

Programació anual del Programa de
Qualificació Professional Inicial

Auxiliar de serveis de restauració

IES GCC. SÓLLER 11-12

Modalitat: PQPI *Família d'Hoteleria.*

Auxiliar de serveis de Restauració.

DEPARTAMENT D'HOTELERIA

I N D E X

1. *Introducció : de l'Educació Compensatòria als PQPI.*
2. *Elements Formals i Personals. El Centre. L'alumnat . El Professorat.*
3. *Recursos.* Recursos humans Recursos materials.
4. *Organització i distribució temporal.* Horaris. Activitats
5. *Principis i orientacions metodològiques.*
6. *Avaluació.*
7. *AREA CURRICULAR PQPI - Formació ESPECÍFICA –*

Mòdul 1 Servei en bar/cafeteria. 6h (180h) (Servei bàsic de restaurant i bar)(PQPI)	ud 1	ud 2	ud3	ud4	ud5	ud6	ud7	ud8	ud9	
Mòdul 2: Higiene general en la indústria alimentària. 3h (90h)Higiene general en la indústria alimentària	ud1	ud 2	ud 3	ud 4	ud 5	ud 6	ud7	ud8		

TAULES DE CONTINGUTS.

FCT (ANEXE)

1.- INTRODUCCIÓ: DE L'EDUCACIÓ COMPENSATÒRIA ALS PROGRAMES DE PQPI.

La Constitució Espanyola, així com la L.O.D.E., recullen el dret de tot ciutadà/ ciutadana a l'accés a una educació bàsica, dins el principi d'igualtat d'oportunitats. Per a fer efectiu aquest dret és precís que la política educativa tengui una acció compensadora enfront a la desigualtat en que es troben determinats grups d'individus davant el fet educatiu, ja sigui per la seva capacitat econòmica, nivell social, lloc de residència o altres factors de marginació.

Així sorgeix el Reial Decret 1.174/ 83 del 23 d'abril, sobre Educació Compensatòria, per compensar, com la mateixa paraula diu, les desigualtats dins l'àmbit escolar.

A partir d'aquí començà un experiència molt engrescadora, sense saber molt bé el que fer, es creà el Centre de Recursos Pedagògics (on abans estava ubicada l'antiga facultat de Filosofia i lletres) el coordinador era el Sr. Bartomeu Llinar Ferrà, a l'any 1984 van començar a funcionar el Centre de Recursos. Però fou l'any 85, que es crearen les diferents i variades actuacions de l'Educació Compensatòria, com: aules lliures, aules d'acollia dins centres d'FP, aules dins centres d'EGB, educació d'adults, camps d'aprenentatge, centre de recursos, professors itinerants. Aquest programa va durar fins el curs 91/92.

Però quan es promulgà *La Llei d'Ordenació del Sistema Educatiu* (LOGSE) que estableix a l'article 23.3 que per als alumnes que no assoleixen els objectius de l'Educació Secundària Obligatoria (ESO), l'organització d'uns programes específics denominats de PQPI amb la finalitat de proporcionar-los una formació bàsica i professional.

Són uns programes recuperadors i que pretenen d'inserció laboral per una banda i també la possibilitat de continuació d'estudis, especialment dins la formació professional específica de grau mitjà i mitjançant una prova d'accés.

Els destinataris d'aquests programes són els joves entre 15 i 21 anys que no hagin assolit els objectius de l'ESO., ni tinguin cap titulació de formació professional. La durada d'aquests programes, en general, oscil·la entre sis mesos i dos anys.

Existeixen quatre modalitats de garantia social : pqpi / Formació-Ocupació/ Tallers professionals / Per a alumnes amb necessitats especials.

- La modalitat de pqpi es desenvolupa a centres educatius públics o privats i considera de forma especial la formació per poder continuar estudis.

Els grups dels programes de PQPI tindran com a màxim quinze alumnes i les tres primeres modalitats podran integrar fins a tres alumnes amb necessitats educatives especials, i en aquest cas només hi haurà dotze alumnes.

Així d'un programa compensador vàrem passar a un programa recuperador, tant l'un com l'altre són molt semblants, encara que els programes d'Iniciació Professional, tenen un plantejament més sòlid, un programa molt més clar, amb unes directius ben definides, per aconseguir els objectius inicials i el més novedós és la part de formació específica, a l'Educació Compensatòria hi havia uns tallers polivalents, amb unes instal·lacions mínimes. I ara està molt clar que els alumnes s'encaminen cap a una professió (la més adequada a les seves capacitats i interessos), que fan uns estudis a centres amb totes les instal·lacions per poder-les dur a terme i amb unes pràctiques en empresa on tenen un primer contacte amb el món laboral.

2.- ELEMENTS FORMALS I PERSONALS

EL CENTRE. L'IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS.

El centre està situat a Sóller a l'avinguda Juli Ramis nº 34 . En general els pares dels nostres alumnes són treballadors d'hoteleria amb un nivell cultural i econòmic mitjà. És un centre públic amb una plantilla de 70 professors i una matrícula aproximada d'uns 500 alumnes.

Aquest curs de la família d'hoteleria es poden cursar:

- • D'iniciació professional: *Papi auxiliar de serveis de restauració*
- • De Cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia : *Primer i segon curs*

L'ALUMNAT.

Els destinataris d'aquest programa (PQPI) són joves de 15 a 21 anys, procedents de l'ESO, i descolaritzats o sense titulació acadèmica.

Aquests alumnes presenten dificultats d'aprenentatge, reuig al sistema escolar i també problemes socio-familiars.

Aquests alumnes treballen en petits grups, com a màxim 15 persones, amb moltes hores pràctiques. L'ensenyament és individualitzat, i significatiu i funcional. Aquests elements fan que els alumnes tinguin interès i treballin.

EI PROFESSORAT

El professorat que atén aquests programes és divers, tant per la seva titulació, com per la seva destinació.

Així trobam:

El professional que s'encarrega de la Formació Bàsica que pertany al cos de mestres.

