

FICHA 08

LA FORMACIÓN EN LA SALA Y BARRA

EL DÍA A DÍA DE LA FP DUAL
¿CÓMO ACOMPAÑO AL ALUMNO EN SU FORMACIÓN EN SALA Y BARRA?



CONTENIDOS

Competencias profesionales y personales que deben desarrollar los alumnos de servicio en cocina y en barra.

Tipología de bloques de actividades que deben abordarse en cada ciclo formativo de servicios de restauración.

Metodologías formativas en la formación de los alumnos de servicio en sala y en barra.

Ejemplos para aplicar las metodologías formativas en actividades concretas.

INTRODUCCIÓN

Hay tres ciclos formativos cuyas ocupaciones profesionales se desarrollan prioritariamente en relación con el servicio de sala y de barra de los establecimientos:

- Ciclo de Grado Básico de Cocina y Restauración (este ciclo desarrolla competencias básicas en cocina y servicio de restauración).
- Ciclo de Grado Medio de Servicios de Restauración.
- Ciclo de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración.

COMPETENCIAS PROFESIONALES Y HABILIDADES QUE SE DEBEN DESARROLLAR DURANTE LA FORMACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO.

Durante la formación del alumnado en el centro educativo y los establecimientos se debe trabajar para alcanzar competencias profesionales y personales esenciales para el desarrollo profesional en el servicio de sala y barra de un establecimiento:

- Iniciativa, necesaria en la cocina para adelantarse a las necesidades y atender los servicios en tiempo y forma.
- Capacidad de adaptación a las distintas circunstancias del servicio.
- Velocidad para poder atender a la clientela, prepara elaboraciones básicas y servir las elaboraciones de la cocina.
- Ergonomía y salud laboral durante el servicio para minimizar la fatiga y los accidentes.
- Orden y limpieza durante el servicio de barra y sala.
- Higiene alimentaria, los conocimientos básicos para garantizar la seguridad alimentaria de los clientes.
- Capacidad de previsión y de planificación para el alumnado de grado medio y superior.

- Técnicas de atención al cliente.
- Técnicas comerciales.
- Capacidad de gestión de establecimientos y equipos en el caso del ciclo de grado superior de gestión de servicios de restauración.

TIPOLOGÍA DE ACTIVIDADES QUE DEBE DESARROLLAR EL ALUMNO EN CADA CICLO FORMATIVO EN LOS ESTABLECIMIENTOS.

CGB de cocina y restauración

- Actividades relacionadas con el acopio y la distribución de materias primas.
- Preparación de materias primas.
- Realización de técnicas elementales de elaboración.
- Actividades relacionadas con el servicio y atención al cliente.
- Preparación y montaje de sala.
- Actividades relacionadas con la atención al cliente y las técnicas comerciales de venta.

CGM de servicios de restauración

- Actividades relacionadas con el aprovisionamiento, acopio y organización de las materias primas.
- Actividades relacionadas con la organización de la estructura y trabajo en la sala y en el servicio de barra.
- Conocimiento del uso y mantenimiento de los equipos y maquinaria del servicio de barra.
- Realización de las elaboraciones propias del servicio de barra y de sala.
- Actividades relacionadas con el montaje, limpieza y servicio de sala.
- Actividades relacionadas con el servicio de barra.
- Participación en el cobro, facturación y cierre de caja.
- Participación en la gestión de la bodega y el servicio de vino.
- Participación en la confección de la oferta gastronómica del establecimiento.

CGS dirección de servicios de restauración

- Actividades relacionadas con el aprovisionamiento, acopio y organización de las materias primas.
- Actividades relacionadas con el control de stock de materias primas.



- Actividades relacionadas con la preparación, gestión y coordinación de las actividades y el personal del servicio de barra.
- Actividades relacionadas con la preparación, gestión y coordinación de las actividades y el personal del servicio de barra.
- Realización del servicio de barra.
- Realización del servicio de sala.
- Actividades relacionadas con la gestión, control de stock, pedidos, asesoramiento y servicio del vino.
- Actividades relacionadas con la preparación, gestión, coordinación, personal y dirección de eventos de restauración y catering.
- Actividades relacionadas con la gestión de la calidad del establecimiento.
- Actividades relacionadas con la gestión administrativa, económica y financiera del establecimiento.
- Actividades relacionadas con la gestión de personal del establecimiento.
- Participación en la confección de la oferta gastronómica del establecimiento.



