



El sector de la Restauración

Manuales del acogida de estudiantes de FP Dual. El sector de la Restauración.

© CaixaBank Dualiza y Hostelería de España, 2023

Autoría: César García.

Responsable editorial: Carlos Ruano.

Coordinación: Eva Aguado y equipo técnico de Hostelería de España.

Diseño y maquetación: Dataly Studio

Imágenes: iStock by Getty Images

Editado por: CaixaBank Dualiza

ÍNDICE

1. La Formación Profesional y los Ciclos Formativos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo

- 1.1_La Formación Profesional 6
- 1.2_Ciclos Formativos del área de Restauración 7
- 1.3_Cursos de especialización 8

2. La Formación Profesional Dual-Intensiva

- 2.1_¿Qué es la FP Dual? 10
- 2.2_Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional 11
- 2.3_Claves de la normativa 12
- 2.4_Ampliación de información 12

3. La empresa de restauración y la FP Dual-Intensiva. ¿Por qué participar?

- 3.1_Retos del Sector de la Restauración 14
- 3.2_Ventajas para las empresas de restauración en la FP Dual-Intensiva 15
- 3.3_Responsabilidades de las empresas de restauración en la FP Dual-Intensiva 16
- 3.4_Responsabilidades del tutor de empresa del proyecto de FP Dual-Intensiva 17
- 3.5_Características y responsabilidades del alumnado que participa en proyectos de FP Dual-Intensiva 18
- 3.6_FP Dual y la restauración. Particularidades 19

4. ¿Qué hacer antes de la incorporación del alumnado al establecimiento?

- 4.1_Selección de tutores y formadores 23
- 4.2_Selección del alumnado 24
- 4.3_Información al personal de la empresa 24
- 4.4_El Plan de Formación. ¿Qué va a hacer el alumno? 25
- 4.5_Programación y planificación de la formación 26
- 4.6_Preparación de la acogida del alumnado 26
- 4.7_Formalización de la relación con el alumnado 27

5. ¿Qué hacer una vez incorporado el alumnado a la empresa?

- 5.1_La acogida del alumno 30
 - 5.2_La formación del alumnado 31
 - 5.2.1_Metodologías para la formación del alumnado 31
 - 5.2.2_Claves para mejorar la eficacia de la formación dual en restauración 32
 - 5.3_El seguimiento de la formación 33
 - 5.4_La evaluación de la formación 33
-

CaixaBank Dualiza, CaixaBank Food&Drinks y Hostelería de España unen sus fuerzas para la elaboración de este *Manual de acogida de estudiantes de FP Dual en el sector de la hostelería*. Una publicación clave con la que se trata de facilitar una herramienta esencial que facilite a los hosteleros la incorporación de estudiantes de FP Dual de manera inmediata.

La iniciativa parte de la colaboración establecida entre las tres entidades para tratar de aportar soluciones a dos de los grandes retos que afrontará la hostelería a medio plazo; la escasez de profesionales y el que muchos de esos profesionales tengan una formación profesionalizante.

Dos tendencias que pueden agravarse si se tienen en cuenta las cifras. Según el Observatorio de la FP, desde 2023 a 2030, el sector de la hostelería generará cerca de 700.000 oportunidades de empleo. Un volumen de empleo que, en contra de lo que podría esperarse, no vendrá acompañado de un aumento de las vocaciones.

Es prioritario por tanto actuar para evitar un déficit de profesionales en los próximos años y adelantarse en la formación de trabajadores para un sector que representa el 6,7% de nuestro PIB y que da empleo a 1,7 millones de trabajadores. Y esa respuesta tiene que venir de la mano de la FP Dual, una modalidad formativa que facilita un desarrollo personal y profesional del estudiante en el centro de estudios y de modo paralelo en el centro de trabajo, aumentando su empleabilidad y facilitando plenamente su incorporación al mercado laboral.

Desde CaixaBank Dualiza, CaixaBank Food&Drinks y Hostelería de España estamos convencidos de ello y seguiremos trabajando para mantener a nuestro sector hostelero en la excelencia en la que se mueve actualmente.





01

La Formación Profesional y los Ciclos Formativos
de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo

1.1_La Formación Profesional

La oferta formativa de Formación Profesional en España se compone de:

01

Certificados de Profesionalidad

Son formaciones dentro del Sistema de Formación Profesional español, con tres niveles (1, 2 y 3), que indican el nivel de responsabilidad, autonomía y complejidad de los conocimientos adquiridos. La duración varía según el nivel, pero en promedio, incluyendo las prácticas profesionales, es de aproximadamente 400 horas.

02 Ciclos Formativos y

Cursos de Especialización

Son formaciones regladas. En los Ciclos hay tres niveles: Ciclos de Grado Básico, Medio y Superior y tienen una duración de 2.000 horas. A los Cursos de Especialización se accede tras titular determinados Ciclos de Grado Medio o Superior y en ellos se profundiza sobre los contenidos de los ciclos.

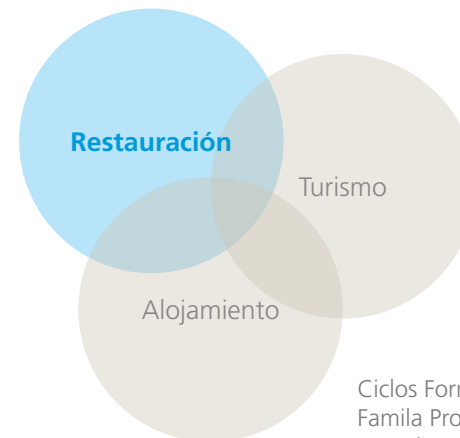
03

Cursos de formación no reglados

Son formaciones informales fuera del ámbito académico y no tienen reconocimiento formal. La duración varía ampliamente, desde unas pocas horas hasta cientos de horas.