Els professors tècnics especialistes amb hoteleria que són els encarregats de desenvolupar l'àrea de formació específica.

Un professor d'Angles.

Un professor de FOL.

3.- ÀREA DE FORMACIÓ BÀSICA. ÀREA DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL. ÀREA D'ANGLES.

Veure programació corresponent.

4.- RECURSOS ÀREA DE FORMACIÓ ESPECÍFICA.

- **Recursos humans:** Professorat/ Pares./ Alumnes / Entitats Ajuntament de Sóller i Conselleria d'Educació i Cultura.

- **Recursos Materials.**

Curso de cocina profesional. Ed. Paraninfo.

Hosteleria, curso completo de servicios. Ed. Paraninfo.

Uniforme de cambrer: Calçons de pinces, negres o falda negra / Sabates de vestir negres. / Camisa negra de coll tipu "Mao" / Calcetins negres. / Una bata blanca./ Un obridor de llaunes/ Un destapador de botelles i un davantal.

Uniforme de cuiner: Calçons de cuiner a quadrets blancs i blaus./ Esclops blaus, blancs o negres. / Calcetins negres. / Gorro de cuina / Davantal blanc amb peto / jaqueta de cuina blanca

5.-Organització i distribució temporal.

El curs de PQPI l'imparteixen els mòduls professionals:

- 1) 2 tècnics especialistes en hoteleria: .
- 2) L'horari dels dos grups és el següent: (VEURE ANEXES)

6.- ACTIVITATS EXTRAESCOLARS.

Al llarg del curs anirem fent nombroses activitats, seguirem un horari que ens donarà la pauta per saber en tot moment quines assignatures hem de treballar, però també hi ha temps per fer-ne d'altres com poder esser sortides i banquets especials.

(VEURE ANEXE PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS EXTRAESCOLARS)

7.- Principis i orientacions metodològiques.

La proposta d'ensenyança-aprenentatge es dirigeix cap a una metodologia activa i participativa que faciliti la construcció significativa del coneixement i ajudi a desenvolupar actituds crítiques i qualitatives.

Basada en la teoria psicopedagògica constructivista: aprenentatge significatiu i funcional que es produeix quan se relaciona el material nou que se va aprendre amb coneixements previs ja existents en l'estructura cognitiva de l'alumne.

Si quan preparem la nostra experiència d'aprenentatge no tenim en compte aquests coneixements previs, l'aprenentatge serà probablement mecànic i repetitiu.

Els continguts han de tenir sentit real, han d'interessar-los o bé per la seva incorporació al món laboral o per a satisfer les seves necessitats personals.

Hem d'aconseguir que l'alumne sigui capaç d'aprendre a aprendre, per tal cosa, són molt importants l'adquisició d'estratègies cognitives d'exploració i descoberta, així com la planificació i regulació de la pròpia activitat. Sempre amb respecte dels nivells de coneixements de cada alumne i l'adaptació de les activitats escolars al seu ritme d'aprenentatge: individualitzar.

Intentarem potenciar la memòria comprensiva en front a la mecànica i repetitiva.

L'aprenentatge mitjançant la descoberta és una de les vies possibles per arribar a l'aprenentatge significatiu.

Així l'alumne és capaç d'aprendre per ell mateix i és també capaç d'aprendre i fer coses amb ajuda d'altres persones.

8.-MESURES D'ATENCIÓ A LA DIVERSITAT.

La metodologia participativa i activa , proposta als paràgrafs anteriors, és suficient adequada a la diversitat dels alumnes, està pensada per a ells.

Si tenguéssim qualche alumne amb necessitats especials, farem les adaptacions curriculars necessàries per tal que puguin promocionar.

9.-TEMES TRANSVERSALS.

- Està previst tractar durant aquest curs els temes transversals d'Educació cívica i d'educació del Consumidor.
- Aquests temes estan inclosos dins la programació, tant en els tallers de cuina i de serveis com en el de matèries bàsiques.
- El tema de l'Educació Cívica té un aparta específic a la programació del taller de serveis i cuina, quan valora el tracte amb els clients, les relacions intergrupals, etc.
- L'educació dels consumidor es tracta a l'assignatura de socio-cultural, el tercer bloc é l'ésser humà i la salut, també es donen hàbits generals de consum en els tallers de cuina i serveis.

10.-Avaluació.

- Entenem l'avaluació com el conjunt d'actuacions mitjançant les quals es possible ajustar progressivament l'ajuda pedagògica a les característiques i necessitats dels alumnes , i per altre part determinar si han complit les intencions educatives.
- L'avaluació serà continua, individualitzada i integradora, hi haurà una avaluació inicial, una formativa, i una altre sumativa.
- **Controlam:**
 - 1) Actitud, puntualitat, uniformitat, interès, dedicació, participació, comportament.
 - 2) Pràctiques d'expressió oral.
 - 3) Higiene personal.
- **Avaluam:**
 - 1) Pràctiques d'expressió oral i escrita.

- 2) Lectures obligatòries.
- 3) Feina de classe o treball.

Els mínims de cada assignatura estan especificats al projecte curricular, i són els mateixos.

11.- Àrees Curriculars.

Àrea de formació professional específica.

1/04 Ajudant de Bar-Menjador. Ajudant de restaurant i bar.

Introducció:

En el desenvolupament d'aquesta programació s'han tingut en compte nombrosos factors, com: la proposta curricular del centre, les perspectives d'ocupació, l'evolució tecnològica del sector i les necessitats de formació.

Mòduls del taller de serveis.

1 ° Servei de bar i cafeteria. (SER)

2 ° Higiene general en la indústria alimentària. (HGIA)

3 ° Servei d'alimentació i begudes en sala. (APB) o Aprovisionament, Begudes i menjars ràpids (APB)

Intentant que l'aprenentatge sigui progressiu i ascendent, sempre seguint un ordre a l'hora d'impartir els mòduls, desglossats en unitats formatives. Aquestes unitats es inter-relacionen a causa de les característiques de cadascuna d'elles i les activitats que es desenvolupen al departament, com ara serveis de bar i menjador amb clients.