METODOLOGÍAS FORMATIVAS QUE SE PUEDEN APLICAR EN LOS SERVICIOS DE SALA Y DE BARRA

La formación en el servicio de sala y de barra tiene una particularidad que la condiciona completamente: la presencia del cliente. Es habitual que en estos servicios, una parte importante de las actividades impliquen el trato con el cliente, por lo que es necesario que se realice una labor previa de explicación y conversación pedagógica en la que se den las directrices antes de comenzar la atención a los clientes.

En la guía se explica cada una de las metodologías formativas que se aplican con habitualidad en la FP Dual. A continuación se aporta un cuadro resumen y dos ejemplos de aplicación de las metodologías formativas en actividades en los servicios de sala y barra.

	Conversación pedagógica	Explicación magistral	Demostración de procesos	Aprendizaje por repetición	Aprendizaje autónomo	Resolución de problemas
Protagonismo	Alumno	Formador	Formador	Alumno-formador	Alumno	Alumno
Frecuencia	Habitual – diaria	Eventual	Habitual	Habitual	Eventual	Eventual

EJEMPLO DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO MEDIO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN	
Contexto: Cafetería especializada en elaboración de infusiones y cafés.	
Módulo Profesional de Operaciones Básicas de Bar-Cafetería.	
Actividad: Elaboración de bebidas calientes.	
Concreción de la actividad:	
<ul style="list-style-type: none"> • Preparación y mantenimiento de los equipos e instrumentos para el servicio de barra. • Selección y preparación de los productos necesarios. • Elaboración y servicio de infusiones. Elaboración y servicio de cafés. 	
ACTIVIDAD Y SUBACTIVIDADES	METODOLOGÍAS
Elaboración de bebidas calientes.	<p>EXPLICACIÓN MAGISTRAL. Una vez conocido el punto de partida, le explica al alumnado el funcionamiento de los equipos del establecimiento, los tipos de café que existen, los cafés que sirven y sus características, las infusiones que existen y cuáles sirven en el establecimiento.</p> <p>REPETICIÓN DE PROCESOS. Cuando haya observado el procedimiento varias veces asumirá la realización de las actividades de preparación, limpieza y mantenimiento según las indicaciones recibidas y con la supervisión del formador hasta que sea capaz de realizarlas de forma autónoma.</p>
Preparación y mantenimiento de los equipos e instrumentos para el servicio de barra.	<p>CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA. El camarero promueve una conversación en la que se consulta al alumnado sobre el conocimiento del funcionamiento de la máquina de café, el calentador de leche, el molino, tipos de café y de infusiones, técnicas, etc.</p> <p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. Tras la conversación pedagógica el formador enciende, revisa y prepara todos los equipos necesarios para el servicio. Al finalizar el servicio realiza el mantenimiento y la limpieza de la máquina de café, molinillos, superficies de trabajo, etc. Durante todo el proceso explica simultáneamente al alumno que debe tener en cuenta, como se realiza y por qué.</p>
Selección y preparación de los productos necesarios.	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. Tras la preparación de la barra para el servicio, el formador prepara los productos necesarios para las elaboraciones mientras explica al alumno las características de cada uno de ellos (del café, de la leche, de la bollería, etc.)</p>
Elaboración y servicio de infusiones.	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El formador atiende los pedidos de los clientes preparando las infusiones que se solicitan y explicando al alumno el proceso, incidiendo en las características de los tipos de té, la temperatura, el tiempo de infusión, la vajilla adecuada, etc.</p>
Elaboración y servicio de cafés.	<p>REPETICIÓN DE PROCESOS. El formador atiende los pedidos de los clientes preparando los cafés y explicando al alumno las medidas, el tipo de molienda, los tiempos de infusión, las vajillas y los tipos de preparaciones, incidiendo en los detalles para preparar un buen café.</p>
RETO (PUEDE SER UN RETO). Tras el proceso de aprendizaje de la elaboración de cafés, se hace responsable al alumno durante una semana de la elaboración de los cafés durante los servicios de desayuno.	

DE PROCESO DE FORMACIÓN DE UNA ACTIVIDAD DEL CICLO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Contexto: El establecimiento es un catering que prepara un servicio para 100 personas.