Familias Profesionales

La Formación Profesional se organiza en Familias Profesionales que agrupan los Ciclos Formativos relacionados con sectores productivos u ocupaciones profesionales. La Familia Profesional de Hostelería y Turismo abarca los Ciclos Formativos de **Alojamiento, Restauración y Turismo**. En este documento nos centraremos en los Ciclos Formativos relacionados con las **actividades profesionales de Restauración**.



Ciclos Formativos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo

+ Información



Ficha 2
Manual de
Acogida de
estudiantes
(MdA)



Oferta
completa
de Formación
Profesional

1.2_Ciclos Formativos del área de Restauración

A continuación se expone un cuadro informativo con la información básica de los Ciclos Formativos de la Familia de Hostelería y Turismo relacionados con la restauración y ordenados por niveles formativos. En la Ficha 01 puede acceder a una información más completa de cada Ciclo Formativo, consultando los **módulos profesionales** que la componen y las **competencias profesionales** que adquiere el alumnado.

Ciclos de Grado Básico

Acceso sin titulación previa. Edad 15/21 años. Alumnado que no ha finalizado la ESO. Se adquieren competencias básicas.

Título Profesional Básico en Cocina y Restauración

Ocupaciones: auxiliar o ayudante de cocina, economato, camarero y barman.

Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

Ocupaciones: Auxiliar o ayudante de panadería, pastelería, almacén de pastelería, empleado de panadería, auxiliar de venta.

Ciclos de Grado Medio

Acceso desde Ciclo de Grado Básico, ESO o pruebas de acceso. El alumnado puede ser menor de edad.

Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

Ocupaciones: Jefe de partida, cocinero, empleado de economato.

Título de Técnico en Servicios en Restauración

Ocupaciones: Camarero de bar, cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato, barman, ayudante de sumiller.

Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios

Ocupaciones: Vendedor, responsable de sección o sala, asesor comercial, responsable de venta online.



(Continúa en la página siguiente)

Ciclos de Grado Superior

Acceso desde Ciclo de Grado Medio, bachillerato o pruebas de acceso.

Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

Ocupaciones: Director de cocina o alimentos y bebidas, jefe de producción de cocina, jefe de cocina, jefe de partida, jefe de operaciones de catering, cocinero o encargado de economato.

Título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Ocupaciones: Director de alimentos y bebidas, supervisor de restauración, jefe de sala, encargado de bar, maître, sumiller, jefe de banquetes y catering.

1.3_Cursos de especialización

Acceso desde Ciclo de Grado Medio, Grado Superior o pruebas de acceso.

Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales (Grado Medio).





02

La Formación Profesional Dual-Intensiva

2.1 ¿Qué es la FP Dual?

La Formación Profesional Dual es una modalidad formativa que combina la formación en la empresa y en el centro de formación en régimen de alternancia y ambos, empresas y de centros de formación, son corresponsables de la formación del alumnado.

La FP Dual se inició en España en 2012 con el Real Decreto 1529/2012. En otros países de Europa, se ha desarrollado durante décadas y se considera un modelo ejemplar. La experiencia en España ha sido desigual entre las comunidades autónomas, tanto en el diseño del modelo como en la participación de alumnos y empresas. A pesar de esto, **la FP Dual mejora la formación de los estudiantes y se adapta mejor a las necesidades de las empresas.**

En el siguiente cuadro, se muestra de forma sintética las principales diferencias entre la FP y la FP Dual:

FP	FP Dual
El 20% del tiempo total de la formación se realiza en las empresas (Modulo de formación en centros de trabajo FCT)	Al menos el 33% del tiempo total de la formación se realiza en las empresas , pero puede ser un porcentaje mayor.
La FCT es una aplicación práctica en las empresas de los contenidos impartidos en el centro educativo que se realiza al final del segundo año de formación	La formación en la empresa se hace en un modelo de alternancia entre el centro educativo y la empresa , por lo que el alumnado se incorpora de forma habitual durante el primer año de formación. (depende del modelo autonómico).
No existe remuneración ni relación laboral.	Existen remuneración (de forma general) que puede ser en forma de beca (sin relación laboral) o con contrato .





2.2_Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional

La nueva Ley Orgánica de ordenación e integración de la Formación Profesional que se ha publicado en abril del 2022 propone que todas las formaciones en el marco del Sistema de Formación Profesional tengan «carácter dual», es decir, que las empresas tengan mayor protagonismo en la Formación Profesional. La Ley está en un periodo de transición de su implantación, será en el curso 24/25 cuando la oferta formativa se adapte a la propuesta de dos regímenes en los que se propone que puede cursar Formación Profesional, el Régimen General y el Intensivo con las características siguientes:

Régimen General	Régimen Intensivo
Entre el 25%–35% del total del tiempo de la formación se realiza en las empresas.	Entre el 35% y el 50% del total del tiempo de la formación se realiza en las empresas.
La empresa participa entre el 10% y el 20% del total de los resultados de aprendizaje de la formación.	La empresa participa como mínimo en la formación del 30% de los resultados de aprendizaje de la formación.
Sin relación laboral. Sin contrato ni remuneración obligatoria.	Con relación laboral. Con contrato y remuneración obligatoria.

«La nueva Ley Orgánica promueve que toda la Formación Profesional tenga un carácter dual»

2.3_Claves de la normativa

Actualmente conviven en cada comunidad autónoma tres regulaciones



Regulación de la FP Dual.
Esta normativa quedará
derogada por la
LO 03/2022.



Regulación de la FP
y la FP Dual.
En periodo de
transición.



Normativa
autonómica.

