



# F.P. GRADO MEDIO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN





Consejería de Educación

B.O.C. y L. - N.º 173 Miércoles, 9 de septiembre 2009 27345

#### ANEXO II

#### ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Los módulos profesionales se organizan en dos cursos académicos. Su distribución en cada uno de ellos y la asignación horaria semanal se concreta a continuación:

	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
Módulos profesionales		Curso 1º horas/semanales	Curso 2º	
Modulos profesionales			1º y 2º trimestres horas/semanales	3 <sup>er</sup> trimestre horas
0150. Operaciones básicas en bar- cafetería.	264	8		
0151. Operaciones básicas en restaurante.	330	10		
0152. Servicios en bar-cafetería.	147		7	
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	252		12	
0154. El vino y su servicio.	63		3	
0045. Ofertas gastronómicas.	105		5	
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	99	3		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2		
0156. Inglés.	132	4		
0157. Formación y orientación laboral.	99	3	100	
0158. Empresa e Iniciativa emprendedora.	63		3	
0159. Formación en centros de trabajo.	380			380
TOTAL	2.000	30	30	380

**Duración: 2000 horas** (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo).

## Competencia general:

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## Entorno profesional:

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

## Requisitos de acceso

Vía acceso	GRADO MEDIO	% reserva
1	Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (LOE/LOMCE)	60 %
2	Título Profesional Básico	30 %
3	Título de Técnico Auxiliar  Título de Bachiller Superior  Acreditar un máximo de dos materias pendientes en los dos primeros cursos de BUP  Haber superado el 2º curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias  Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.  Haber superado el curso de formación específico para acceso a ciclos de grado medio  Haber superado una prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio  Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial  Haber superado otros estudios o cursos de formación de los declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.  Cumplir alguno de los requisitos para el acceso a los ciclos formativos de grado superior	10 %

#### **REPETICIONES POSIBLES**

- Podrán permanecer cursando un ciclo de GM durante un máximo de cuatro años.
- Habrá dos convocatorias anuales para aprobar cada módulo (junio y septiembre para 1º año) y (marzo y junio para 2º año) cada uno de los cuatro años en que pueden estar cursando estas enseñanzas.
- El módulo de FCT tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias.
- Cada curso podrá repetirse una sola vez, excepcionalmente podrá repetirse uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Agotadas las cuatro convocatorias y cuando concurran determinadas situaciones especiales se podrá solicitar un máximo de dos convocatorias extraordinarias.

## PROMOCIÓN A 2º CURSO

Para promocionar de 1º curso a 2º curso es necesario cumplir alguna de las condiciones siguientes:

- Haber superado la totalidad de módulos profesionales de 1º curso.
- Tener pendiente solo un módulo profesional de 1º curso.
- Tener pendientes varios módulos profesionales de 1º curso, siempre que el conjunto de horas semanales lectivas de los mismos no supere las 10 horas.
- En el caso de traslados desde otras Comunidades Autónomas o desde el ámbito territorial del Ministerio competente en materia de educación: que el equipo de evaluación, en aplicación de su normativa, haya acordado su promoción a 2º curso.

## PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA

El profesorado registrará las ausencias del alumnado. Cada falta debe justificarse.

La falta a clase de modo reiterado puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de y la propia evaluación continua.

Como criterio general, cuando el número de faltas injustificadas de asistencia a los módulos supere el 10% del total horario del curso, el alumno perderá el derecho a la evaluación continua.

Alcanzará la suficiencia solo si obtiene evaluación positiva en la convocatoria ordinaria o extraordinaria correspondiente.

La pérdida de evaluación continua será comunicada por el profesor del módulo al Tutor del grupo y éste se lo comunicará al alumno.

# POSIBLES ITINERARIOS ACADÉMICOS AL FINALIZAR GRADO MEDIO

- El título de GRADO MEDIO permitirá el acceso a los CF GRADO SUPERIOR. Para ello ten en cuenta el baremo del ciclo al que quieres acceder: ORDEN EDU/347/2016, de 21 de abril, por la que se regula la admisión del alumnado de formación profesional inicial en centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad de Castilla y León.
- Cursos de especialización.
- Estudiar Bachillerato.
- Acceso al mundo laboral.
- Pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Estas son sólo algunas posibilidades, pero existen otros estudios superiores y salidas profesionales (Enseñanzas deportivas, Artes Plásticas y diseño,

En la siguiente página tienes un <u>esquema del actual sistema</u> <u>educativo</u> para que valores todas las opciones.

### Más información:

- En la web del centro <u>http://cifprodriguezfabres.centros.educa.jcyl.es/sitio/</u> en el apartado de Orientación dispones del PROGRAMA ORIENTA que te muestra los itinerarios formativos que tienes una vez que finalices 2º GM.
- También en <a href="https://www.educa.jcyl.es/fp/es">https://www.educa.jcyl.es/fp/es</a> donde verás toda la oferta de ciclos de formación profesional que hay en nuestra comunidad.
- En <a href="http://www.todofp.es/inicio.html">http://www.todofp.es/inicio.html</a> encontrará información sobre formación profesional de ámbito nacional.
- A través del correo electrónico del departamento de orientación: orientacionfabres@gmail.com

## SISTEMA EDUCATIVO L.O.M.C.E.

