**ERASMUS + ACUERDO DE APRENDIZAJE PARA MOVILIDAD FP (ESTUDIANTES)**

**I. DATOS DEL PARTICIPANTE**

|  |
| --- |
| Nombre del participante:  Ámbito de educación profesional:  Institución de origen (nombre, dirección): IES FARO DE MASPALOMAS , SECUNDINO DELGADO Nº4  Persona de contacto (nombre, cargo, correo electrónico, telf.): Mª ASUNCIÓN FERRERA RIVERO, COORDINADORA, 679608590, soniaferriv@hotmail.com |

**II. DATOS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN EL EXTRANJERO PROPUESTO**

|  |
| --- |
| Organización de acogida (nombre, dirección):  Persona de contacto (nombre, cargo, correo electrónico, telf.): |

|  |
| --- |
| Fechas previstas de inicio y de finalización del período de prácticas: |

|  |
| --- |
| **Conocimientos, aptitudes y competencias a adquirir:**  UC1052\_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.  UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.  UC1053\_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente. UC1054\_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.  UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.  UC1051\_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.  UC1046\_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.  UC1047\_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.  UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.  UC1049\_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.  UC1050\_2: Gestionar el bar-cafetería.  UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.  UC1051\_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración. |
| **Programa detallado del período de formación práctica:**  El participante se incorpora a la empresa asignada (socio de acogida) realizando labores acordes con los conocimientos y destrezas adquiridos durante el periodo formativo en el ciclo formativo de Grado Medio de ***Técnico en Servicios en Restauración***  cursado en el instituto (socio de envío).  Las actividades en la empresa se desarrollarán durante el periodo de estancia, de lunes a viernes y con un horario acorde a la empresa de acogida (jornada continua o partida), sin superar ocho horas diarias.  **ACTIVIDAD:** Realiza la puesta a punto del servicio de comedor, buffet o bar-cafetería respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y la normativa de calidad vigente  **Módulo 0150: Operaciones básicas en bar-cafetería**  1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones  2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos  3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.  4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.  **Módulo 0152: Servicios en bar-cafetería**  1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.  2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar  **Módulo 0154: El vino y su servicio**  1. Recepciona diferentes tipos de vinos, reconociendo sus condiciones de almacenaje  2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.  3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.  4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.  5. Preelaboraciones de alimentos vinculados a la elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería y con la elaboración de platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionados.  **Módulo 0155: Técnicas de comunicación en restauración**  3. Aplica el protocolo en restauración, relacionando el tipo de servicio prestado con el diseño y organización del mismo.  **ACTIVIDAD:** Realiza el servicio y prepara elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria  **Módulo 0150: Operaciones básicas en bar-cafetería**  5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados  6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.  7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida  **Módulo 0151: Operaciones básicas en restaurante**  3 Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio  4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo  **Módulo 0152: Servicios en bar-cafetería**  1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.  2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.  3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características  4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.  **Módulo 0153: Servicios en restaurante y servicios especiales**  1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir  2 Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo  3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.  4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.  **Módulo 0154: El vino y su servicio**  5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.  **Módulo 0155: Técnicas de comunicación en restauración**  1. Proporciona información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y de habilidades sociales.  2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.  **ACTIVIDAD:** Realiza el postservicio propio del bar-cafetería consiguiendo la calidad y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria  **Módulo 0150: Operaciones básicas en bar-cafetería**  8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio  **Módulo 0151: Operaciones básicas en restaurante**  5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio  **Módulo 0152: Servicios en bar-cafetería**  5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.  **Módulo 0155: Técnicas de comunicación en restauración**  4 Aplica técnicas de reclamaciones, quejas o sugerencias de clientes potenciales, reconociendo y aplicando el protocolo de actuación.  **ACTIVIDAD:** Colabora en la gestión de un establecimiento de restauración, ayudando a conseguir la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria  **Módulo 0045: Ofertas gastronómicas**  2. Reconoce las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.  3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades  4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen. |
| **Tareas del becario:** a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.  b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.  c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.  d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.  e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.  f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.  g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.  h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.  i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.  j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.  k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.  l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.  m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.  n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.  ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable. |
| **Seguimiento y orientación del participante:** El tutor de empresa, asignado por el socio de acogida se encarga del seguimiento de la estancia y la correcta adaptación de participante al puesto de trabajo, del cumplimiento del programa formativo establecido, de la realización de las tareas asignadas al participante en el presente Acuerdo de Formación y de la emisión de los informes se seguimiento quincenales y el correspondiente informe final de evaluación.  El tutor asignado por el socio intermediario se encarga de controlar el correcto desarrollo de la estancia con carácter general (alojamiento, manutención, transportes, ocio, etc.)  Destacar la imprescindible comunicación y colaboración entre el tutor de empresa por parte socio de acogida y el tutor del participante por parte del socio de envío, para el intercambio de información y el envío de los informes emitidos al centro de envío |
| **Evaluación y validación de las prácticas:** **:** La evaluación de la estancia formativa se realizará con el acuerdo del tutor de la empresa y el tutor de FCT en el centro de envío (responsable del proyecto), en base al grado de cumplimiento del programa formativo, al adecuado desarrollo de las tareas asignadas y al grado de implicación del participante en su puesto en la empresa.  La empresa de acogida emitirá un informe de evaluación que se recogerá en el documento de validación (certificado) que incluirá las habilidades y destrezas adquiridas durante la estancia, contenido que también formará parte del documento de movilidad EUROPASS que se emitirá a cada participante. Desde el punto de vista académico y los estudios que realizado los participantes, se valorará la estancia formativa con Apto o No Apto como resultado de la evaluación del módulo formativo “Formación en Centros de Trabajo” que los alumnos deben cursar al finalizar su periodo formativo. |

**III. COMPROMISO DE LAS PARTES IMPLICADAS**

**Mediante la firma del presente documento, el participante, la institución de origen y la organización de acogida** *(y la organización intermediaria, en su caso)\** **confirman que cumplirán los principios del Compromiso de Calidad de las prácticas Leonardo da Vinci que se adjuntan a continuación.**

*\* añada una casilla más abajo para la firma de la organización intermediaria, en su caso*

|  |
| --- |
| **EL PARTICIPANTE**  Firma del participante  ........................................................................... Fecha: …………………………………………………………….. |

|  |  |
| --- | --- |
| **INSTITUCIÓN DE ENVÍO**  Confirmamos la aprobación del presente acuerdo de propuesta de programa de formación.  Una vez completado el programa de formación, al institución emitirá ………..[…un documento de Movilidad Europass, *otra forma de validación/reconocimiento…*] al participante | |
| Firma del coordinador  Mª ASUNCIÓN FERRERA RIVERO | Fecha: ................................................................... |

|  |  |
| --- | --- |
| **ORGANIZACIÓN DE ACOGIDA**  Confirmamos la aprobación de la presente propuesta de programa de formación.  Una vez completado el programa de formación, la organización emitirá [... un *Certificado* ...] al participante. | |
| Firma del coordinador  ............................................................................. | Fecha: ................................................................... |
| **ORGANIZACIÓN INTERMEDIARIA**  Confirmamos la aprobación de la presente propuesta de programa de formación.  Una vez completado el programa de formación, la organización emitirá [... un *Certificado* ...] al participante. | |
| Firma del coordinador  ............................................................................. | Fecha: ................................................................... |