



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

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante.
- Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.
- 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.

Contenidos

UF0058. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización en la restauración • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento <p>Unidad Didáctica 2: Los establecimientos de servicio a colectividades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases • Competencias básicas de los profesionales de estos establecimientos <p>Unidad Didáctica 3: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante</p> <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 	
<p>Actividades de Evaluación UA 01</p>	<p>5 horas</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>20 horas</p>
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 4: Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceso y secuencia de operaciones más importantes. 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Actividades de Evaluación UA 02	3 horas
Tiempo total de la unidad	9 horas
Evaluación final UF0058	1 hora
4 unidades didácticas / 2 unidades de aprendizaje	30 horas