

 	<b>PC.01-POC.02. ELABORACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES DIDÁCTICAS</b>		
	<b>F1. Protocolo programación Ciclos Formativos</b>		
	Edición: 1	Fecha: JUNIO 2016	Página 1 de 14



# IES SAN MARCOS



**MÓDULO: Formación en Centros de Trabajo**

**2º CFGM Servicios en Restauración**

**CURSO: 16/17**

PROFESOR Y TUTOR: Francisco Rubio Pérez

## ÍNDICE DE LA PROGRAMACIÓN DE FCT

- **OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO**
- **DURACIÓN**
- **PERIODO DE REALIZACIÓN**
- **RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
- **CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS**
- **METODOLOGÍA**
- **SEGUIMIENTO**
- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

## • OBJETIVOS GENERALES DEL MÓDULO

- a) Reconocer e interpretar la documentación, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina.
- b) Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo.
- d) Identificar la necesidad de manipulaciones previas de las materias primas, reconociendo sus características y posibles aplicaciones, para ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- e) Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- f) Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- g) Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad. prestar un servicio de calidad.
- h) Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación y envasado, valorando su adecuación a las características para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- i) Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- j) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- k) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- l) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- m) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- n) Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad, para la generación de su propio empleo.

## • DURACIÓN

Este módulo tiene una duración de 346 horas.

## • PERIODO DE REALIZACIÓN

Comenzarán el 17 de abril y finalizarán entre el 14 al 23 de junio (según sean los días libres). El alumnado realizará las prácticas (7 a 8 horas diarias, con un máximo de 40 horas semanales)

## • RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, protocolo de servicio y atención al cliente, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo y de prestación de servicios.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipos de establecimiento o negocio de hostelería, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los tipos de establecimiento y canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.

### 2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

- a) Se han reconocido y justificado:
  - La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
  - Las actitudes personales (puntualidad, empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad) necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad, entre otras).
  - Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
  - Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
  - Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
  - Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
  - Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

- d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
- e) Se ha mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
- f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas y responsabilizado del trabajo asignado.
- g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros del equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
- h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.
- i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos y de prestación del servicio de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
- j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea

**3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.**

- a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.
- b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
- c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.
- d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.
- e) Se han reconocido y determinado las necesidades y lugares idóneos para el almacenamiento y conservación de las materias primas hasta el momento de su uso/consumo final, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.
- f) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**4. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.**

- a) Se han identificado e interpretado las instrucciones recibidas y/o documentación asociada a los procesos de montaje y puesta a punto de las diversas áreas de servicio y atención al cliente.
- b) Se ha realizado el acopio, distribución, almacenamiento y/o conservación de materias primas en las áreas de preparación y servicio, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.

- c) Se han realizado los procedimientos de acopio, transporte y/o preparación de equipos, materiales, útiles y mobiliario, para su ubicación y adecuación a usos posteriores.
- d) Se han efectuado las operaciones de montaje acordes con el tipo de servicio a desarrollar, siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- e) Se han preparado todo tipo de bebidas sencillas identificando y aplicando técnicas y procedimientos.
- f) Se han realizado las operaciones de apoyo al servicio en sus diversos ámbitos, reconociendo y aplicando técnicas y siguiendo instrucciones y/o normas establecidas.
- g) Se han desarrollado los procedimientos de postservicio y cierre de las diversas áreas, identificando y determinando necesidades para su adecuación al siguiente servicio.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**5. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicio, así como instrucciones y/o normas establecidas.**