La interrelació amb les altres àrees, és un factor que també s'ha tingut en compte pel que fa a:

Formació bàsica.

Formació integral de la persona.

Correcta utilització del llenguatge.

Adquisició d'hàbits i comportament social.

Atenció a la diversitat i la naturalesa.

Hàbits de nutrició, higiènics i sanitaris, seran bàsics en totes les unitats didàctiques.

L'alumne superarà cada un dels mòduls quan superi cadascuna de les unitats formatives, per a això haurà de superar cada un dels criteris d'avaluació. Hi ha alumnes que possiblement no superin tots els mòduls per a ells es realitzaran un seguiment especial intentant que superin primerament un, i així successivament.

Objectius generals de l'àrea de formació professional específica.

- Adquirir hàbits d'ordre, puntualitat, responsabilitat i de treball en equip.
 - Interpretar instruccions de treball i responsabilitzar-se de les tasques encomanades, planificant amb autonomia la seva realització.
- Adquirir hàbit d'higiene, pulcritud i cura personal necessaris per a la manipulació d'aliments i begudes, i realitzar correctament el servei i l'atenció al client.
- Utilitzar adequadament el llenguatge i emprar correctament les tècniques de comunicació i expressió, que són essencials per a un professional de l'hostaleria.
 - Adoptar les actituds de cortesia, respecte i discreció, requerits en l'atenció al client.
 - Aplicar les normes higienicosanitàries necessàries per a la conservació, manipulació i transport d'aliments i begudes.
 - Descriure la utilitat, el funcionament i el maneig (al seu nivell) dels estris i màquines pròpies de l'hostaleria.
 - Adquirir els coneixements i destreses requerits per realitzar el servei d'aliments i begudes en les àrees de consum o distribució d'aquest gènere.
 - Conèixer i utilitzar correctament els productes i les tècniques adequades per a la posada a punt de les instal·lacions, el parament, el mobiliari, i l'equipament en general, del restaurant i bar.
 - Conèixer i utilitzar correctament el vocabulari específic d'hostaleria.
 - Adquirir hàbits de seguretat i higiene en el treball, identificant riscos associats al lloc de treball exercit i adoptant les mesures oportunes.
 - Mantenir relacions fluides amb altres professionals de la seva àrea funcional, col·laborant en la consecució dels objectius i respectant el treball i les iniciatives alienes.
- (Adalt)

Mòdul 1: Servei en bar i cafeteria.

PQPI Servei Basic de restaurant i bar

Durada: 180 hores.

Unitat de competència associada:

Realitzar operacions de preservei, serveis bàsics pròpiament dits i postservei a l'àrea de bar - cafeteria, tot això amb les condicions higienicosanitàries - sanitàries requerides i amb la deguda atenció al client.

Continguts:

Procediments:

- Realització de la posada a punt i del muntatge del servei en l'àrea del bar-cafeteria per a un posterior desenvolupament eficaç del mateix.
- Execució de les operacions necessàries per al repàs i neteja de l'equipament, materials i utillatge d'ús bàsic i habitual en l'àrea del bar - cafeteria.
- Tramitació de vals d'aprovisionament intern i emplenament de comandes.
- Utilització correcta i d'acord amb instruccions, l'equipament, parament i estris necessaris per a l'elaboració d'infusions i begudes de consum habitual en l'àmbit de bar-cafeteria.
- Presentació i servei de begudes, tant preparades en el propi establiment com d'aquelles subministrades directament, conforme a instruccions, sigui per la seva definició o per normes procedimentals fixades.
- Realització del conjunt d'operacions que formen el postservei o tancament d'instal·lacions, en l'ordre i procediments definits, per a un posterior inici de servei.

Actituds:

- Diligència i responsabilitat en el treball.

- Pulcritud, neteja, neteja i aparença personal, requerides en el procés d'atenció i servei al client.

- Cortesia, respecte i discreció en el servei i atenció al client.

- Correcció en l'ús del llenguatge i en la comunicació tant amb el client com el personal del seu departament.

- Interès pel manteniment en un bon estat, d'ús i neteja del material, equipament i parament de bar-cafeteria.

- Valoració de la neteja i pulcritud de les instal·lacions, útils i equipament de l'establiment.

Conceptes:

- Característiques de l'equipament i parament bàsic en el departament de bar-cafeteria. Funcions i característiques de les màquines tipus: cafeteres, molinets, batedores i similars, armaris freds i anàlegs.

- Funcions, tipus i utilitzacions del parament: coberteria, vaixel·la, cristalleria i anàlegs.

- Productes i mètodes de neteja que s'utilitzen en les àrees del bar-cafeteria per a la higienització dels diversos estris, màquines i parament.

- Normes de seguretat i higiene en l'àmbit personal i en l'àmbit d'execució de les tasques.

- Preservei: Etapes del procés i operacions més importants: descripció i objectius.

- Cafès, tes i infusions: classificacions o tipus, procés d'elaboració i desenvolupament del servei.

- Sucs, cerveses, refrescos i aperitius: Classificació, procés d'elaboració i fórmules de presentació i servei.

- Altres begudes habituals en l'àmbit del bar-cafeteria, combinats bàsics, batuts, granissats, aiguardents, licors i anàlegs: tipus, presentació i servei.

- Els vals al departament del bar-cafeteria: classificació i missions.

UNITAT FORMATIVA N ° 1, presentació del taller i perfil professional.

Objectius Globals: Els alumnes en finalitzar aquesta unitat formativa ha de ser capaç de: Conèixer al seu professor i companys. Conèixer el taller i els diferents subdepartaments. Dominar les activitats que es realitzin en cada un dels subdepartaments. Conèixer els tres mòduls que es desenvoluparan, durant el període acadèmic o cicle. Conèixer el perfil professional de "Ajudant en servei de restaurant i bar"

Durada: 20 hores.

Objectius didàctics.