2.4_Ampliación de información

Webs informativas sobre la FP y la FP Dual

Descubre la FP <https://www.descubrelafp.org/>

CaixaBank Dualiza <https://www.caixabankdualiza.es/>

Alianza FP Dual <https://www.alianzafpdual.es/>

Cámara de Comercio <https://www.camara.es/formacion-y-empleo/programa-de-formacion-profesional-dual-en-la-empresa>

Campus Hostelería España <https://campushosteleria.es/es>



Ficha 1 MdA





03

La empresa de restauración
y la FP Dual-Intensiva. ¿Por qué participar?

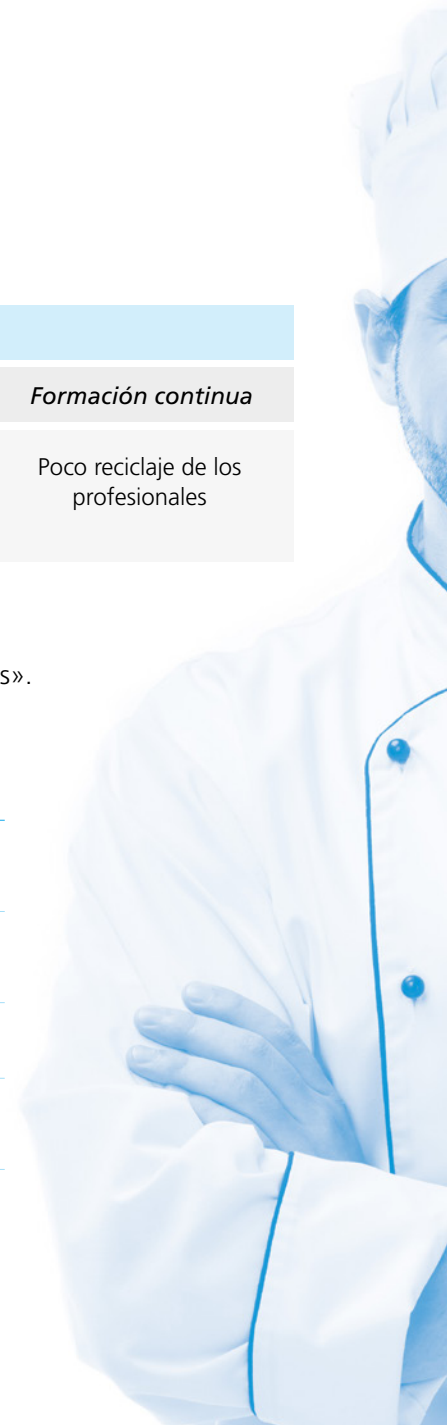
3.1_Retos del Sector de la Restauración

Los establecimientos de restauración comparten una serie de retos que dificultan el desarrollo de su actividad profesional y para superarlos **la FP Dual puede ser un muy recurso valioso**:

Retos del sector de la restauración				
Profesionalización	Digitalización	Desprestigio laboral	Formación	Formación continua
Falta de personal cualificado	Incorporación de nuevas tecnologías	Poco reconocimiento social	Baja participación de las empresas en procesos de formación	Poco reciclaje de los profesionales

Muchas personas que no conocen la FP Dual le atribuyen características que no le corresponden. Son «falsos mitos». A continuación se relacionan algunos de los más generalizados y su realidad:

Falso mito	La realidad
La FP Dual es para grandes empresas.	La FP Dual no es solo para las cadenas de restaurantes, se adapta muy bien a los pequeños negocios.
Participar en la FP Dual es un coste inasumible para una Pyme.	La inversión que se realiza en la formación de los alumnos tiene retorno y es más significativo en las pequeñas empresas.
Formar a los alumnos es muy difícil.	No es difícil, consiste en formar en aquello que se es profesional.
La formación precisa mucho tiempo dedicado a los alumnos.	El aprendizaje por repetición es la metodología más utilizada.



3.2_Ventajas para las empresas de restauración en la FP Dual-Intensiva

La **FP Dual** es una oportunidad para los establecimientos de restauración en la mejora de la calidad, la productividad y la competitividad.

A continuación se indican las ventajas que aporta la FP Dual.

01

Cualificación Profesional del sector

Facilita la profesionalización del sector poniendo en el mercado profesionales de sala y de cocina con una formación adecuada.

02

Estrategia de reclutamiento

Permite conocer las capacidades del alumno y cierta capacidad de especialización una vez cumplido el programa formativo.

03

Reducción de los costes de contratación

Menor coste en el proceso selección y mayor acierto en las incorporaciones.

04

Formación a medida

El alumnado recibe formación técnica y general en el centro educativo y de los procesos específicos en cada establecimiento.

05

Productividad del proceso formativo

El alumnado practica las actividades del programa formativo bajo supervisión, siendo cada vez más autónomo y productivo.

06

Actualización de los empleados

La formación del alumnado en el centro permite que el aprendizaje sea bidireccional y pueda aportar nuevas técnicas, etc.

07

Mejora la productividad de los nuevos empleados.

El alumnado contratado ya conoce el negocio y no precisa de un periodo de adaptación.

08

Mejora de la productividad

Cuanto mejor formados estén los profesionales, mayor será su productividad.

09

Mejora de la calidad y del servicio a los clientes.

El alumnado observa la actividad del formador y se integra en el equipo siendo un recurso más para atender al cliente.

