

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO: **DOSSIER PARA LAS EMPRESAS**

La finalidad del presente documento es dar a conocer a la empresa colaboradora las características del alumnado en prácticas procedente del **C.F.G.M. de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN** así como de su proceso formativo.

Se debe tener en cuenta que la finalidad del módulo profesional de **Formación en Centros de Trabajo** contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL CICLO FORMATIVO

Son aquellos que el alumnado adquirirá una vez obtenida tu titulación

- a) Caracterizar los distintos tipos de servicios de alimentos y bebidas relacionándolos con el tipo de cliente para seleccionar dicho servicio.
- b) Identificar materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para receptionarlas, almacenarlas y distribuir las.
- c) Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el entorno de trabajo
- d) Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio en el ámbito de ejecución, estandarizando los procesos para desarrollar las actividades de producción y prestación del servicio.
- e) Caracterizar las actividades de servicio y atención al cliente aplicando las normas de protocolo para conseguir su satisfacción.
- f) Determinar los elementos de una factura aplicando las tecnologías de la información para efectuar el cobro del servicio.
- g) Analizar el procedimiento de atención de sugerencias y reclamaciones de los clientes reconociendo las responsabilidades implicadas para asegurar una correcta atención de los mismos.
- h) 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 los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y el medioambiente.
- i) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- j) Valorar la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento, reconociendo otras prácticas, ideas o creencias, para resolver problemas y tomar decisiones.
- k) Reconocer e identificar posibilidades de mejora profesional, recabando información y adquiriendo conocimientos, para la innovación y actualización en el ámbito de su trabajo.
- l) Reconocer su derecho y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
- m) Reconocer e identificar las posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad para la generación de su propio empleo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El resultado de aprendizaje describe lo que previsiblemente los estudiantes deberán saber, comprender y ser capaces de hacer al finalizar con éxito un módulo, en este caso concreto, el de Formación en Centros de Trabajo

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

FALTAS DE ASISTENCIA

La asistencia a las prácticas es obligatoria durante todo el período formativo. Si por algún motivo justificado el alumno tiene que faltar algún día (enfermedad), debe comunicarlo al tutor laboral lo antes posible.

En el caso de ausencia por enfermedad durante más de dos días, tendrá que solicitar un certificado médico y entregarlo al tutor laboral.

El alumno tiene la responsabilidad de comunicar a sus tutores laboral y docente cualquier falta de asistencia a la práctica.

El tutor laboral no está en disposición de autorizar las faltas por motivos no justificables.

El alumnado deberá recuperar las jornadas de no asistencia aunque éstas estén debidamente justificadas; ya que deberá cursar el número de horas establecidas para poder ser evaluado.

UNIFORMIDAD

Los alumnos y alumnas que realicen las prácticas en la empresa llevarán el uniforme que exija esta y ponga a su disposición. Si no es así, los alumnos aportarán su propio uniforme, de acuerdo con las especificaciones establecidas por la empresa.

En todo momento, los alumnos llevarán una tarjeta identificativa que los acredita como alumnos en prácticas pertenecientes al I.E.S. Gran Capitán.

Además, deberán cuidar en todo momento su imagen personal, debiendo en el caso de los alumnos, acudir debidamente afeitados y aseados a su centro de trabajo; mientras que en el caso de las alumnas, se insistirá en la discreción en cuanto a complementos y maquillaje.

En ambos casos, está prohibido el uso de piercings, tatuajes visibles, o cualquier otro elemento que resten sobriedad y profesionalidad a la imagen.

OBLIGACIONES DEL ALUMNADO

- a) Ser suficientemente maduros y flexibles para enfrentarse a los contingentes que conlleva interactuar en un marco productivo real.
- b) Tener una mente abierta a nuevas experiencias y situaciones, respetando a la clientela independientemente de su condición racial, religiosa, sexual, social, etc.
- c) Cumplir las normas de comportamiento y actuación, fijadas por la empresa, así como respetar y seguir en todo momento las instrucciones y órdenes adoptadas por sus tutores laborales.
- d) Demostrar su motivación, iniciativa e interés en aprender durante su período de prácticas.
- e) Llevar siempre su cuaderno de Formación en Centros de Trabajo, a su Centro de Trabajo, en el que anotará las prácticas realizadas cada día, y que deberá firmar dicho tutor.
- f) Respetar las condiciones expuestas en este documento.