- Identificar cada un dels seus companys. Identificar les diferents activitats que es realitzaran en cada un dels diversos subdepartaments. Identificar la maquinària, vestuari i estris. Identificar i conèixer el perfil professional de "Ajudant de restaurant i bar".

Continguts: Presentació del professor i de cada un dels alumnes. Activitats de situació en cada un dels subdepartaments i conèixer que tasques s'efectuaran, amb que maquinària i estris. Utilitats del vestuari. Perfil professional.

Tipus d'activitats d'ensenyament - aprenentatge. Exposició oral de professor. Tots els alumnes participaran en un col·loqui al voltant de la unitat.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius, quan sigui capaç de: Conèixer als seus companys. Identificar cadascuna de les activitats que es desenvolupen en cada un dels diversos subdepartaments. Conèixer el perfil professional. Reconèixer la utilitat de la maquinària i els estris. Dominar el vestuari i utilitat.

Mínims unitat formativa número 1. Conèixer el nom dels seus companys. Identificar cada un dels subdepartaments. Conèixer el perfil professional. Conèixer la maquinària i estris. Utilitat del vestuari.

Instruments d'avaluació. Formativa.

UNITAT FORMATIVA N ° 2, repàs, col · locació de cristalleria, pisa i coberteria a l'àrea del bar i cafeteria.

Objectiu global. Que l'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de: Efectuar les operacions que componen el repàs, maneig i col · locació dels elements de cristalleries, pisa, coberteria, identificat els diferents tipus d'acord amb les seves característiques, tot això d'acord amb la normativa higienicosanitària.

Durada. 20 hores.

Objectius didàctics. Identificar les diferents classes d'elements d'ús habitual, al servei per a cada un dels grups (pisa, cristalleria i vaixel·la). Realitzar operacions de transport i repàs dels elements, sempre respectant les normes establertes. Classificar i distribuir els elements de pisa, vaixel·la i cristalleria en els llocs adequats per al posterior servei. Identificar els components que formen el "Petit parament" efectuant la neteja, reposició i muntatge.

Continguts. Cristalleria, pisa i vaixel·la: elements, característiques i funcions. Operacions i distribució d'elements.

Continguts: Operacions de neteja. Operacions de distribució i col · locació de pisa, cristalleria, coberteria i elements complementaris. Operacions de col · locació d'ampolles i gèneres que s'utilitzaran durant el servei.

Activitats d'aprenentatge-ensenyament. Exposició oral del professor. Demostració pràctica del professor de col · locació distribució i neteja. Es realitzaran dos grups d'alumnes per fer una a punt.

Criteris d'Avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Realitzar correctament les tasques de neteja. Realitzar la posada a punt. Realitzar canvis d'ampolles acord amb les instruccions rebudes.

Mínims d'avaluació de la unitat formativa número 2. Realització correcta de les tasques de neteja. Conèixer com es realitza la posada a punt. Conèixer com es realitzen els canvis d'ampolles.

Instruments d'avaluació. Sumativa.

Recursos. Fotocòpies.ç

UNITAT FORMATIVA N ° 3, posada a punt de la parra i elements complementaris.

Objectius globals L'alumne en acabar aquesta unitat serà capaç de: - Efectuar les operacions que componen la posada a punt de la barra, mobiliari i altres elements del departament de bar / cafeteria. Efectuar les operacions de neteja correctament, d'acord amb els productes seleccionats, sota la normativa higienicosanitària - sanitària. Efectuar les operacions de posada a punt de la sala.

Duració. 20 hores.

Objectius didàctics. Realitzar les operacions de neteja sota les normes sanitàries. Identificar les diferents classes d'elements d'ús habitual per a la realització d'una posada a punt. Realitzar les operacions de posada a punt per començar un servei. Petit parament, composició, operacions de repàs i muntatge.

Activitats d'ensenyament aprenentatge. Exposició del professor per explicar els elements que conformen la pisa, cristalleria i coberteria, les seves característiques i manteniment. Demostració pràctica del professor de les operacions o procediments de repàs, transport i distribució. Distribució del material per part dels alumnes, realitzat en grups de dos.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: - Identificar els principals components de pisa, vaixel·la i cristalleria, descrivint les seves funcions bàsiques. Realitzar repàs i transport, d'acord amb els criteris establerts, en temps raonables. Realitzar la distribució del material, en els llocs adequats, mitjançant els procediments establerts i amb l'actitud prevista. Muntar el petit parament. Deixar el taller en perfecte estat.

Mínims d'avaluació, unitat formativa 3. Identificar els principals components de la pisa i cristalleria. Realitzar el repàs, transport i distribució del material. Deixar el taller en perfecte estat. Instruments d'avaluació. - El resultat final dels processos efectuats.

Recursos. Fullets il·lustratius i fotocòpies.

UNITAT FORMATIVA N ° 4, equips bàsics en bar / cafeteria.

Objectius globals. L'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de: Efectuar les operacions de posada a punt dels equips i maquinària d'ús habitual en el departament (ampollers, frigorífics, màquina de gel, espremedora, batedora, cafetera, molinets, interns i màquina de picar gel). Descriure els equips i maquinària d'ús habitual al bar / cafeteria, components, funcions, manteniment, característiques i neteja.

Durada. 20 hores.

Objectius didàctics. Realitzar les operacions de posada a punt dels equips i maquinària. Identificar els diferents components i equips de la maquinària. Realitzar una correcta utilització de la maquinària.

Continguts. Operacions de la posada a punt dels equips i maquinària. Botellers, frigorífics, màquina de gel, espremutats, etc.: Elements característics i funcions. Operacions per a una correcta utilització de la maquinària.

Tipus d'activitats ensenyament - aprenentatge. Exposició del professor per explicar la posada a punt d'aquests equips. Exposició del professor per explicar les seves característiques. Demostració pràctica d'una correcta utilització i funcionament. Cada un dels alumnes realitzarà una activitat pràctica de cada un dels continguts exposats en aquesta unitat.

Criteris d'avaluació. assolirà els objectius quan sigui capaç de: Realitzar les operacions de posada a punt dels equips. Realitzar una correcta utilització de la maquinària.