10

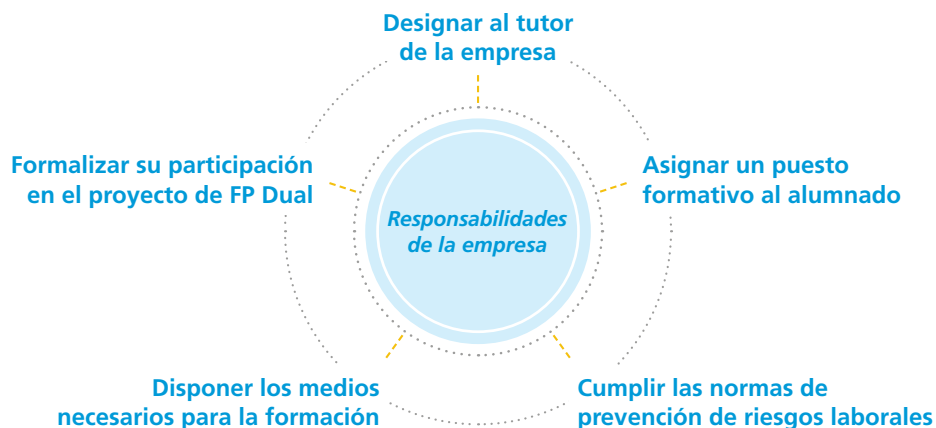
Mejora de la imagen del establecimiento

Colaborar con los centros de FP refleja el compromiso con la sociedad y con los jóvenes, lo que mejora la imagen.



3.3_Responsabilidades de las empresas de restauración en la FP Dual-Intensiva

La participación en proyectos de **FP Dual** reporta muchos beneficios para los establecimientos, pero hay que tener en cuenta que también **requiere asumir algunas responsabilidades:**



«La FP Dual aporta grandes beneficios a los establecimientos, aunque también requiere de algunos compromisos»

Entidades intermedias como las cámaras de comercio, las asociaciones empresariales u otros agentes sociales podrán realizar la función de nexo entre las empresas interesadas en la Formación Dual y los propios centros formativos. A pesar de los compromisos que asume el establecimiento, la participación en proyectos de FP Dual no conlleva la obligación de tener que contratar al alumnado al finalizar su formación.





3.4_Responsabilidades del tutor de empresa del proyecto de FP Dual-Intensiva

El **tutor de empresa** es el profesional designado por la empresa para ser el referente del proyecto en el establecimiento. El perfil del tutor dependerá de la estructura y el tamaño de la empresa, pero puede ser directamente el dueño en establecimientos pequeños, el jefe de cocina, el jefe de sala, personal de recursos humanos o el encargado del local.

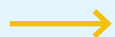
Responsabilidades de los tutores de empresa en los proyectos de FP Dual.



3.5_ Características y responsabilidades del alumnado que participa en proyectos de FP Dual-Intensiva

El alumnado que participa en los proyectos de FP Dual suele mostrar un grado de **madurez, interés y compromiso** superior a la media. Al inicio del curso se le informa de los compromisos y las responsabilidades que asume, que de forma general son las siguientes (se explicitan en los convenios o contratos):

Responsabilidades del alumnado



01 Respetar las normas

Respetar las normas, reglamentos y códigos de conducta del establecimiento en el que va a realizar su formación.

02 Aportar toda la documentación

Aportar toda la documentación que se le requiera para la formalización de la relación con la empresa.

03 Realizar las actividades

Realizar las actividades acordadas en el programa formativo cuando se le encomienden.

04 Calendario y horario

Cumplir calendario y horario acordado para su formación en el establecimiento.

05 Normas de prevención

Cumplir con las normas de prevención de riesgos laborales.

06 Comunicación

Comunicar cualquier problema durante su periodo de formación.

07 Ser responsable

Acatar las directrices para la realización de las actividades del programa formativo.



3.6_FP Dual y la restauración. Particularidades

Las características productivas de cada sector de actividad condicionan el desarrollo de los proyectos de FP Dual. En el caso de la restauración hay que tener presente sus particularidades:

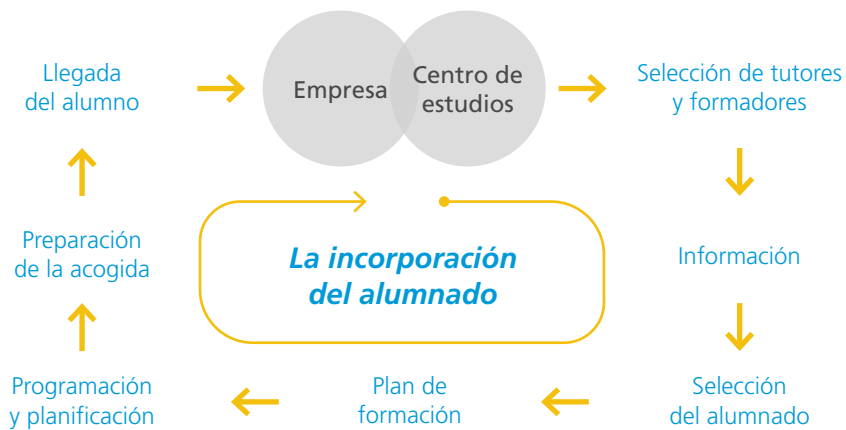
Temporalización de la formación	La actividad en la restauración está muy condicionada por los periodos de actividad (días de la semana) y la temporalidad de la actividad, que si es muy acusada (solamente actividad hostelera en periodos vacacionales como el verano) puede ser incompatible con la FP Dual.
Los periodos no lectivos	El alumnado podrá continuar su formación en el establecimiento durante las vacaciones escolares en función de la normativa autonómica y el tipo de relación contractual (contrato: continúa en verano o beca: no suele continuar en verano).
Horario	El horario de la formación del alumnado, por las restricciones de la normativa laboral y los seguros, debe ser entre las 6:00 y las 22:00, aunque algunas comunidades autónomas permiten actividad fuera de ese horario. En todos los casos, el horario debe ser compatible con la continuidad de la formación, el descanso y el estudio del alumnado.
Carga de trabajo	La actividad en la restauración concentra la actividad en periodos muy concretos: desayunos, comidas y cenas, momentos en los que el personal está sometido a mucho estrés y no dispone de tiempo para la formación del alumnado. Es recomendable que la formación sea progresiva, participando el alumnado al inicio en la preparación de los servicios y después en los propios servicios.
Materia prima	El alumnado precisa manipular y elaborar materia prima real, pero por su coste y disponibilidad puede generar reticencias por parte de los formadores. Será un proceso evolutivo y natural, cuando aumente la destreza contará con la confianza que le permita realizar determinadas actividades.
Clientes	Participar en la elaboración de productos y atender a los clientes deben ser actividades que debe realizar el estudiante durante el periodo de formación, bajo supervisión, pero potenciando su autonomía. Cada alumno tendrá un ritmo de aprendizaje y unas necesidades diferentes.

