplicable.

IDETSA

Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant, 20 de novembre de 2018.