- a) Se ha recibido al cliente aplicando el protocolo empresarial e identificado sus necesidades y demandas para adecuar el servicio a sus expectativas.
- b) Se han elaborado cócteles y combinaciones alcohólicas identificando y aplicando técnicas de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- c) Se han preparado platos y aperitivos propios del bar-cafetería, identificando y aplicando técnicas culinarias de preparación, presentación y decoración, según instrucciones y/o normas establecidas.
- d) Se han realizado las operaciones de trinchado, racionado, desespinado y elaboración de productos culinarios a la vista del cliente, identificando y aplicando las técnicas apropiadas en cada caso.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias y bebidas, excepto vino, aplicando las técnicas de servicio y atención al cliente adecuadas, así como instrucciones y/o protocolos establecidos.
- f) Se han ejecutado los procedimientos de cobro y facturación de los servicios realizados, siguiendo las pautas de actuación marcadas por la empresa y utilizando de forma eficaz los medios y recursos existentes a tal efecto.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

**6. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.**

- a) Se han identificado y determinado las condiciones necesarias para la recepción, almacenamiento y conservación de los vinos.
- b) Se han realizado fichas de cata elementales, identificando las características organolépticas esenciales de vinos sencillos a través de la cata.
- c) Se han reconocido las categorías y presentaciones comerciales de los vinos en la oferta del establecimiento, así como su posible relación con la oferta culinaria.
- d) Se han identificado, determinado y utilizado los materiales y útiles necesarios para realizar el servicio del vino.
- e) Se han realizado los procedimientos de servicio del vino actuando conforme a las normas de protocolo, y/o instrucciones o normas establecidas.

- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

### **7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto las recogidas en las normativas como las específicas de la propia empresa.
- b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
- c) Se ha reconocido y utilizado la vestimenta de trabajo completa y los requisitos de limpieza.
- d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en el desarrollo de los procesos de producción y servicio.
- e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- h) Se han utilizado aquellas energías o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Se han relacionado en el apartado anterior.

**NOMBRE DEL MÓDULO:** Formación en Centros de Trabajo (FCT)

**TIPO DE EJE ORGANIZADOR:** Procedimental

**ENUNCIADO DEL EJE ORGANIZADOR:** Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala

**MODULO ASOCIADO A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA:**

UC1047\_2 Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

UC1049\_2 Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta del bar-cafetería.

### **CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALUMNOS**

Alumnado que cursa 2º de Servicios en Restauración y que ha superado el resto de módulos del ciclo, a excepción del módulo de integración.

## RELACIÓN CON OTROS MÓDULOS DEL CICLO

Los contenidos que se imparten en este módulo tienen una relación directa con todos los demás módulos del ciclo.

## ORIENTACIONES ORGANIZATIVAS

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se cursará una vez superados el resto de módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

Los centros educativos designarán tutores docentes que se encargarán del seguimiento y del correcto cumplimiento del programa. Tendrán encomendada la función de realizar una visita, al menos cada quince días, a la empresa donde el alumnado realice las actividades del programa.

Las empresas y entidades colaboradoras designarán un tutor en el centro de trabajo (Tutor Laboral)

Referente a la relación empresa/alumnado, en ningún caso tendrá naturaleza jurídica laboral o funcionarial. Los alumnos y alumnas no percibirán retribución alguna por su participación en el programa.

La empresa colaboradora no podrá cubrir ningún puesto de trabajo en plantilla con un alumno o alumna del Programa de Formación en Centros de Trabajo, salvo que se establezca al efecto una relación laboral de contraprestación económica por servicios contratados. En este caso, se consideran extinguidas las actividades formativas con respecto al alumno o alumna en cuestión, debiéndose comunicar esta situación, por la empresa colaboradora al Director del Centro docente.

El horario de visita a empresas o instituciones donde se esté llevando a cabo la fase de FCT, se debe ajustar al horario normal de la empresa. Con la finalidad de poder realizar las visitas programadas, la Jefatura de Estudios, al elaborar el horario de los tutores y tutoras docentes, debe considerar en el mismo un bloque de al menos tres horas seguidas para este fin.

Los días de Seguimiento de La Formación en Centro de Trabajo en este curso 2016-2017 serán los lunes, aunque se podrá ver alterado debido a que en las empresas los tutores laborales no puedan atender ese día con lo que se podrá realizar en otro día de la semana.

