

UF0058

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio

Descripción:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Y asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Nº de horas:

30 horas

Objetivos:

- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.
- Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos, en función de tipo y volumen de servicio.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de restaurante siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- Ayudar en el montaje de los servicios tipo bufé, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados.
- Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada.

Requisitos y conocimientos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Contenido UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio**Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento**

- 1.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

- 2.1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
- 2.2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

- 3.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 3.2. Ubicación y distribución
- 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
- 3.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas

- 4.1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
- 4.2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
- 4.3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
- 4.4. Formalización de la documentación necesaria
- 4.5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013