04

¿Qué hacer antes de la incorporación del alumnado al establecimiento?

La incorporación del alumnado

Cuando un restaurante, un bar o cualquier otro establecimiento participa en un proyecto de FP Dual, debe tener presente que el trabajo con el centro educativo y la preparación antes de la llegada del alumnado es importante para que el proyecto sea un éxito para todas las partes. **A continuación vamos a indicar cuáles son los aspectos clave a los que hay que prestar especial atención:**



«...la preparación de la llegada del alumno es importante para que el proyecto sea un éxito»

Las acciones identificadas no requieren grandes recursos ni mucho tiempo, en los establecimientos más pequeños pueden llegar a ser una mera reflexión o una decisión que puede ahorrar tiempo y trabajo después. Además, siempre se cuenta con la ayuda y el acompañamiento del profesorado.



4.1 Selección de tutores y formadores

En los proyectos de FP Dual pueden existir dos perfiles de profesionales que participan de forma activa: los tutores y los formadores o instructores.

Tutor de empresa

Es el **responsable del proceso formativo del alumno** en la empresa, el nexo con el centro educativo y el referente para el alumnado durante su formación.

Formador o instructor de empresa

Los formadores o instructores son los profesionales a los que **se les confía una parte de la formación de los alumnos**. Sus principales responsabilidades son:

- Formar al alumno en las actividades que se le asignen.
- Informar al tutor sobre cualquier incidencia.
- Acompañar y supervisar al alumno durante la formación.
- Valorar con el tutor las actividades realizadas por el alumno

Tutor, formador o ambas

Que exista solo un tutor que también hace las veces de formador, o que haya un tutor y varios formadores dependerá del tamaño y la estructura que tenga el establecimiento. Para su selección se debe tener en cuenta: el conocimiento del establecimiento; experiencia, destreza y técnica; disponibilidad de tiempo para la formación; y las competencias personales.



4.2 Selección del alumnado

La «selección del alumnado» consiste en **asignar qué alumno se forma en qué establecimiento**.

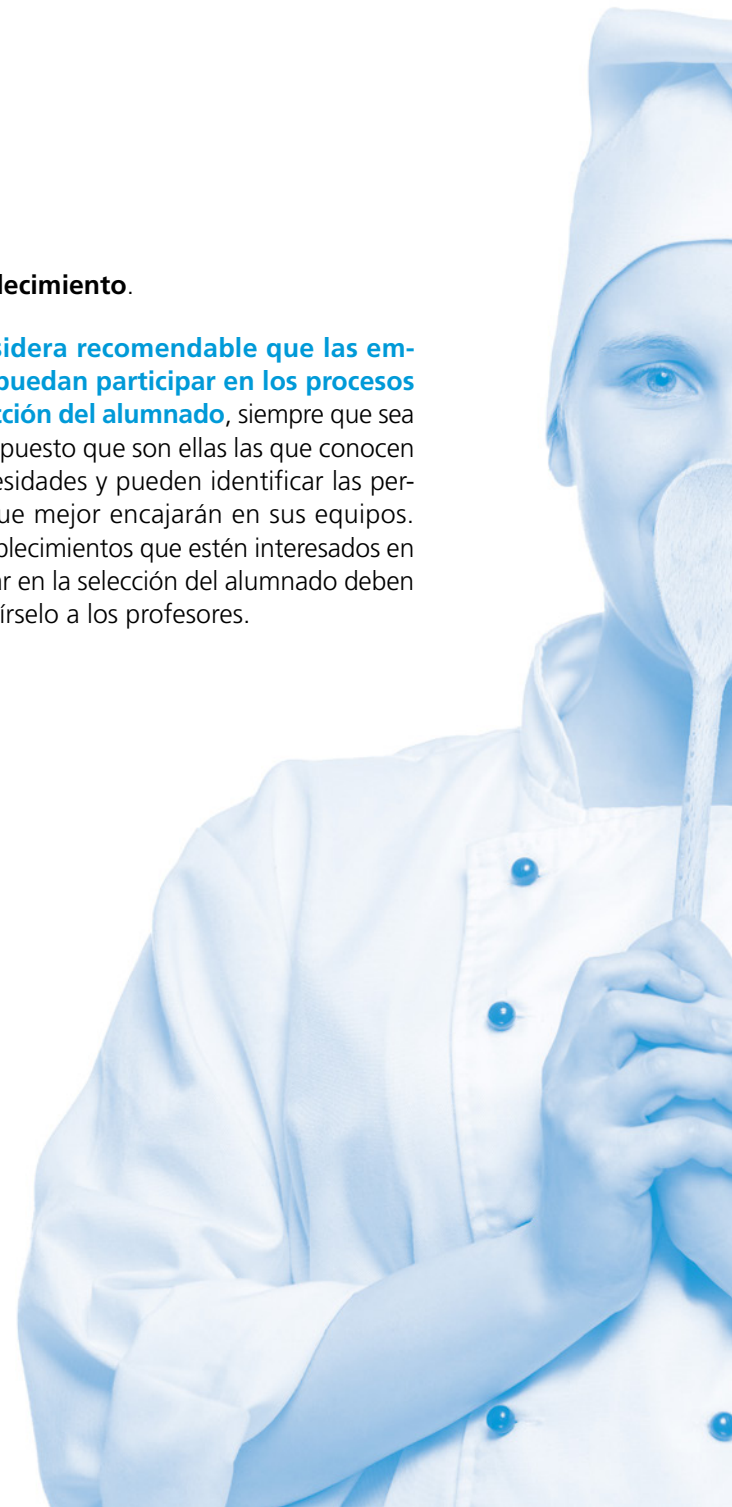
Selección por parte del profesorado	Selección por parte del profesorado y las empresas
<i>¿En qué casos?</i>	<i>¿En qué casos?</i>
Imposición normativa Motivos pedagógicos Falta de capacidad por parte de las empresas	Proceso consensuado Beneficios para todas las partes