Mínims d'avaluació unitat formativa número 4. Realitzar una correcta utilització de la maquinària. Conèixer els equips i components d'aquests.

Instruments d'avaluació. Sumativa + prova d'escrit que tindrà un valor de 50%.

Recursos. Fullets il·lustratius.

UNITAT FORMATIVA N ° 5, aprovisionaments interns en l'àrea de bar / cafeteria.

Objectius globals. L'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de: Dominar els vals utilitzats al bar / cafeteria, en els seus tres grans grups: de règim interior, de vendes i de control. Relacionar cada un dels vals emesos pel bar / cafeteria, amb relació a altres departaments. Formalització de vals.

Durada. 20 hores.

Objectius didàctics. Identificar els diferents tipus de vals. Identificar els vals corresponents als tres tipus existents. Realitzar la formalització dels vals. Realitzar comandes als diferents departaments.

Continguts. Vals de règim interior (economat, celler, magatzem, llenceria, menjars i begudes.) Vals de vendes. (Factures de clients i tiquets de caixa). - De control (de caixa, comptes corrents de clients, intervenció, comptabilitat, i explotació.)

Tipus d'activitats d'ensenyament - aprenentatge. Exposició oral de professor per explicar la utilitat dels vals, com es formalitzen i la característiques pròpia de cada un. Distribució de vals als alumnes per fer comandes. Cada un dels alumnes avaluarà la correcta execució mitjançant la correcció dels companys.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Identificar els diferents vals. Formalitzar els vals. Realitzar comandes correctament. Mínims d'avaluació de la unitat formativa número 5 Identificar els diferents vals. - Realitzar comandes.

Instruments d'avaluació. Sumativa: serà el resultat final dels procediments efectuats, tenint adquirits, la destresa, neteja i temps emprat, per això realitzarà una prova que consistirà en omplir vals.

Recursos.

Vals, tiquets, factures i llibres de comptabilitat.

UNITAT FORMATIVA N º 6, preparació de la gamma de cafès, tes i anèlegs.

Objectius globals. L'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de: Utilitzar la cafetera, molinet i altres elements d'ús habitual, per a la confecció de beguda de la gamma. - Confeccionar els diferents cafès, tes i infusions, de consum habitual, d'acord amb les instruccions aportades. Dominar les característiques d'elaboració, conservació, història i origen dels diferents tipus. - Realitzar el servei d'aquestes begudes.

Durada. 20 hores.

Objectius didàctics. - Identificar les diferents peces i components de la maquinària. Realitzar els diferents tipus de tes, cafès i infusions. - Dominar les característiques pròpies d'aquestes begudes. Realitzar el servei d'aquestes begudes.

Continguts. Operacions de posada a punt i maneig de maquinària. Elaboració de: Cafè sol, cafè tallat, cafè amb llet, cafè americà, cafè vienès, Pícolo, cafè caputxí, descafeïnat, etc. Elaboració de: te, te anglès, te indi, te japonès. Elaboració d'infusions de menta, menta - poliol, camamilla, til · etc. Operacions de servei i retirada.

Tipus d'activitats d'ensenyament-aprenentatge. Exposició teòrica del professor. Demostració pràctica per part del professor. Realització de pràctiques dels alumnes en grups de 4.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Realitzar tes, cafès i infusions més habituals. - Realitzar correctament el servei i retirada. Dominar les característiques pròpies d'aquestes begudes.

Mínims d'avaluació de la unitat n º 6 mRealitzar els cafès, tes i infusions més habituals. Realitzar el servei i retirada.

Instruments d'avaluació

Sumativa i una prova pràctica de cadascuna de les activitats per sorteig, valorant-se al 50%.

Recursos. Llibre "El llibre del cafè" i apunts.

UNITAT DIDÀCTICA N º 7, preparació de xocolata, batuts i sucs.

Objectius globals. L'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de: Confeccionar xocolates d'acord amb els criteris establerts. Utilitzar la batedora, efectuant la neteja i manteniment per a la seva posterior utilització. Realitzar batuts de diferents sabors. Utilitzar la espremedora, la seva neteja i manteniment. Realitzar sucs.

Durada. 20 hores.

Objectius didàctics. Identificar les diferents peces de la diversa maquinària. -Realitzar tasques de manteniment i funcionament. Realitzar sucs, batuts i xocolates, d'acord amb els criteris establerts.

Continguts. Sucs, realització, presentació i servei. Xocolates, realització, presentació i servei. Batuts, realització, presentació i servei. Operacions de servei i retirada.

Tipus d'operacions d'ensenyament-aprenentatge. Exposició del professor per explicar la realització i característiques, conservació, normes higièniques i presentació. Realització pràctica per part del professor. -Realització pràctica pels alumnes i individualitzada.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Realitzar les tasques de muntatge, neteja, funcionament i manteniment de la maquinària. -Realitzar sucs i batuts. Presentació, servei i retirada. Deixar el taller en perfectes condicions.

Mínims d'avaluació de la unitat n º 7 Realitzar els sucs i batuts més habituals. Realitzar el servei i retirada.

Instruments d'avaluació.

Formativa: s'avaluarà l'alumne en el procés d'execució.

Recursos. Recorregut per les diferents fruiteries al mercat.

UNITAT FORMATIVA N º 8, preparació de combinats bàsics.

Objectius globals. Realitzar combinats de consum més habitual. Preparar i muntar l'estació central d'acord amb les instruccions aportades. Tenir algun coneixement bàsic de cocteleria.

Durada: 20 hores.

Objectius didàctics. Realitzar la neteja i posada a punt per començar la tasca. Efectuar la realització dels combinats més habituals. Posada en estació central. Dominar les característiques bàsiques de cocteleria.

Continguts. Realitzar combinats. Realitzar operacions de muntatge de l'estació central. Realització de còctels de consum habitual.

Tipus d'ensenyament aprenentatge. Exposició oral dels continguts, per part del professor. Demostració pràctica per part del professor. en grups de o individus per realitzar les activitats.

