



UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio

Objetivos

□ **Objetivo General**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

Contenidos

30 HORAS	UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases • Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones • Ubicación y distribución • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos • Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • Proceso y secuencia de operaciones más importantes • Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías • Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio • Formalización de la documentación necesaria • Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas
30 horas	1 Módulo y 4 unidades