Módulo Profesional de Gestión en la Producción de la Cocina; Gestión Administrativa y Comercial en Restauración; Procesos de preelaboración y conservación en cocina; Procesos de Elaboración Culinaria; Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina. Al ser la actividad tan transversal, tienen participación varios módulos profesionales.

Actividad: Contratación, organización y servicio de catering.

Concreción de la actividad:

- Atención al cliente.
- Elaboración de propuesta económica.
- Gestión de stock y materias primas para las elaboraciones.
- Planificación y previsión de recursos, equipos y personal necesarios.
- Gestión de la contratación de personal.
- Coordinación y dirección del montaje de la sala para el evento.
- Coordinación y dirección del servicio.
- Coordinación de los trabajos de limpieza y desmontaje de equipos.
- Gestiones administrativas relacionadas con el evento, altas de trabajadores, facturación, proveedores, etc.

ACTIVIDAD Y SUBACTIVIDADES

METODOLOGÍAS

Contratación, organización y servicio de catering.

CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA

El responsable establece un diálogo con el alumno para evaluar su conocimiento sobre la organización de un servicio de catering y el trabajo y actividades que reporta.

APRENDIZAJE POR REPETICIÓN

Cuando el alumno haya asistido a la realización de cada una de las subactividades, comenzará progresivamente a participar en su ejecución tal y como se explica a continuación.

CONVERSACIÓN PEDAGÓGICA

El responsable comercial, previamente a la primera reunión con un cliente real, promueve un diálogo que le permita valorar el conocimiento del alumno sobre las técnicas comerciales, los servicios que presta la empresa y la oferta gastronómica que se puede ofrecer.

Atención al cliente.

EXPLICACIÓN MAGISTRAL

Evalúo el punto de partida el responsable le hace una explicación de las fases y las actividades que comporta la organización de un servicio de catering para un evento de 100 personas.

RETO (PUEDE SER UN RETO)

Una vez que el alumno ha participado en la organización de varios servicios de catering y cuando haya demostrado la autonomía y la responsabilidad suficientes, se le puede asignar el reto de hacerse cargo bajo la supervisión del tutor o formador, de la organización de un servicio de catering real para un cliente. Es importante estar atentos a las necesidades que le puedan ir surgiendo y plantearlo como un reto más que como una obligación.

DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS

Durante la primera organización de un servicio de catering el alumno va a adoptar una actitud de observación mientras el responsable de la organización le explica cómo y por qué se realiza cada una de las actividades.

DEMOSTRACIÓN Y REPETICIÓN DE PROCESOS.

El responsable atiende clientes en presencia del alumno. Antes del comienzo de la atención al cliente, explica cuál va a ser el procedimiento y las estrategias de venta, puesto que no podrá hacerlo en presencia del cliente. Una vez acabada la atención al cliente, hará un resumen de lo más relevante y valorará los conceptos que ha extraído el alumno.

Una vez haya asistido a varias atenciones al cliente, el formador le permitirá participar progresivamente en la presentación de los servicios y en las propuestas.

REPETICIÓN DE PROCESOS.

El alumno con la supervisión del cocinero realiza la lista de productos y la revisión de las existencias.

DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS.

El cocinero muestra al alumno como se realizan los pasos previos a la preparación de los fondos listando las materias primas y verificando las existencias.

RETO (PUEDE SER UN RETO).

Tras la conversación pedagógica le pide al alumno que haga un listado de materias y cantidades para la realización del fondo de carne y de pescado, y que verifique las existencias para preparar el pedido.

Elaboración de propuesta económica.

