

Mòdul professional 0051: Formació en centres de treball

(Document base BOE núm. 287 Divendres 28 novembre 200

Temporalització 400 hores.

Inici període aproximat dia 11 Abril 2015.

Ubicació del mòdul dins el cicle.

Ciclo formativo de Grado Medio: Cocina y Gastronomía

Módulo profesional	Duración Horas	Primer curso Horas/semana	Segundo curso	
			2 trimestres Horas/semana	1 trimestre Horas
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	320	10		
0047 Técnicas culinarias	320	10		
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería ²	230	7		
0049 Formación y Orientación Laboral	90	3		
0045 Ofertas gastronómicas ²	85		4	
0048 Productos culinarios	240		11	
0028 Postres en restauración ²	195		9	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos ²	60		3	
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	60		3	
0051 Formación en Centros de Trabajo	400			400
Total en el ciclo formativo	2.000	30	30	400

¹ Módulos profesionales soporte.

² Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional.

ANEXO III

Continguts

- *Identificació de l'estructura i organització empresarial:*
 - Estructura i organització empresarial del sector de la cuina.
 - Activitat de l'empresa i la seva ubicació en el sector de la cuina.
 - Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments
 - Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.
 - Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa.
 - Sistemes i mètodes de treball.
 - Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.
 - Sistema de qualitat establert en el centre de treball.
 - Sistema de seguretat establert en el centre de treball

- *Aplicació d'hàbits ètics i laborals:*
 - Actituds personals: empatia, puntualitat
 - Actituds professionals: ordre, neteja, responsabilitat i seguretat.
 - Actituds davant la prevenció de riscos laborals i ambientals.
 - Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.
 - Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.
 - Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i altres, de l'empresa.
 - Realització d'operacions de recepció, emmagatzematge i conservació de gèneres crus, de 5a gama i elaborats:

- Documentació associada als processos de recepció.
- Equips i instruments de control de gèneres.
- Operacions de control de recepció.
 - El magatzem. Tipus i espais. (Criteris de magatzematge, Procediments d'envasat i conservació en magatzem)
- Prevenció de riscos i protecció ambiental de les fases de magatzematge.
- Execució d'operacions de preelaboració :
 - Preparació de bateria, maquinària i eines.
 - Disposició de la maquinària i eines en els espais de treball.
 - Neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
 - Tècniques i equips necessaris.
 - Procediments i tècniques de regeneració de matèries primeres.
 - Preparació, neteja, corts i obtenció de peces.
 - Procediments intermedis de conservació.
 - Normes de seguretat i salut laboral relacionades amb la manipulació i conservació d'aliments.
 - Realització d'elaboracions i productes culinaris.
- Identificació de procediments específics de l'empresa per a l'obtenció d'elaboracions culinàries elementals i productes culinaris. Fases prèvies i necessitats d'equips i útils.
- Execució de tècniques d'elaboracions i productes culinaris.
 - Execució de terminacions, decoracions i presentació de productes.
 - Neteja i organització del lloc de treball durant l'execució.
 - Normativa higiènica sanitària i de protecció ambiental aplicable.
 - Compliment de la normativa de seguretat i higiene i de protecció ambiental.
 - Comportaments susceptibles de produir contaminació
 - Vestimenta de treball. Neteja.
 - Bones pràctiques.
 - Mitjans de protecció per als accidents més habituals en la manipulació d'aliments.
 - Sistemes de gestió de residus i protecció ambiental en la manipulació d'aliments i àrees relacionades.
 - Energia i eficiència energètica en la restauració.

