



# Catálogo de Especialidades Formativas

## PROGRAMA FORMATIVO

### Escanciador

Diciembre 2020

## IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

<b>Denominación de la especialidad:</b>	ESCANCIADOR
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR23
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	2

### Objetivo general

Preparar, presentar y realizar el servicio de la sidra.

### Relación de módulos de formación

**Módulo 1** Escanciador 6 horas

### Modalidades de impartición

Presencial

### Duración de la formación

**Duración total** 6 horas

### Requisitos de acceso del alumnado

<b>Acreditaciones/ titulaciones</b>	No se requiere titulación para trabajadores ocupados. Desempleados sin experiencia laboral con un certificado de profesionalidad o ciclo formativo de la familia profesional.
<b>Experiencia profesional</b>	Trabajadores con experiencia profesional mínima de 3 meses (ocupados o desempleados) del sector Hostelería y Turismo de las siguientes ocupaciones: Camarero/a y Ayudante de camarero/a.

### Prescripciones de formadores y tutores

<b>Acreditación requerida</b>	Profesionales del sector con 3 años de experiencia profesional en la ocupación de categoría superior o, acreditación equivalente a Técnico de grado superior de la familia profesional de Hostelería y turismo o Certificados de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de la familia profesional.
<b>Experiencia profesional mínima requerida</b>	Con titulación no se requiere experiencia profesional.
<b>Competencia docente</b>	Con titulación y sin experiencia profesional se requiere: 6 meses de experiencia docente en el sector o en su defecto, aportar una de las siguientes titulaciones: <ul style="list-style-type: none"><li>• Máster del profesorado.</li><li>• CAP</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CP de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo SSCE0110</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m <sup>2</sup> para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m <sup>2</sup>	2 m <sup>2</sup> / participante

Espacios formativos	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa y silla para el formador</li> <li>- Mesas y sillas para el alumnado</li> <li>- Material de aula</li> <li>- Pizarra</li> <li>- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador.</li> <li>- 1 Vitrina expositora (material que sirva de ayuda pedagógica).</li> <li>- 1 Una barra o mostrador con botelleros (frigoríficos).</li> <li>- 1 Fregadero.</li> <li>- Estanterías para la colocación de bebidas.</li> <li>- 1 Cafetera expres.</li> <li>- 1 Molinillo y dosificador de café.</li> <li>- 1 Plancha.</li> <li>- 1 Tostadora.</li> <li>- 1 Termo para leche.</li> <li>- 1 Licuadora.</li> <li>- 1 Batidora.</li> <li>- 1 Exprimidor.</li> <li>- 1 Productora o de hielo.</li> <li>- 1 Picadora de hielo.</li> <li>- 1 Lavavajillas, lavavasos.</li> <li>- 1 Microondas.</li> <li>- Cestas para servicio de vinos - cubos y pies de cubo (en cantidad suficiente según el número de alumnos)</li> <li>- 2 Decantadores</li> <li>- Bandejas rectangulares de diferentes tipos y tamaños (en cantidad suficiente según el número de alumnos)</li> <li>- Bandejas redondas de camarero (en cantidad suficiente según el número de alumnos)</li> </ul>

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 m<sup>2</sup>/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

Se entregará a los participantes los manuales y el material didáctico necesarios para el adecuado desarrollo de la acción formativa.

Se dispondrá del fungible necesario para la realización de las prácticas.

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

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**

- 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)

#### OBJETIVO

Preparar, presentar y realizar el servicio de la sidra.

**DURACIÓN:** 6 horas

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

##### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Servicio de bebidas alcohólicas:
  - Coctelería
- Áreas, equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la elaboración, conservación de la sidra.
  - Depósitos de maduración
  - Depósitos de fermentación
  - Depósitos de conservación
  - Máquinas de embotellado
- Procesos de preparación y presentación de los diferentes tipos de sidras
  - Recogida de manzana
  - Mayada
  - Macerado
  - Apretado
  - Cortado
  - Almacenaje, rellenado
  - Fermentación
  - Trasiego
  - Embotellado
- Conocimiento de las áreas, equipos y maquinaria que componen la elaboración y conservación de la sidra.
- Relación de la puesta a punto para la elaboración y conservación de la sidra.
- Uso de las diferentes áreas para la elaboración y conservación de la sidra, diferenciando el cometido que tiene cada una de ellas.
- Manejo correcto los utensilios, recipientes y equipos para elaborar la sidra, respetando siempre las normas de limpieza y seguridad alimentaria.
- Realización de la puesta a punto de la elaboración de la sidra.
- Descripción de los diferentes procesos de elaboración de las sidras.
- Conocimiento y aplicación de las normas de preparación y servicio de las diferentes sidras.
- Identificación los distintos tipos de sidras.
- Realización de la preparación y el servicio de las principales sidras.

##### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales.
- 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.
- Muestra de una actitud de dedicación y motivación 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/a alumnos/as realizarán una prueba teórico-práctica que verifique los resultados de aprendizaje descritos en el apartado correspondiente.

- Prueba teórica (conocimientos): Cuestionario de evaluación de diez 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 realización de una RCP básica.

La calificación de la prueba será apto o no apto en la realización de la misma.

La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto. Para superar el módulo lo/as participantes deberán obtener apto en ambas pruebas