<p>Gestión de stock y materias primas para las elaboraciones.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN Y REPETICIÓN DE PROCESOS. En los establecimientos en los que se realice el estudio de los costes de forma habitual, el jefe de cocina habrá realizado mientras explica el proceso con el alumno y tras varias demostraciones delega el cálculo de los costes de determinadas elaboraciones al alumno para supervisarlas posteriormente.</p>	<p>APRENDIZAJE AUTÓNOMO En los establecimientos en los que no se realice habitualmente el cálculo de los costes por elaboración, puede encargarse esta tarea al alumno para que la realice de forma autónoma. Tras la realización debe exponer el proceso de cálculo y revisarlo con el responsable de la cocina o el establecimiento.</p>
<p>Planificación y previsión de recursos, equipos y personal necesarios.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El cocinero en base al listado de productos y el stock realiza el pedido a los proveedores, lo receptiona y lo almacena explicando al alumno el proceso.</p>	<p>REPETICIÓN DE PROCESOS. El alumnado prepara el listado para el pedido que realiza bajo la supervisión del formador. Receptiona y almacena los productos.</p>
<p>Gestión de la contratación de personal.</p>	<p>EXPLICACIÓN MAGISTRAL Y DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El responsable explica al alumno el procedimiento de contratación que tienen establecido en la empresa, como se comunica a la gestoría, como se realiza la selección, como se gestiona, realizan los pagos etc. Tras la explicación el alumno observa el procedimiento y las actuaciones: comunicación a gestoría, contacto con los empleados, gestión de contratos, gestión de pagos, entrevistas y selección de personal, etc.</p>	<p>REPETICIÓN DE PROCESOS. El alumno tras haber observado el procedimiento comienza a participar comunicando a la gestoría las necesidades, colaborando en el contacto de los profesionales, realizando entrevistas, etc.</p>
<p>Coordinación y dirección del montaje de la sala para el evento, servicio y trabajos de limpieza y desmontaje.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El responsable asiste a los eventos acompañado del alumno y le explica cuáles son sus funciones mientras las realiza para la realización del servicio de catering.</p>	<p>REPETICIÓN DE PROCESOS. El alumno colabora en el proceso de coordinación junto con el formador. Cuando las actividades suponen un alto grado de responsabilidad y precisan dirigir a compañeros, suelen realizarse siempre en compañía del formador.</p>
<p>Gestiones administrativas relacionadas con el evento, altas de trabajadores, facturación, proveedores, etc.</p>	<p>DEMOSTRACIÓN DE PROCESOS. El formador explica al alumno cuáles son las tareas administrativas que genera un servicio de catering y como se desarrollan en la empresa. Tras la explicación procede a su realización conforme a la práctica habitual explicando el procedimiento y el uso de las aplicaciones, modelos documentales, formatos, etc.</p>	<p>REPETICIÓN DE PROCESOS. El alumnado una vez ha visto y asimilado el procedimiento administrativo puede hacerse cargo de parte del bajo la supervisión del formador.</p>

ANEXO 01

LEY ORGÁNICA 03/22. ORDENACIÓN E INTEGRACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL



ANEXO I - LEY ORGÁNICA 03/22. ORDENACIÓN E INTEGRACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL.

En el presente anexo se aporta una sinopsis de los aspectos más destacados de la LO 03/2022 de 31 de marzo de ordenación e integración de la Formación Profesional que pueden ser de interés para las empresas de restauración.

En primer lugar hay que aclarar que para el desarrollo y la implementación real de lo prescrito en la Ley Orgánica es necesario que se publique el RD de Ordenación de la Formación Profesional que concrete y defina los parámetros necesarios para su implementación. A la fecha de la edición de la guía, el borrador del RD elaborado por el Ministerio de Educación y Formación Profesional está en fase de consulta con las Comunidades Autónomas. Una vez publicado el RD de ordenación de la Formación Profesional, las Comunidades Autónomas deberán adaptar su regulación sobre Formación Profesional en general y sobre FP Dual en particular, a las directrices especificadas en el RD.

Se puede anticipar que la Formación Profesional va a experimentar una transformación progresiva en la medida que sus regulaciones autonómicas se adapten a la LO y el RD.

A continuación se relacionan los cambios más relevantes que se contemplan en la Ley Orgánica de referencia:

1. Integración de los Subsistemas de FP.

La Formación Profesional en España ha estado estructurada por un sistema dividido en dos subsistemas: el de la FP inicial o del ámbito educativo (ciclos formativos y cursos de especialización) y el de la FP del ámbito laboral (formación continua; certificados de profesionalidad, etc.) pertenecientes a ministerios y consejerías diferentes y relacionados entre sí a través del catálogo nacional de cualificaciones profesionales.



La Ley Orgánica modifica esta estructura y propone un único sistema de FP que agrupe toda la Formación Profesional desde el que se atiendan las necesidades y los intereses de los estudiantes, los trabajadores y las empresas.