En caso de accidente el alumnado será cubierto por el Seguro Escolar. Además, la Consejería de Educación ha suscrito pólizas como garantía adicional para mejorar las indemnizaciones, cubrir daños a terceros y responsabilidad civil.



## ● CONTENIDOS Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### Contenidos

Integración en la empresa:

Imagen personal adecuada y respetando las indicaciones de la empresa.

Trato con el cliente

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

Actitudes personales: Empatía, puntualidad.

Actitudes profesionales: Orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

Asimilación y seguimiento de instrucciones

Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.

Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.

Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa.

Sistemas y métodos de trabajo.

Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros de la empresa

Identificación de la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.

Aplicación de hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Realización de operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a inspecciones y/o normas establecidas.

Recepción y atención a clientes de manera adecuada y siguiendo los procedimientos establecidos.

Realización de operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.

Preparación de bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicios, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Servicio de vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.

Cumplimiento de criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Cumplimentación de los registros establecidos.

Realización de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las máquinas, utillaje y accesorios establecidas por la empresa.

## METODOLOGÍA Y SEGUIMIENTO

- Valoración de las capacidades adquiridas por el alumnado en su Formación en el Centro Educativo: Actitud frente a la práctica, trabajo en equipo, adaptación al ritmo laboral, interés por aprender nuevas tecnologías, trato con el cliente y conocimientos teórico y prácticos, con el fin de conocer el perfil formativo de cada alumno/a donde se reflejan los puntos fuertes y de esta manera potenciarlos, y los puntos débiles en los que habrá que incidir para mejorar su nivel de profesionalidad.
- Elaboración de un programa formativo adecuado a la demanda del sector productivo creando un contacto regular entre profesor-tutor y monitor de la empresa.
- Motivación del alumnado en el desarrollo de actitudes positivas en el trabajo y en la integración en la empresa, donde se incluye indicadores a valorar como son: la iniciativa, el espíritu de colaboración y trabajo en equipo, la asistencia y puntualidad y responsabilidad e interés en el trabajo.
- La metodología relacionada con la F.C.T. será la que aplique cada empresa y sus correspondientes departamentos.

Seguimiento y periodicidad: se realizará con un intervalo de 15 días, no coincidiendo con la asistencia del alumnado al centro educativo.

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para la evaluación y calificación del alumnado en la F.C.T. se tendrá en cuenta:

1. Se entiende por evaluación del alumno el proceso mediante el cual se califica su grado de adquisición de los resultados de aprendizaje del módulo de F.C.T.
2. La evaluación de la F.C.T. será continua, es decir, que se realizará durante todo el proceso formativo correspondiente en el que se desarrolle este módulo.
3. La evaluación de la F.C.T. tiene también por objeto la competencia profesional, y por ello debe entenderse el proceso orientado a conseguir suficiente evidencia de realizaciones y/o resultados profesionales que permitan juzgar o inferir la competencia profesional del alumnado. Por tanto, los métodos de evaluación deben ser orientados a obtener evidencia de la competencia.
4. En la evaluación del alumnado colaborará el tutor laboral designado por el centro de trabajo durante su periodo de estancia en el mismo. Esta colaboración en la evaluación se expresará de dos formas:
  - a) A lo largo de la F.C.T. a través de la "Ficha Individual de Seguimiento y Evaluación" y los encuentros, que al menos quincenalmente, realiza con el profesor-tutor del centro docente.