Criteris d'avaluació L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Realitzar combinats de consum habitual. Realitzar el muntatge de l'estació central. Dominar alguns coneixements bàsics de cocteleria. -Respecte a les normes de seguretat i higiene.

Mínims d'avaluació de la unitat número 8.

-Realització dels combinats abans descrits.

-Realitzar el muntatge de l'estació central.

Instruments d'avaluació. -Fotocòpies i apunts.

UNITAT FORMATIVA N º 9, servei a la barra.

Objectius generals.

L'alumne en acabar aquesta unitat serà capaç de: Rebre el client, adoptar maneres i maneres adequades de cortesia. -Tenir la capacitat de comprensió a l'hora de sol·licitar begudes per part del client. -Realitzar el servei i retirada de les diferents begudes preparades i consumides a la barra. -Utilitzar les normes exposades en aquesta unitat formativa.

Durada. 20 hores

Objectius didàctics. Adoptar conductes i normes de cortesia a la recepció de clients. - Comprendre i conèixer el que demana el client. Realitzar el servei i retirada de begudes consumides a la barra. Conèixer la cristalleria a utilitzar d'acord amb el tipus de beguda i maneres de presentació.

Activitats.

- Pràctiques mitjançant rols o mètodes anàlegs de recepció i recollida de clients. Pràctiques de servei al client. Operacions de servei al client. Operacions de servei per a cadascuna de les begudes. Operacions de retirada i posada a punt.

Tipus d'activitats d'ensenyament aprenentatge Exposició del professor per explicar com es realitza el servei. Demostració pràctica del professor, Activitats pràctiques per part dels alumnes. Activitats amb clients en grups de 4 alumnes.

Criteris d'avaluació. L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Adoptar una correcta comunicació, cortesia i domini del que demana el client. Realitzar el servei de begudes. Utilitzar correctament la cristalleria, coberteria i pisa. Retirar el servei realitzat al client.

Mínims d'avaluació de la unitat formativa número 9 Adoptar una correcta comunicació i respecte al client. -Realitzar el servei de les begudes més habituals. Utilització correcta del parament.

Instruments de avaluació .Sumativa.

Recursos Fotocopies i apunts.

MÒDUL 2: Higiene general en la indústria alimentària (UC 0546-1)

Durada: 90 hores.

Unitat de competència associada:

Preparar i presentar elaboracions culinàries característiques de l'àmbit del bar / cafeteria.

Continguts.

Procediments:

- Elaboració i decoració d'aperitius i canapès de consum més habitual.
- Elaboració i presentació d'entrepans, sandvitxos i similars.
- Elaboració, decoració i presentació dels plats combinats més habituals.
- Utilització dels equips, útils i parament propis de les tècniques elementals de cuina, en l'àmbit de bar / cafeteria.
- Manteniment d'ús i conservació d'equips i útils.
- Realització de la posada a punt d'equipaments, parament i estris, així com del lloc de treball, per a la realització d'elaboracions culinàries.
- Recollida i distribució de les matèries primeres després del servei d'aliments en l'àmbit de bar / cafeteria, així com la realització de les operacions de postservei o tancament d'operacions.
- Tramitació de vals d'aprovisionament, realitzant el trasllat de les matèries primeres i productes al seu lloc corresponent per a la posterior realització de les elaboracions.

Actituds:

- Interès per oferir serveis de qualitat, aplicant les normes de seguretat i higiene establertes.
- Valorar la importància que per al bon desenvolupament de les activitat professional, té la planificació del treball, l'ordre i la coordinació amb altres professionals de la mateixa àrea funcional, adquirint hàbits de cooperació, tolerància i responsabilitat.
- Adquirir els hàbits d'higiene necessaris per a la manipulació d'aliments i per conservar i emmagatzematge.

Conceptes.

- Característiques de l'equipament i utillatge bàsic de cuina en l'àmbit del bar / cafeteria: Funcions, característiques.
- Normes de seguretat i higiene d'aplicació en l'àmbit personal i en el de l'execució de tasques.
- Tècniques de neteja de l'àrea.
- Tècniques elementals de cuina en l'àmbit de elaboracions per a bar / cafeteria.
- Manipulació d'aliments. Fonts de contaminació. Principis generals per a la conservació. Envasos i embalatges.
- Principis elementals de dietètica i nutrició.
- Canapès i aperitius: classes, característiques i presentació.
- Sandvitxos, entrepans i anàlegs: tipus, característiques i presentació.
- Plats combinats: tipus, importància i funcions.
- Postservei: tipus, importància i característiques.

UNITAT FORMATIVA N ° 1, presentació del mòdul

Objectius globals.

L'alumne en acabar aquesta unitat serà capaç de:

- Conèixer el taller i els diferents sub-departaments.
- Activitats que es realitzen en cada un dels sub-departaments.
- Anàlisi simple dels diversos equips de maquinària i parament.
- Conèixer els objectius i continguts del mòdul.
- Coneixement i respecte de les normes higièniques i sanitàries.

Durada 11 hores

Objectius didàctics Identificar les diferents activitats que es desenvolupen en cada sub-departament. Identificar la maquinària, eines i materials bàsics. Identificar les diferents unitats del mòdul. Respecte i seguiment de les normes higièniques i sanitàries.

Continguts. Situació en cada un dels sub-departaments. Identificar la maquinària. Estudi del perfil professional.

Tipus d'activitats d'ensenyament aprenentatge. Exposició oral del professor del perfil del mòdul, Es realitzarà un diàleg en què participaran tots els alumnes.

Criteris d'avaluació

L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Identificar cadascuna de les activitats que es desenvolupen en cada un dels sub-departaments. Dominar les característiques del perfil professional.

Mínims d'avaluació.

Conèixer els diferents departaments.

Conèixer el perfil professional.

Instruments d'avaluació. Formatí

UNITAT FORMATIVA N º 2, Neteja i desinfecció equipaments bàsics per a la cuina del bar - cafeteria.

Objectius globals.