La oferta formativa unificada que se ha diseñado se estructura en cinco grados:

A	Acreditación parcial de competencia.
B	Certificado de competencia.
C	Certificado de profesionalidad.
D	Ciclo formativo.
E	Curso de especialización.

Esta organización debe facilitar la coordinación de una oferta de FP integrada que atienda las necesidades de los sectores productivos mediante la combinación de iniciativas dirigidas a los distintos perfiles de la población.

2. Carácter dual de la Formación Profesional.

La Ley Orgánica diseña una Formación Profesional con mayor participación de las empresas en la formación del alumnado y con un contacto lo más temprano posible del alumnado con la empresa, evitando que su estancia se circunscriba al periodo final de su formación y proponiendo que se forme en todos los cursos en la empresa. Para ello determina que la Formación Profesional tenga carácter dual, especialmente en los grados C, D y E, y lo articula a través de dos regímenes: general e intensivo:

RÉGIMEN GENERAL	RÉGIMEN INTENSIVO
La formación en la empresa debe ser entre el 25% y el 35% del total de la duración de la formación.	La formación en la empresa debe ser mayor al 35% del total de la duración de la formación.
La empresa debe participar en la formación de hasta el 20% (RA) de los resultados de aprendizajes del currículo.	La empresa debe participar en la formación de más del 30% (RA) de los resultados de aprendizajes del currículo.
Sin relación laboral entre las partes.	Se celebra un contrato de formación entre las partes.
Se promueve la formación en la empresa a partir del segundo trimestre y en todos los cursos.	Se promueve la Alternancia.

Los cambios esenciales que se proponen consisten en el incremento del porcentaje de horas que se destinan a la formación de la empresa, el aumento de su protagonismo en la formación del alumnado y el cambio de la temporalización de la estancia del alumnado en la empresa.

El carácter dual de la FP que se propone va a precisar de mayor implicación de las empresas, a quienes le reportará el beneficio de poder contar con profesionales con una formación más adaptada a sus necesidades de su actividad.

3. Carácter modular de la Formación Profesional.

La oferta modular de la FP permite a los estudiantes cursar ciclos formativos mediante la matriculación parcial. Esta metodología se hace extensible para toda la FP, permitiendo que se cursen micro formaciones y formaciones que acrediten competencias profesionales o partes de ellas y que mediante su acumulación se puedan obtener títulos de mayor grado.

Esta modularidad del sistema va a facilitar el acceso a la Formación Profesional de las personas ocupadas para mejorar sus competencias profesionales y complementar sus perfiles profesionales para que se adapten mejor a las necesidades del sector.

4. Impulso al procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales.

La Ley Orgánica y los cambios en la regulación del procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales dispuestos en el Real Decreto 143/2021, de 9 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 1224/2009, de 19 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, supone la apertura permanente del procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales.

Este aspecto propiciará que los profesionales con experiencia pero sin un título que acredite su cualificación profesional puedan acceder al procedimiento de evaluación y acreditación de las competencias profesionales de forma sencilla, permanente y referida a la totalidad de la oferta formativa de la comunidad sin depender de la publicación de una oferta concreta.

5. Impulso de la Orientación Profesional.

Uno de los problemas estructurales que existen en la Formación Profesional es la falta

de una orientación profesional adecuada que se traduce en desajustes entre el mercado laboral y los intereses formativos del alumnado. Por primera vez, en la Ley Orgánica 03/22 se propone la generación de un sistema propio de orientación profesional en el que se coordinen los esfuerzos de los orientadores que trabajan en todos los ámbitos (educación y empleo) y que pueda prestar servicio al alumnado, a los trabajadores y a las empresas.

6. Otras propuestas impulsadas por la Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional.

De manera general cabe destacar que la Ley Orgánica pretende, entre otros objetivos:

- Mejorar la conexión entre el tejido productivo y el sistema educativo para que colaboren en la definición de las necesidades y los contenidos formativos y en la formación del alumnado.
- Prestigiar el sistema de Formación Profesional, mejorando los procesos formativos y atendiendo a las e
- Incentivar la colaboración entre la Formación Profesional y la Universidad creando entornos y proyectos que puedan compartir.
- Promover el emprendimiento y la innovación.
- Potenciar la internacionalización de los estudiantes.

En definitiva, la nueva Ley Orgánica, lo que propone es un cambio metodológico en la FP que se adapte mejor a las necesidades actuales.