Se considera recomendable que las empresas puedan participar en los procesos de selección del alumnado, siempre que sea posible, puesto que son ellas las que conocen sus necesidades y pueden identificar las personas que mejor encajarán en sus equipos. Los establecimientos que estén interesados en participar en la selección del alumnado deben transmitírselo a los profesores.

4.3 Información al personal de la empresa

Informar al personal de la empresa sobre las características y los objetivos de la participación en un proyecto de FP Dual ayuda a mejorar la integración del alumnado y a evitar suspicacias y malentendidos entre el personal del establecimiento. La información mínima que debe recibir el personal sería:

- ¿Qué es la FP Dual?
- ¿Por qué participa el establecimiento en FP Dual?
- ¿Qué deben hacer los empleados de la empresa?
- ¿Cuándo y cómo deben formar?



4.4_ El Plan de Formación. ¿Qué va a hacer el alumno?

El programa formativo es el documento más importante del proyecto, en él se relacionan **las actividades que debe realizar el alumnado en la empresa** durante su periodo de formación. Lo habitual es que el profesorado elabore una propuesta y el tutor de empresa verifique las actividades que puede o no puede asumir en su establecimiento y proponga otras que no estando en la propuesta inicial, considere importantes.



Ficha 4 MdA

Características de un plan formativo bien diseñado

Comprensible	Está redactado en un lenguaje profesional evitando términos académicos.
Co-redactado	El tutor del establecimiento ha participado en su elaboración.
Consensuado	Los tutores del centro y el establecimiento consideran que es adecuado.
Concreto	Contempla actividades generales y subactividades lo que permite concretar las fases u operaciones que la componen.
Rotación de puestos	Incluye actividades relacionadas con los distintos puestos de trabajo o responsabilidades relacionadas con el ciclo formativo.
Ampliado	Incluye actividades relacionadas con la ocupación aunque no se contemplen en el ciclo formativo.
A medida	No es igual para todos los establecimientos que participan en el proyecto.

«Refleja el compromiso adquirido por las partes en la formación del alumnado»

Los establecimientos se comprometen a ejecutar el plan de formación consensuado con el centro educativo, aun siendo conscientes que su completa ejecución estará condicionada por la actividad productiva del establecimiento.

4.5 Programación y planificación de la formación

Se debe concretar el horario y el calendario. De forma general pueden contemplarse **horarios entre las 6:00 y las 22:00 horas, permitiendo excepciones** si existen actividades formativas de interés que se realizan fuera de ese horario. **En cuanto al calendario, dependerá de cada comunidad autónoma**, pero

la mayoría permiten que se realice la actividad formativa atendiendo al calendario laboral, es decir incluyendo fines de semana y periodos vacacionales (excepto en verano generalmente) si en estos periodos se realizan actividades de interés para la formación del alumnado que no concurren en otro periodo.

Algunos aspectos que hay que considerar respecto a la temporalización son:

Flexible

Que permita atender a las necesidades y circunstancias propias de la actividad en los establecimientos de restauración.

Consensuada

Que el calendario y los horarios sean acordados entre el instituto y el establecimiento, aunque no siempre puede atenderse a las preferencias de todas las empresas.

Forma contractual

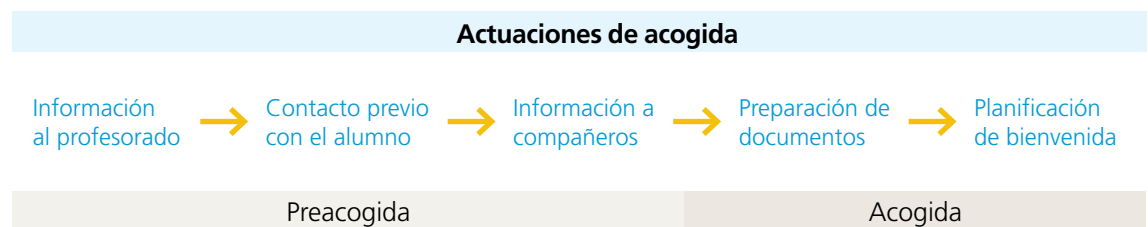
En función de si se ha formalizado contrato o beca, existirán restricciones diferentes respecto a la temporalización, vacaciones, etc.

Actividad lectiva

El alumnado compatibiliza la formación en los establecimientos con la asistencia al centro educativo, por lo que la temporalización debe permitir al alumnado la asistencia a las clases y el descanso.

4.6 Preparación de la acogida del alumnado

La acogida del alumnado consiste en las actuaciones que se realizan en el momento de la incorporación del alumno al establecimiento **con el objetivo de facilitar su integración y adaptación**, pero el proceso se inicia antes de su llegada con su preparación (Preacogida).



