



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

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- 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.

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 	15 horas
Actividades de Evaluación UA 01	5 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
<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. 	6 horas

<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
2 unidades de aprendizaje	30 horas