- b) Al final del proceso, mediante un "Informe de valoración del tutor laboral del Centro de Trabajo", que será tenido en cuenta en la calificación del Módulo por parte del profesor-tutor. Si la F.C.T. hubiera tenido lugar en varias entidades colaboradoras, se recabará un informe de cada una de ellas. El tutor laboral de la entidad colaboradora podrá asistir y participar en la sesión de evaluación del módulo aportando aquellos elementos que justifiquen o complementen el contenido de su informe.
5. El profesor tutor abrirá para cada alumno una "Ficha Individual de Seguimiento y Evaluación", integrada en el Programa Formativo", que será cumplimentada y tenida en cuenta por el monitor de la entidad colaboradora para la confección de su informe. Dicha ficha será supervisada por el profesor-tutor y adjuntada al expediente académico del alumno o alumna. En dicha ficha se consignará:
- a. Las actitudes.
  - b. Las actividades productivo-formativas
  - c. Valoración del monitor de la entidad colaboradora y grado de satisfacción.
  - d. Observaciones.
6. El módulo de FCT se calificará en términos de: **APTO / NO APTO**, según la orden de 3 de diciembre de 2003 en la que se regula los procesos de evaluación de la Formación Profesional.

**CICLO FORMATIVO: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN****PROGRAMA FORMATIVO Y FICHA DE EVALUACIÓN DEL ALUMNO**

<b>Alumno/a:</b>
<b>Teléfono:</b>
<b>Tutor/a de F.C.T.:</b>
<b>Horario de contacto con el tutor:</b>
<b>Teléfonos:</b>

<b>Entidad colaboradora:</b>
<b>Monitor/a de la empresa:</b>
<b>Teléfono:</b>
<b>Inicio de la F.C.T.</b>
<b>Finalización de la F.C.T.</b>
<b>Nº horas F.C.T.</b>

**VALORACIÓN DE ACTITUDES Y HABILIDADES EN LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS**

(Marque la puntuación que considere adecuada)

ACTITUDES	Muy satisfactoria	Adecuada	Pasiva	Negativa
<b>Integración en la empresa:</b>				
⇒ Colaboración y trabajo en equipo				
⇒ Responsabilidad e interés por el trabajo				
⇒ Iniciativa y autonomía				
⇒ Organización y planificación del trabajo				
⇒ Método, orden y limpieza en el área de trabajo				
⇒ Puntualidad				
⇒ Cumplimiento de las normas de seguridad e higiene				
<b>Trato con el cliente</b>				
⇒ Respeto y educación				
⇒ Atención e información				
⇒ Profesionalidad				
<b>Asimilación y seguimiento de instrucciones</b>				
<b>Imagen personal</b>				
⇒ Limpieza personal				
⇒ Uniforme de trabajo				

ACTIVIDADES  PRODUCTIVO – FORMATIVAS	Valoración				Tiempo de ejecución	
	Muy satisfactoria	Correcta	Tiene dificultad	Incorrecta	Adecuado	Inadecuado
1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándola con la producción y servicios de restauración u hostelería que desarrolla.						
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.						
3. Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de materias primas, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a inspecciones y/o normas establecidas.						
4. Recepciona y atiende a clientes de manera adecuada y siguiendo los procedimientos establecidos.						
5. Realiza operaciones básicas de servicio en sus diversos ámbitos, interpretando instrucciones y/o normas establecidas y ejecutando procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.						
6. Prepara bebidas, productos y elaboraciones culinarias para su servicio, identificando y aplicando procedimientos y técnicas de servicios, así como instrucciones y/o normas establecidas.						

7. Sirve vinos, reconociendo sus propiedades y cualidades esenciales y aplicando las técnicas y procedimientos específicos, así como instrucciones y/o normas establecidas.						
8. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.						

**OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS CON RESPECTO AL ALUMNO/A O AL DESARROLLO DE LA F.C.T.**

---

¿Considera al Alumno/a preparado/a para el mundo laboral?       SI     NO

Según su criterio, el Alumno/a ha realizado la F.C.T. de forma     APTA       NO APTA

**SEGUIMIENTO Y VALORACIÓN**

El monitor/a de la empresa	El profesor/a tutor/a	<b>CALIFICACIÓN FINAL</b>
Fdo.:	Fdo.:	
En _____ a _____ de _____ de 2017		