4.7 Formalización de la relación con el alumnado

Existen **tres posibilidades** para formalizar la relación entre el establecimiento y el alumno:

- la firma de un **convenio formativo**;
- un convenio acompañado de la asignación de una **beca** por parte del establecimiento;
- la celebración de un **contrato de formación en alternancia**.

La posibilidad de utilizar una u otra opción está definida por la normativa de cada comunidad autónoma por lo que se debe consultar al profesorado. Por ejemplo, en algunas comunidades la remuneración es obligatoria y está establecida la cuantía y en otras opcional; en unas comunidades se puede celebrar un contrato en alternancia y en otras no; etc.

«Los estudiantes producen, aportan valor añadido y contribuyen a mejorar la atención a los clientes y los servicios, por lo que la remuneración está más que justificada»

La remuneración, que suele ser menor a los sueldos de los profesionales, se considera **un reconocimiento al esfuerzo** que realiza el alumnado que cursa la modalidad dual y a la productividad que genera durante su formación, así como una colaboración para soportar los gastos que le genera al estudiante los desplazamientos al establecimiento.



Ficha 5 MdA





05

¿Qué hacer una vez incorporado el alumnado a la empresa?

5.1_La acogida del alumno

La acogida comprende todas las acciones que se realizan para facilitar la integración del alumno en los equipos de trabajo y en la dinámica del establecimiento.



Ficha 6 MdA



Ficha 7 MdA

Claves para realizar la acogida del alumnado

Planificación de la acogida	La entrega, la explicación de la documentación, la resolución de dudas, la presentación del equipo y las instalaciones requieren un tiempo mínimo aproximado de dos horas.
Documentación informativa–manual de acogida	<p>En el momento de la incorporación se le debe entregar al alumno la información que se considere más importante como son las que se relacionan a continuación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La información sobre el establecimiento. • El programa formativo y la planificación. • La documentación de prevención de riesgos laborales y las condiciones de contratación. • Las normas internas del establecimiento. Desde el inicio de la estancia formativa del alumnado en el establecimiento es necesario aclarar, por escrito o verbalmente, las normas de comportamiento que debe cumplir el alumnado.
Pack de bienvenida	En el momento de la incorporación se le suele hacer entrega del pack de bienvenida si existe. Normalmente consiste en la ropa y calzado de trabajo.
Participación del personal de la empresa	En función del tamaño del establecimiento pueden participar más o menos compañeros en la acogida del alumno. En todos los casos se le debe presentar a todos los compañeros con los que vaya a trabajar, de sala y de cocina.
Primeras actividades	Es conveniente haber planificado cuáles y con quién se van a realizar las primeras actividades formativas, que deberían ser sencillas y fácilmente medibles.
Seguimiento del proceso de adaptación	El tutor del establecimiento debe realizar seguimiento del proceso de adaptación, consultando al final de la jornada como ha transcurrido el día y manteniendo una breve entrevista al finalizar su primera semana con el objetivo de valorar el grado de integración y la satisfacción del alumnado.



5.2_La formación del alumnado

La FP Dual permite al alumnado adquirir las destrezas y las competencias profesionales propias de la profesión para la que se forma en un establecimiento de restauración real.

La formación del alumnado debe integrarse en los procesos de elaboración y servicio de los establecimientos sin ser un elemento perturbador para la actividad de los profesionales del establecimiento

que no deben modificar su metodología y ritmo de trabajo, pero si deben introducir en su rutina la explicación de los procesos.

Para que la FP Dual sea un éxito, **la formación debe estar planificada** (un plan de formación bien diseñado), debe ser **dinámica** (uso de distintas metodologías formativas), y **personalizable** (atendiendo a las características e intereses del alumnado).

5.2.1_Metodologías para la formación del alumnado

El uso combinado o alternativo de distintas estrategias o metodologías para el aprendizaje del alumnado permite dinamizar el proceso formativo, evitar la rutina durante la formación y utilizar metodologías distintas que se adapten a las necesidades del alumnado y a las características de cada actividad.

Principales metodologías que se pueden utilizar:

Metodología	Protagonista	Frecuencia
Conversación pedagógica	Alumno	Constante
Explicación magistral	Tutor	Eventual
Demostración de procesos	Tutor	Habitual
Aprendizaje por repetición	Tutor/Alumno	Habitual
Aprendizaje autónomo	Alumno	Eventual
Resolución de problemas	Alumno	Eventual



Ficha 8 MdA

«Es importante promover el diálogo y que exista espacio para las preguntas»

5.2.2_Claves para mejorar la eficacia de la formación dual en restauración

Temporalización

El **horario y los días en los que se desarrolla la formación** en el establecimiento son claves para que la formación sea eficaz.

Al inicio del proceso formativo es recomendable disponer de periodos de poca afluencia de público en los que los formadores puedan dedicar más tiempo al alumnado.

Metodología

La **combinación de las metodologías** descritas en el apartado anterior favorece la evolución del alumnado y mejora su formación.

Alumnado

Los alumnos son **diversos en cuanto a sus características**, capacidades e intereses, y estas diferencias condicionan el desarrollo de su formación.

También hay que atender a las **circunstancias y a las situaciones puntuales** que van a concurrir durante la formación, como pueden ser: estrés del alumnado en época de exámenes; cambios de humor y de actitud propios de la etapa madurativa del alumnado. Estas actitudes, que son un problema disciplinario en un trabajador, se deben abordar desde la perspectiva formadora asumiendo que forman parte del aprendizaje.

Motivación

Mantener la motivación del alumnado durante todo el periodo formativo es un reto para los tutores de los establecimientos.

