



**UF0258. Sistemas de  
aprovisionamiento y mise en place en  
el restaurante**

## **Objetivos**

---

### □ **Objetivo General**

- Desarrollar el proceso de pre-servicio, poniendo a punto la sala de acuerdo con las normas establecidas, las características del local y el tipo de servicio.

### □ **Objetivos Específicos**

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

## Contenidos

<b>UF0258. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 1</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 1:</b> El restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El restaurante.</li> <li>• Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.</li> <li>• Competencias básicas de los profesionales de sala en restaurante.</li> </ul> <p><b>Unidad Didáctica 2:</b> Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.</li> <li>• Determinación de necesidades del restaurante.</li> <li>• Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.</li> <li>• Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.</li> <li>• Departamentos implicados.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 01	<b>2 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>20 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 2</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 3:</b> Recepción y almacenamiento de provisiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.</li> <li>• Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.</li> <li>• Registros documentales.</li> <li>• Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación.</li> <li>• Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.</li> <li>• Control de stocks.</li> </ul>	

Actividades de Evaluación UA 02	<b>1 hora</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
<p><b>Unidad de Aprendizaje 3</b></p> <p><b>Unidad Didáctica 4:</b> Mise en place del restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuación de las instalaciones.</li> <li>• Puesta a punto de la maquinaria y equipos.</li> <li>• Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas.</li> <li>• Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.</li> <li>• El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.</li> <li>• Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.</li> <li>• Decoración en el comedor: flores y otros complementos.</li> <li>• Ambientación en el comedor: música.</li> <li>• El menú del día, menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.</li> </ul>	
Actividades de Evaluación UA 03	<b>2 horas</b>
Tiempo total de la unidad	<b>10 horas</b>
Evaluación final UF0258	<b>1 hora</b>
<b>3 unidades de aprendizaje / 4 unidades didácticas</b>	<b>40 horas</b>