



**MF0257\_1. Servicio básico de  
restaurante - bar**

## Objetivos

---

### □ **Objetivos Generales**

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones en función de su rendimiento óptimo.
- 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.
- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.

### □ **Objetivos Específicos**

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones,

describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.

- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.
- Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante, describiendo:
  - Funciones.
  - Normas de utilización.
  - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
  - Riesgos asociados a su manipulación.
  - Mantenimiento de uso necesario.
  - Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- 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.
- Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común.
- Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio.
- Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas:
  - De acuerdo con las instrucciones definidas.
  - Con rapidez y eficacia.
  - Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso.
- Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse en las tareas encomendadas.
- Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas.
- Aplicar, en su caso, modalidades de facturación y cobro sencillas,.
- Diferenciar los tipos de postservicio habituales, describiendo sus etapas básicas.
- Identificar y colaborar en las tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.
- Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y de complementos.

- Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias.
- Colaborar en los procesos de trabajo de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.
- Formalizar y distribuir las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

## Contenidos

<b>MF0257_1. Servicio básico de restaurante – bar</b>	<b>120 horas</b>
<b>UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones específicas de seguridad.</li> <li>• Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.</li> </ul>	<b>7,30 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 01	<b>1,30 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
<p><b>Unidad de aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad didáctica 2:</b> Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepto de alimento.</li> <li>• Requisitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>• Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.</li> <li>• Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>• Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos.</li> <li>• Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Microorganismos.</li> <li>○ Virus.</li> <li>○ Parásitos.</li> </ul> </li> <li>• Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.</li> <li>• Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.</li> </ul>	<b>7 horas</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuentes de contaminación.</li> <li>• Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.</li> <li>• Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.</li> <li>• Manejo de residuos.</li> <li>• Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos.</li> <li>• Limpieza y desinfección diferenciación de conceptos.</li> <li>• Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.</li> <li>• Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.</li> <li>• Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatorio.</li> <li>• Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.</li> <li>• Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC).</li> <li>• Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tipos de detergentes.</li> <li>○ Tipos de desinfectantes.</li> </ul> </li> <li>• Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.</li> <li>• Medidas de seguridad y normas de almacenaje. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Almacenamiento de productos peligrosos.</li> <li>○ Almacenamiento de alimentos y bebidas.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme de cocina: tipos. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vídeo.</li> </ul> </li> <li>• Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.</li> <li>• Uniformes del personal de restaurante-bar.</li> </ul>	<b>8,30 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 03	<b>1,30 horas</b>

Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
Evaluación final UF0053	<b>1 hora</b>
<b>UF0058. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio</b>	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización en la restauración</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Los establecimientos de servicio a colectividades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales de estos establecimientos</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones</li> <li>• Ubicación y distribución</li> <li>• Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos</li> <li>• Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes</li> </ul>	<b>15 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 01	<b>5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>20 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso y secuencia de operaciones más importantes.</li> </ul>	<b>6 horas</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.</li> <li>• Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.</li> <li>• Formalización de la documentación necesaria.</li> <li>• Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>3 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
Evaluación final UF0058	<b>1 hora</b>
<b>UF0059. Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante</b>	<b>60 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de servicio según la fórmula de restauración gastronómica.</li> <li>• Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.</li> <li>• El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.</li> <li>• Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.</li> <li>• Formalización de comandas sencillas.</li> <li>• Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.</li> <li>• Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.</li> </ul>	<b>25 horas</b>
Actividades de Evaluación UA 01	<b>5 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>30 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos y modalidades de postservicio.</li> <li>• Secuencia y ejecución de operación de postservicio.</li> </ul>	<b>24,30 horas</b>

<p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Participación en la mejora de la calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseguramiento de la calidad.</li> <li>• Actividades de prevención y control de los insumos.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 02	<b>4,30 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>29 horas</b>
Evaluación final UF0059	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades formativas / 7 unidades de aprendizaje</b>	<b>120 horas</b>