L'alumne en acabar aquesta unitat serà capaç de: - Realitzar la posada a punt (neteja, preparació, manteniment) dels equips bàsics per cuinar al bar-cafeteria: planxa, petit fogó, fregidores, forn, microones, etc. Coneixements d'equips bàsics per cuinar. (Components, funcions, formes d'ús, etc.) Realització de posada a punt dels equips.

Duración 11 hores.

Objectius didàctics. Realitzar operacions de neteja. Coneixement dels diferents equips. Realitzar la posada a punt dels equips bàsics.

Continguts. Activitats de neteja. de desmuntatge, muntatge i posada en marxa. Activitats de posada a punt.

Tipus d'activitats d'ensenyament - aprenentatge.

- Exposició oral del tema per part del professor.
- Demostració pràctica.
- Es formaran grups de 4 persones per realitzar activitats relacionades amb la unitat.

Criteris d'avaluació.

L'alumne assolirà els objectius d'aquesta unitat quan sigui capaç de:

- Realitzar la posada a punt dels equips per cuinar.
- Dominar els equips.

Mínims d'avaluació de la unitat formativa n º 2

- Conèixer el que és la posada a punt.
- Conèixer els equips.

Instruments de evaluación. Formativa i realització de 10 preguntes.

Recursos Folletos informatius de les màquines.

UNITAT FORMATIVA N º 3, Neteja i desinfecció posada a punt del lloc de treball.

Objectius globals.

L'alumne en acabar la unitat serà capaç de:

- Repàs i neteja de les taula de treball, eines i estris d'ús habitual, per a la preparació de les elaboracions culinàries.

- Seleccionar els instruments i gèneres per a la seva posterior utilització.

- **Domini de les normes d'higiene i seguretat.**

Duración.11 hores.

Objectius didàctics. Realitzar les operacions de neteja. Desenvolupament de les normes higièniques i sanitàries. Organització per realitzar un perfecte servei.

Continguts.

- Activitats de neteja.

- Activitats d'ordre i col·locació d'estrís i eines.

- Diàlegs d'experiència entorn de la higiene.

Tipus d'activitats d'ensenyament - aprenentatge.

- Exposició oral del professor.

- Demostració pràctiques de les activitats.

- **Activitats individuals.**

Criteris d'avaluació.

L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de:

- Desenvolupar les normes higièniques i sanitàries.

- Realitzar la posada a punt del centre de treball.

- Seleccionar els instruments i gèneres adequats en el seu correcte lloc.

Mínims d'avaluació de la unitat formativa número 3.

-Coneixement de les principals normes d'higiene.

- Saber seleccionar els gèneres adequats en el seu correcte lloc.

Formativa.

UNITAT FORMATIVA N º 4, Neteja i desinfecció aprovisionament intern de gènere.

Objectius globals.

L'alumne en acabar la unitat serà capaç de:

- Realitzar en aprovisionament intern de gèneres necessaris per al posterior desenvolupament del servei.
- Emplenar els vals mitjançant les instruccions aportades.
- Realitzar la distribució dels gèneres col·locant en els llocs correctes.

Durada 11 hores.

Objectius didàctics. Formalitzar els vals. Aprovisionament dels gèneres. Efectuar la distribució dels gèneres en els llocs idonis, d'acord amb la naturalesa del gènere, moments de consum, necessitats i / o instruccions prefixades.

Continguts.

- Activitats de realitzar comandes internes omplint els vals. Activitats de recollida de gèneres pels diferents departaments. Distribució dels gèneres en el departament.

Tipus d'activitats d'ensenyament-aprenentatge.

- Exposició oral del professor.
- Demostració pràctica del professor de les activitats.
- Activitats en grups de 4 alumnes

Criteris d'avaluació.

L'alumne en acabar la unitat ha de ser capaç de. Formalitzar i emplenar vals. Aprovisionament en els gèneres. Efectuar la distribució dels gèneres.

Mínims d'avaluació

- Conèixer els diferents vals.
- Saber realitzar l'aprovisionament dels gèneres.

Instruments d'avaluació. Formativa.

Recursos. Diferents tipus de vals.

UNITAT FORMATIVA N º 5, La neteja en la preparació de canapès i aperitius.

Objectius globals.

L'alumne en acabar la unitat serà capaç de:

- Confeccionar canapès i aperitius de manera decorativa, de consum habitual.
- Presentar canapès i aperitius de manera vistosa i decorativa.

Duración 11 hores

Objectius didàctics Realització de canapès i aperitius més comuns. Realització d'un bon acabat final i presentació. -Confecció d'aperitius, canapès, fase d'execució, elements que els componen. -Identificar els diferents tipus d'aperitius i canapès.

Continguts. Operacions de realització de canapès. Operacions de realització d'aperitius. -Operacions d'acabat final, presentació i conservació. Neteja del lloc de treball.

Tipus d'activitats d'ensenyament-aprenentatge.

- Exposició oral, del professor, dels continguts.
- Demostració pràctica.
- Formació de grups de 3 alumnes per realitzar aquestes elaboracions.

Criteris d'avaluació

L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Conèixer els aliments que componen els diferents canapès i aperitius. Realitzar un assortiment de 10 aperitius i 15 canapès (Varietats) Realitzar una presentació vistosa i decorativa. Respecte de les normes higièniques.

Mínims d'avaluació.

- Conèixer els aliments que componen els diferents canapès i aperitius.
- Realitzar un assortiment de 5 aperitius i 7 canapès.
- Saber realitzar una bona presentació.
- Respecte de les normes higièniques. Instruments d'avaluació

Sumativa. Recursos. Recetas i apunts.

UNITAT FORMATIVA N º 6, La higiene en general per preparar sandvitxos, entrepans i anèlegs.

Objectius globals.

L'alumne en acabar aquesta unitat formativa serà capaç de:

- Realitzar sandvitxos, entrepans o anèlegs, de consum habitual.
- Presentar sandvitxos, entrepans o anèlegs acord amb les instruccions establertes.
- Aplicar la normativa higiènica-sanitària.

Durada 11 Hores.