MÒDUL PROFESSIONAL DE FORMACIÓ EN CENTRES DE TREBALL

PROGRAMA FORMATIU IES G.C.C.- Sóller

ACTIVITATS FORMATIVO-PRODUCTIVES	ACTIVITATS D'AVALUACIÓ	CAPACITATS TERMINALS INVOLUCRADES
Complir les normes de puntualitat a l'empresa, així com les de uniformitat i funcionament intern	Control per part del responsable de L'FCT, amb la puntualitat i els demès aspectes.	Adquirir els hàbits de la deontologia professional, puntualitat, bona uniformitat i neteja personal.
Complir les ordres donades per part del responsable de l'FCT, donar mostres de companyerisme, subordinació i hàbits de feina	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els hàbits de feina i subordinació.
Realitzar les tasques de preparació prèvia al treball, muntatge o neteja de maquinaria si cal, revisió de material a les càmeres, col·locació de les mateixes si cal. Posada en funcionament de cuines, forns, etc	Control per part del responsable de L'FCT	Adquirir els coneixements de Mice en Place.
Realitzar les tasques de neteja i racionament de peixos.	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre neteja de peixos. Conèixer les diferències bàsiques entre els diferents tipus de peixos. Saber escatar, netejar i filetejar o altres tipus de talls apropiats per peixos.
Coneixement de les principals espècies de crustacis i mol·luscs. Característiques i classificació	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer els sistemes de neteja, elaboració i conservació de les diferents espècies de mol·luscs, crustacis, tant de riu com de mar. Conèixer les principals elaboracions culinàries amb aquests gèneres. Conèixer i diferenciar entre els aptes pel consum i els que no. Conèixer les principals espècies i saber aplicar a cada una d'elles els sistemes de cocció més adequats
Realitzar les tasques de cocció de peixos, elaboracions culinàries amb ells, muntatge de plats o posterior conservació	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció, elaboració i conservació de peixos. Conèixer les tècniques de bullir, fregir, coure al vapor, etc. Realitzar elaboracions culinàries amb peixos. Conèixer els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus de peix o elaboració, si cal.

Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de carns, neteja, racionament, cocció i posterior conservació, si cal.	Control per part del responsable de L'FCT	Conèixer les tècniques bàsiques sobre cocció, rostir, fregir, e, etc de les carns. Realitzar elaboracions culinàries a partir d'elles, i aplicar els mètodes de conservació més apropiats per cada tipus
Realitzar les tasques prèvies a la elaboració de llegums i hortalisses, correcta diferenciació de les principals espècies, correcte neteja amb elles i realització d'elaboracions culinàries.	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les principals espècies dels diferents productes hortícoles. Conèixer els sistemes de neteja i cocció més apropiats per cadascun d'ells. Realització d'elaboracions amb aquest productes, tals com amanides senzilles i compostes, guarnicions senzilles i compostes, i plats o elaboracions culinàries on aquests ingredients en siguin el gènere o ingredient/ingredients principal/principals: escudelles, greixoneres, olles, gaspatxos etc. Conèixer les principals tècniques de conservació d'aquest productes.
Realitzar les tasques i coneixement de productes tals com arrossos i pastes	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques de cocció, elaboració i posterior conservació.
Coneixement de les tècniques de realització de fondos bàsics i salses bàsiques	Realització pràctica d'aquestes tasques, baix la supervisió del responsable de l'FCT	Decisió per saber utilitzar els diferents productes que formen part d'aquestes elaboracions bàsiques. Saber aplicar-les correctament a les diferents elaboracions culinàries posteriors. Conèixer les tècniques de cocció o elaboració, temps i conservació.
Coneixement de les principals elaboracions culinàries dolces destinades com a postres, aplicables al restaurant o empresa.	Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques de cocció, realització i posterior conservació de cremes, pastes estirades o esponjades, gelats, sorbets i similars o derivats, i demés elaboracions dolces que es puguin realitzar a l'empresa.
Coneixement de les principals tècniques de decoració i presentació.	Realització de tasques baix la supervisió del responsable de l'FCT	Conèixer les tècniques o estils de decoració i presentació. Aplicar-les a les diverses elaboracions culinàries: Amanides, plats freds o calents i elaboracions de rebosteria.

Sóller a 11 de setembre de 2015