



CET21. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración

Esta competencia permite conocer las áreas operativas de las distintas modalidades de restauración y realización un análisis completo de su proceso productivo.

Conocimientos disciplinares (a saber):

- Conocer los principales tipos de restauración.
- Conocer las principales culturas gastronómicas.
- Análisis departamental y funcional del área de alimentos y bebidas, incidiendo en la relación entre las áreas de elaboración y las áreas de servicio a los clientes.
- Reconocer e identificar las principales tecnologías de alimentos.
- Reconocer los principales parámetros y puntos críticos del servicio.

Conocimientos profesionales (saber hacer):

- Planificar y controlar los procesos de producción.
- Gestionar la aplicación de las principales técnicas de servicio.
- Resolver las situaciones de conflicto en los puntos críticos del servicio.
- Aplicar técnicas encaminadas a optimizar el uso de la capacidad elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- Incorporar a los procedimientos operativos los criterios surgidos de los sistemas de calidad.