



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Trinchado de carnes y aves

Diciembre 2020

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	TRINCHADO DE CARNES Y AVES
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR21
Nivel de cualificación profesional:	2

Objetivo general

Realizar elaboraciones de platos (trinchado de carnes y aves) vista al cliente.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Realización del trinchado de carnes y aves vista al cliente	6 horas
Módulo 2	Presentación de platos de carnes y aves vista al cliente	2 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 8 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Trabajadores ocupados: no se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación. - Desempleados sin experiencia laboral: certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
Experiencia profesional	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de la ocupación Camarero/a

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría profesional superior, o acreditación equivalente a Técnico de grado medio o superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo o Certificado de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
Experiencia profesional mínima requerida	No se requiere

Competencia docente	6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"> - Máster del profesorado - CAP - CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110
----------------------------	--

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² /participantes
Taller (comedor)	45 m ²	3 m ² /participantes

Espacios formativos	Equipamiento
Aula de gestión	<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 de proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos - Software específicos para el aprendizaje de cada acción formativa
Taller (comedor)	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas de comedor de diferentes formas y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Sillas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cartas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Aparador de comedor - 3 Gueridones o mesas auxiliares - 3 Carros diversos - Calentadores de platos (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cubtería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Vajilla (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cristalería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Mantelería (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Litos y bayetas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Petit menage - rechaud o infernillo - sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Cava o armario frigorífico para vinos - Cestas para servicio de vinos - cubos y pies de cubo (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 2 Decantadores - Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - 1 Rechaud o infernillo - Sautesse o sartenes (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Campanas y fuentes (en cantidad suficiente según el número de alumnos)

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Soporte jamonero, tablas de corte. - Cuchillos especiales (pan, jamón, salmón, puntilla y cebollero) (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Recogemigas (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Comanderos (1 por participante) - 1 Fry top o Plancha - 1 Horno microondas. - 1 Juego de brazos combinados (batidor /tritador). - 1 Exprimidor de cítricos. - 1 Cortadora de fiambres. - 1 Dispensador industrial rollo de papel. - 1 Almacén de restaurante-bar: estanterías
--	--

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.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> - 5000 Camareros y cocineros propietarios - 5120 Camareros asalariados

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: REALIZACIÓN DE TRINCHADO DE CARNES Y AVES VISTA AL CLIENTE

OBJETIVO

Realizar el trinchado de carnes y aves vista al cliente, respetando siempre las normas de higiene.

DURACIÓN: 6 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Manejo correcto de los utensilios, recipientes y equipos para realizar elaboraciones de platos vista al cliente, respetando siempre las normas de limpieza.
 - Tipos
 - Características principales
 - Destrezas en su utilización
 - Fases de limpieza
- Identificación de las materias primas principales utilizadas en la realización del trinchado de carnes y aves vista al cliente
 - Codorniz
 - Perdiz o Pichón
 - Piezas de solomillo
 - Piezas de lomo de ternera
 - Piezas de cordero
 - Piezas de cochinillo
- Realización de diferentes trinchados de cara al cliente
- Realización de la puesta a punto de la mesa auxiliar o gueridón.
- Realización de los trabajos de elaboración siguiendo el protocolo establecido

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Minuciosidad y pulcritud
- Iniciativa personal en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PRESENTACIÓN DE PLATOS DE CARNES Y AVES VISTA AL CLIENTE

OBJETIVO

Realizar una presentación vistosa, delicada y cuidadosa de platos de carnes y aves trinchados vista al cliente.

DURACIÓN: 2 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Identificación de los distintos tipos de presentaciones para carnes y aves trinchados vista al cliente
- Conocimiento de las guarniciones o acompañamientos principales de los platos de carnes y aves trinchados vista al cliente
- Realización de la presentación de las distintas elaboraciones realizadas, siguiendo las pautas del establecimiento
- Realización y presentación de guarniciones principales de carnes y aves trinchados vista al cliente

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto de la normativa de Seguridad alimentaria
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo
- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio
- Dedicación y motivación en el trabajo
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- Minuciosidad y pulcritud
- Iniciativa personal en el trabajo
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Cumplimiento y respeto de las normas y procedimientos medioambientales

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.
 - Los/as alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos:
 - Prueba teórica (conocimientos): cuestionario de evaluación de 10 ítems. La puntuación de apto se obtendrá a partir de 5 puntos, siendo el valor de cada ítem de un punto.
 - Prueba práctica para evaluar los resultados de aprendizaje (destrezas cognitivas y prácticas): bajo un supuesto debidamente caracterizado por el docente, los/as alumnos/as realizarán (de forma individual o grupal, dependiendo del criterio establecido por el docente) una prueba práctica consistente en la elaboración, trinchado y presentación de un plato vista al cliente previamente definido.
La calificación de la prueba será apto/no apto en la realización de la misma.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de apto/no apto. Para superar el módulo se deberá obtener apto en ambas pruebas.