Hay que tener en cuenta **qué se puede hacer para mantener la motivación** del alumnado y a los signos que pueden manifestar desmotivación.

La **desmotivación** puede estar causada por la mala relación con algún compañero o formador, la falta de interés por determinadas actividades, el exceso de especialización, la rutina, desencanto con la profesión, sensación de baja remuneración o estrés.

Establecimiento

La FP Dual es adecuada para todos aquellos establecimientos con unas características mínimas necesarias para que la formación sea factible.

Tamaño del establecimiento: es necesario un espacio mínimo para la formación del alumno.

Variedad en la oferta: es importante para que el alumnado pueda practicar las técnicas, elaboraciones y actividades del programa formativo.

El personal: es necesario que haya profesionales que puedan formar al alumnado en las actividades del programa formativo.

Comunicación

La comunicación es la base para poder tomar el pulso al alumno. **El tutor debe compartir por los menos unos minutos** a la semana en los que puedan preguntar al alumno por sus sensaciones durante la formación. En ocasiones se propone una **figura de confianza o «mentor»** que debe mantener una comunicación fluida con el alumno que le permita detectar y resolver los problemas que puedan surgir, en los establecimientos de restauración puede ser un formador, un compañero de la cocina o de la sala.

Tutores y formadores

Las **competencias profesionales y personales** de los tutores y los formadores son esenciales para que la formación sea satisfactoria, a destacar:

- paciencia
- empatía
- capacidad de motivar
- capacidades comunicativas
- liderazgo
- capacidad de organización y planificación.

5.3_El seguimiento de la formación

El seguimiento **consiste en verificar** entre el tutor del centro educativo y el de la empresa **el desarrollo de la formación** tanto en lo referente al cumplimiento del plan de formación como a su calidad. Para ello, la comunicación entre ambos tutores debe ser fluida y constante.

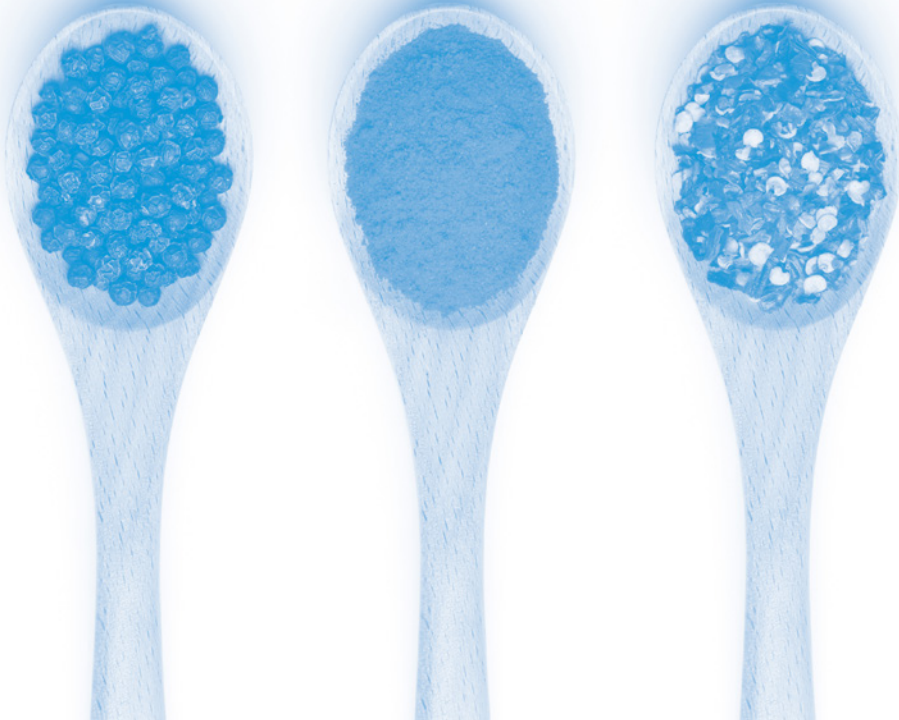
El seguimiento suele materializarse en reuniones o conversaciones telefónicas y tiene como **objetivos principales comprobar las condiciones de la formación y el cumplimiento del programa formativo**. No obstante también es necesario para identificar posibles problemas o carencias formativas, facilitar la coordinación centro-empresa, documentar el proceso formativo y apoyar al tutor de la empresa desde la experiencia del profesorado para resolver dudas y problemas.

5.4_La evaluación de la formación

La evaluación es responsabilidad de los profesores, pero los tutores de los establecimientos deben hacer una valoración del desempeño del alumno, es decir, **valorar cómo hace las actividades del plan de formación, su actitud y el cumplimiento de las normas**. La valoración que emiten los tutores de los establecimientos debe ser rigurosa porque los profesores la tendrán en cuenta, convenientemente ponderada, para calificar al alumnado.

La valoración se hace utilizando los instrumentos que haya preparado el profesorado para tal fin, que deben ser intuitivos y coincidentes, en la medida de lo posible con las actividades del plan de formación. **El objetivo de la valoración es doble, por un lado verificar que la actividad se ha realizado y por otro valorar la calidad y la destreza**. La valoración no debe suponer demasiado tiempo al tutor si el instrumento está bien diseñado. En los casos en los que el tutor no actúe como formador, tendrá que recabar la opinión de los formadores para cumplimentar los instrumentos de evaluación.

Es habitual que el profesorado, durante las visitas de seguimiento ayude a los tutores a cumplimentar las valoraciones y resolver las posibles dudas.



«Deben valorarse no sólo los conocimientos relacionados con la profesión sino también, competencias y habilidades tales como: autonomía, iniciativa, capacidad para trabajar en equipo, etc.»

