

CURSO ESCOLAR:	2017-2018	
CICLO FORMATIVO:	2ª CFGM SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	CURSO: 2º HOT 203
MÓDULO:	SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES	
PROFESOR:	DABÍ LATAS ALEGRE	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL MÓDULO

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, recogiendo información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

En el desarrollo del módulo se irá evaluando en cada una de las Unidades de Trabajo, el aprendizaje de los alumnos, tomando como referencia los criterios de evaluación y los contenidos.

La asistencia será indispensable para que el alumno tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, los alumnos que tengan más de un 15% de faltas sin justificar, durante el curso, podrá perder este derecho y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio. Los alumnos tienen derecho al Plan Concilia que les permite trabajar y estudiar a la vez y se ha determinado en la CCFIL que el alumno no puede superar el 35% de faltas de asistencia sin perder el derecho de evaluación y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de junio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Atendiendo al Proyecto Curricular de Ciclo HOT 203, los porcentajes por módulos son los siguientes:

- Contenidos procedimentales (55%). La evaluación se realizará sobre las clases de aplicación directa y /o sobre el desarrollo del servicio (una vez alcanzados los contenidos mínimos para llevarlo a cabo) en relación a los criterios de evaluación que correspondan a cada UD. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas respecto a dichos criterios, mínimo una semanal, además de posibles pruebas prácticas puntuales comunicadas al alumno con antelación suficiente. (0-10). La no asistencia sin falta justificada contará con un (0) ese día.
- Contenidos conceptuales (30%). La evaluación se llevará a cabo sobre los contenidos teóricos de todas y cada una de la U.D. Los criterios evaluadores se refieren a la adquisición y consolidación de dichos contenidos por parte del alumno. Los instrumentos de evaluación se basan en pruebas escritas y/u orales de carácter individual y/o grupal, trabajos encomendados a los alumnos, que entregados fuera de plazo no serán aceptados debiéndose presentar en la siguiente evaluación, así como en el seguimiento de sus cuadernos. Mínimo una prueba escrita por evaluación. (0-10).

La nota de exámenes y/o trabajos mal presentados o con faltas de ortografía podrá reducirse hasta en 1 pto.

- Contenidos actitudinales (15%). La evaluación se realizará sobre un conjunto de criterios evaluadores tales como el orden y la limpieza, en el más amplio sentido de estas dos palabras (puntualidad, uniformidad y complementos, aseo personal, uso correcto del material utilizado y de las instalaciones, etc.), la actitud mostrada por el alumno hacia la asignatura, hacia sus compañeros, hacia el profesor y, en general, el

grado de responsabilidad adquirido. Los instrumentos de evaluación se basan en la observación directa y toma de notas diarias respecto a dichos criterios. (0-10).

La calificación en cada evaluación será la media ponderada de los tres apartados anteriores siempre y cuando el alumno obtenga en el apartado conceptual una nota mínima de 4. La nota máxima será de 10 teniendo que obtener un mínimo de 5 para superar el módulo.

En virtud del proceso de evaluación continua y sumativa, la calificación final del módulo será la obtenida en la última evaluación.

PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Los procedimientos de evaluación del aprendizaje se basan en el proceso de la evaluación continua y sumativa, en virtud del cual se arrastran todos los contenidos vistos a cada momento del curso siendo la evaluación una constante por lo que la asistencia a clase es imprescindible.

Dado que este módulo se cursa durante el primer y segundo trimestre, la parte procedimental es continua y sumativa pero la parte conceptual es necesario recuperar en el caso de que se haya suspendido alguna de las evaluaciones mediante trabajos a realizar en tiempo y forma especificado por el profesor.

Los instrumentos de evaluación, ligados a los criterios evaluadores y a los criterios de calificación, se concretan en la observación directa y toma de notas periódicas, pruebas prácticas y/o teóricas de carácter individual y/o grupal, en la encomienda de trabajos, el seguimiento de los cuadernos de los alumnos, etc. dependiendo de la naturaleza de los contenidos a evaluar.

Contenidos:

UF0153_15. Atención e información a clientes en el restaurante. Duración: 15 horas

- Procedimientos de acogida, estancia y despedida al cliente en mesa y servicios especiales.
- Fases y factores a tener en cuenta. Tratamiento y consideración al cliente.
- Presentación de cartas y minutas.
- Exposición de productos/ servicios, atención a las demandas y expectativas de los clientes, sugerencias y adecuación de la oferta.
- Comandas:

- Procedimientos para la formalización, control y distribución de la misma.

-Nuevas tecnologías asociadas a estos procesos.

- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones.
- Documentación asociada y protocolos habituales de actuación.

UF0153_25. El servicio de alimentos en el restaurante. Duración: 95 horas

Servicio de elaboraciones culinarias:

- Servicio en restaurante. Tipos y métodos de servicio.
- Ejecución de los procedimientos de servicio en mesa, desarrollo, control y valoración de resultados.
- Servicios especiales. Descripción y tipología. Caracterización y especificidades de cada uno.

- Documentación relacionada.
- Operaciones de montaje y decoraciones específicas. Fases y técnicas asociadas.
- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales, desarrollo, control y valoración de resultados.

UF0153_35. Elaboraciones a la vista del cliente. Duración: 25 horas

Elaboración de platos a la vista del cliente:

-Maquinaria, útiles y herramientas específicos para la elaboración de platos a la vista del cliente. Descripción, características, usos, aplicaciones y mantenimiento.

-Operaciones de puesta a punto. Ubicación de materiales y adecuación de espacios.

-Caracterización de elaboraciones culinarias habituales a la vista del cliente.

-Procedimientos de presentación/decoración y servicio.

-Control y valoración de resultados.

UF0153_45. Trinchado, desespinado y racionado. Duración: 25 horas

Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias:

-Útiles y herramientas específicos y/o habituales en estos procesos.

-Operaciones de puesta a punto de materiales y espacio ante el comensal.

-Productos culinarios y materias primas relacionadas. Características, presentaciones y otros aspectos relacionados.

-Técnicas de trinchado, desespinado y racionado. Ejecución de procedimientos con carnes, aves, pescados, mariscos, frutas y otros alimentos posibles

-Realización de trinchados, racionados y desespinaos de productos y elaboraciones culinarias:

- Terminología profesional relacionada.
- Valoración y control de resultados.

UF0153_55. El Servicio de catering. Duración: 50 horas

-Realización de servicios fuera del establecimiento.

- El Catering
- Ejecución de las operaciones de preservicio, servicio y postservicio de servicios especiales.
- Principales funciones del personal de servicio en el catering.
- Acogida del cliente según protocolo
- Exposición de productos y servicios
- Atención a las demandas y expectativas de los clientes, adecuación de la oferta.
- Comandas y ordenes de servicio, interpretación y aplicación.
- Servicio al cliente, consiguiendo su satisfacción y resolviendo reclamaciones y situaciones imprevistas.
- Sugerencias, quejas y/o reclamaciones. Documentación asociada.