RELACIÓN DEL ALUMNADO CON LA ENTIDAD COLABORADORA

En ningún caso la relación entre el alumno o alumna y la Empresa o Institución colaboradora, como resultado del acuerdo de Colaboración Formativa, tendrá naturaleza jurídica laboral o funcionarial.

El alumno o alumna no podrá percibir ninguna retribución en concepto de salario por la realización del módulo de la FCT.

La empresa o entidad colaboradora no podrá cubrir ningún puesto de trabajo en plantilla con alumnado del Programa de FCT.

LA EXTINCIÓN DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN

Puede llevarse a cabo por alguna de las siguientes causas:

- a) Por expiración del tiempo acordado.
- b) Por decisión del Centro educativo, de la empresa o de ambos para determinado alumno o alumna por las siguientes causas:
 - Faltas repetidas de asistencia injustificadas.
 - Falta de aprovechamiento o conducta inadecuada del alumno o alumna, previa audiencia de los mismos. En este sentido, los alumnos deben comportarse de una manera sensata y disciplinada, con un total respeto hacia las normas de conducta y actuación establecidas por la empresa.
 - Todo lo contrario, acarreará la extinción del convenio de colaboración y la calificación de "no apto" su módulo de FCT.
 - Petición razonada del alumno o alumna.
- c) Por denuncia de alguna de las partes, que deberá ser comunicada a la otra con una antelación mínima de quince días, motivada por alguna de las siguientes causas:
 - Cese de la actividad del Centro o Entidad Colaboradora.
 - Fuerza mayor que imposibilite el desarrollo de la actividad formativa.
 - Incumplimiento de las cláusulas establecidas en el acuerdo, inadecuación pedagógica de la formación o vulneración de las normas que están vigentes en relación con la FCT.
- d) Por mutuo acuerdo del Centro Educativo y Entidad

ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN EL PERIODO DE PRÁCTICAS

A continuación se detalla una serie de actividades genéricas a realizar por el alumnado durante su estancia en la empresa y que evidentemente dependerán de la tipología y características de la misma. El tutor laboral marcará con una "X" aquellas que se puedan realizar en el establecimiento y se encargará de su cumplimiento.

ÁREA DE CAFETERÍA/BAR

- Realización de operaciones de puesta a punto de las áreas de bar-cafetería y plancha.
- Realización de operaciones de control de bebidas y alimentos ofrecidos en el bar cafetería.
- Realización de operaciones de puesta a punto de bebidas elaboradas a la vista del comensal (cócteles y combinados).
- Realización de operaciones de apoyo y servicio de mostrador y limonada de alimentos y bebidas
- Realización de preparaciones y servicio de cafés y toda clase de bebidas calientes.
- Realización de preparaciones y servicio de batidos y zumos.
- Realización de preparaciones y servicio de aperitivos sencillos, tapas, pintxos y otros productos de refrigerio rápido
- Operaciones de facturación de mesas y cierre de instalaciones.
- Realización de operaciones de post-servicio.

ÁREA DE RESTAURACIÓN

- Realización de operaciones de puesta a punto de las áreas de restaurante.
- Realización de operaciones de control de vinos y otras bebidas ofrecidas en el comedor.
- Realización de operaciones de preparación y puesta a punto de alimentos y preparaciones elaboradas y manipuladas a la vista del comensal.
- Realización de operaciones de puesta a punto y servicio de bebidas elaboradas a la vista del comensal (cócteles y combinados).
- Realización de apoyo y servicio de bebidas en el comedor.
- Realización de apoyo y servicio de alimentos en comedor.
- Operaciones de facturación de mesas y cierre de instalaciones.
- Realización de operaciones de post-servicio.

ÁREA DE PISOS, SALONES Y SERVICIOS ESPECIALES

- Servicio de habitaciones.
- Realización de minibares.
- Recogida de plantas.
- Realización de montajes, servicios y recogida de servicios especiales: Reuniones, cócteles, banquetes, coffee breaks,
- Montaje de salones y similares.

FIRMA TUTOR LABORAL

FIRMA TUTOR DOCENTE