



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

OFERTA GASTRONÓMICA DE QUESOS

Abril 2023



IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	OFERTA GASTRONÓMICA DE QUESOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0084
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Distinguir las diferentes clases de quesos tanto a nivel de elaboración y presentación como a nivel de venta en la sala.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	El queso y sus variedades	8 horas
Módulo 2	Oferta gastronómica con queso	8 horas

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	16 horas
-----------------------	----------

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones / titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: Certificado de profesionalidad de nivel 1 Título Profesional Básico (FP Básica) Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente Certificado de profesionalidad de nivel 2 Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio Haber superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior
Experiencia profesional	Se valorará experiencia profesional en el sector objeto de este programa.
Otros	Cuando el aspirante no disponga del nivel académico mínimo o de la experiencia profesional alternativa, demostrará conocimientos y competencias suficientes para participar en el curso con aprovechamiento mediante una prueba de acceso.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. - Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	<ul style="list-style-type: none"> -Se requiere 1 año en el ámbito de Hostelería y turismo en caso de disponer de formación. -Se requiere 2 años en el ámbito de Hostelería y turismo en caso de no disponer de formación.
Competencia docente	<p>Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente. - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para la Ocupación. - Máster Universitario de Formador de Formadores u otras acreditaciones oficiales equivalentes.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30.0 m ²	2.0 m ² / participante
Aula-Taller de Restaurante-Bar	45.0 m ²	3.0 m ² / participante

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.
Aula-Taller de Restaurante-Bar	<ul style="list-style-type: none"> - Comedor equipado, decorado y acondicionado para poder realizar un adecuado servicio. - Barra de bar. - Mesas de comedor.

- Sillas.
- Cartas.
- Aparador de comedor.
- Carros diversos.
- Calentadores de platos.
- Cubertería.
- Vajilla.
- Cristalería.
- Mantelería.
- Litos y bayetas.
- Petit Menage.
- Sautesse o sartenes.
- Cava o armario frigorífico para vinos.
- Cestas para servicio de vinos.
- Cubos y pies de cubos.
- Decantadores.
- Bandejas rectangulares.
- Bandejas redondas de camarero.
- Campanas y fuentes.
- Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero).
- Comanderos.
- Cafetera.
- Molinillos de café.

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Aula virtual

Características

- La impartición de la formación mediante aula virtual se ha de estructurar y organizar de forma que se garantice en todo momento que exista conectividad sincronizada entre las personas formadoras y el alumnado participante así como bidireccionalidad en las comunicaciones.
- Se deberá contar con un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual en que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

51201061 JEFES DE COMEDOR O MAESTRES DE SALA

51101026 COCINEROS, EN GENERAL

50001017 CAMAREROS Y COCINEROS PROPIETARIOS

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo).

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: El queso y sus variedades

OBJETIVO

Diferenciar las distintas variedades de quesos para disponer de un surtido óptimo en el establecimiento de restauración.

DURACIÓN TOTAL:

8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Identificación de las distintas variedades de quesos.**
 - Tipos de quesos más conocidos.
 - Usos más adecuadas en función de la variedad de la cocina.
- **Creación de un buen carro de quesos.**
 - Selección de los quesos.
 - Presentación del queso al cliente.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Hábito de mantener el lugar de trabajo limpio.
- Rigor en la prevención de los riesgos laborales y sanitarios.

OBJETIVO

Elaborar una oferta gastronómica donde el queso sea el protagonista.

DURACIÓN TOTAL:

8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- **Elaboración de quesos.**
 - Introducción a la elaboración de quesos.
 - La cata de quesos.
- **Creación de recetas innovadoras con queso.**
 - Aperitivos y entrantes.
 - Primeros platos.
 - Segundos platos.
 - Postres.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Coordinación con los distintos departamentos del restaurante para disponer de una selección óptima de quesos.
- Hábito de mantener el lugar de trabajo limpio.
- Rigor en la prevención de los riesgos laborales y sanitarios.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.