Objectius didàctics

- Identificar els processos de confecció de sandvitxos, entrepans o anèlegs.
- Identificar els processos d'elaboració.
- Identificar els diferents aliments que els formen.
- Coneixement de les diferents maneres de presentació al client.
- Aplicar les normes sanitàries.

Continguts. Operacions de tall i manufactura.

- Realització de sandvitxos freds i calents (mixt, pernil, formatge, paté, vegetal, salmó, etc.).
- Realització d'entrepans o anèlegs freds i calents, simples i compostos.

Tipus d'activitats d'ensenyament – aprenentatge Exposició oral del professor. pràctica dels continguts. Degustació i exposició de cada un dels continguts.

Criteria d'avaluacióL'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de. Confeccionar les diferents varietats de sandvitxos impartits. Confeccionar les diferents varietats d'entrepans o anèlegs. - Dominar una correcta elaboració

Mínims d'avaluacióConèixer les diferents varietats de sandvitxosConèixer les diferents varietats d'entrepans o anèlegs.

Instruments d'avaluació Sumativa

Recursos Fotocòpies i apunts.

UNITAT FORMATIVA N ° 7, Normes d'higiene alimentària per a la preparació de plats combinats.

Objectius globals.

L'alumne en acabar aquesta unitat formativa serà capaç de: Utilitzar el fogó, la planxa, la fregidora, el forn i el microones tenint en compte les seves característiques. Realitzar una correcta pre-elaboració en cru. Confeccionar menjars amb autonomia i destresa. Realitzar la posada a punt i recollida amb un absolut respecte de les normes sanitàries.

Durada 11 hores

Objectius didàctics. Utilitzar correctament el fogó, la planxa, fregidores, forn, microones. Realitzar la preelaboració en cru. Confeccionar menjars simples, compostos i combinats. Neteja i recollida del taller per a la posterior utilització

Continguts. Realització de menjars simples i compostos de carns, peixos i ous (escalopines planxa, filets planxa, empanats, arrebossats simples, arrebossats a la orli, truites, ous planxa, frankfurts, hamburgueses, carn en salsa, ronyons al Jerez, calls a salsa, pollastre al forn, etc) Confecció de plats combinats a través dels menjars exposats anteriorment, tenint en compte la combinació de sabors.

Tipus d'activitats d'ensenyament aprenentatge. Exposició teòrica pel professor dels combinats i procediment- Demostració pràctica pel professor. Formació de grups de 4 per realitzar els continguts. Degustació dels menjars

Criteris d'avaluació

A l'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Desenvolupar els menjars simples i compostos exposats en els continguts. Confeccionar plats combinats a través dels menjars exposats d'acord i harmonia.

Mínims d'avaluació.

- Confeccionar plats combinats a través dels menjars exposats d'acord i harmonia.

Instruments de avaluació .Sumativa

Procediments Receptes i apunts.

UNITAT FORMATIVA N ° 8, conservació i recollida del lloc de treball.

Objectius globals

L'alumne en acabar aquesta unitat formativa serà capaç de:

- Seleccionar els gèneres sobrants i de possible utilització a llocs adequats, per a la seva posterior conservació i posterior ús, dipositant-los en recipients adequats. Recollida i distribució del parament i eines als diferents llocs de neteja. Realitzar una correcta neteja de taules i llocs utilitzats per a la seva posterior utilització. Desconnectar o operar en els equips d'acord amb les instruccions.

Duració 11 hores.

Objectius didàctics Utilitzar els productes de neteja, realitzant aquesta neteja d'acord amb les normes sanitàries i higièniques. Realitzar i classificar correctament la recollida i distribució. Dominar les operacions de desconnectar o operar els equips.

Continguts Recollida i distribució del gènere per la seva conservació. Tasques de neteja de taules, llocs de treball, maquinària i eines. Activitats de selecció i recollida del parament i la realització de la neteja dels mateixos.

Tipus d'activitats d'ensenyament-aprenentatge Exposició oral del professor. Demostració pràctica del professor dels continguts i procediments. Formació de grups de 4 persones per a la realització de les activitats.

Criteris d'avaluació

L'alumne assolirà els objectius quan sigui capaç de: Seleccionar i conservar els gèneres que siguin vàlids per a la seva utilització. Recollir i distribuir el parament i eines als diferents llocs de neteja. Realitzar una correcta neteja. Operar amb els equips.

Mínims d'avaluació.

- Conèixer i seleccionar i conservar els gèneres que siguin vàlids per a la seva utilització.

- Realització correcta de la neteja.

Instruments d'avaluació. Sumativa.

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	hoteleria	Assig.	Servei Basic de restaurant i bar	Curs PQPI	12-13
-------------	------------------	---------------	---	------------------	--------------

Primer trimestre	Continguts	Realització ¹
	Perfil Professional.	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Repas i col.locació del material Bar i cafeteria	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Barra i elements complementaris	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

Segon trimestre	Continguts	Realització ¹
	Equips de bar i cafeteria	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Aprovisionament intern de bar i caferiteria	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	Preparació de café i begudes	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	Preparació de xocolates batuts i sucs	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Preparació de combinats basics	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r

	Servei de barra	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>
	FCT	1r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/>

OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	hoteleria	Assig.	Higiene general en la indústria alimentària	Curs PQPI	11/12
-------------	------------------	---------------	--	------------------	--------------

Primer trimestre	Continguts	Realització ²
	Presentació del mòdul i Perfil Professional.	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Neteja i desinfecció d'equipaments i col.locació del material de cuina	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Neteja i desinfecció començar dins la cuina i normes d'higiene	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r

Segon trimestre	Continguts	Realització ¹
	Neteja i desinfecció aprovisionament de cuina	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	La neteja en la preparació d'aperitius	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	La higiene en general en la preparació de panets i semblants	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	Normes d'higiene alimentaria en la preparació de plats simples.	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r
	Recollir el lloc de feina	<input type="checkbox"/> 3r <input type="checkbox"/> 2n <input type="checkbox"/> 1r

OBSERVACIONS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....