

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

SANTA ROSA, 18 MAR 2019

VISTO:

El Expediente N° 8547/18, caratulado: "MINISTERIO DE EDUCACIÓN - SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL - S/OFFERTA FORMATIVA PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL: "BARTENDER"; y

CONSIDERANDO:

Que la Formación Profesional es el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de la cualificación como a la recualificación de los trabajadores, y que permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local. Incluye asimismo la especialización y profundización de conocimientos y capacidades en los niveles superiores de la educación formal;

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 establece como propósitos específicos para la Formación Profesional preparar, actualizar y desarrollar las capacidades de las personas para el trabajo, cualquiera sea su situación educativa inicial, a través de procesos que aseguren la adquisición de conocimientos científico-tecnológicos y el dominio de las competencias básicas, profesionales y sociales requerido por una o varias ocupaciones definidas en un campo ocupacional amplio, con inserción en el ámbito económico-productivo;

Que se entiende a la Formación Profesional como la acción formativa caracterizada por otorgar una certificación referenciada a un perfil profesional existente en el campo socio productivo, perteneciente a una familia y a un agrupamiento profesional determinado, acordado en los ámbitos institucionales de consulta establecidos a tales efectos;

Que dadas las diferencias entre la Formación Profesional y los niveles del Sistema Educativo que otorgan titulaciones, se admite para la primera formas de ingreso y de desarrollo propias y diversas de los requisitos académicos para estos últimos, tomándose en cuenta, en ese sentido, los Niveles de Certificación de la Formación Profesional previstos en las Resoluciones N° 13/07 y N° 115/10 del Consejo Federal de Educación, con la aplicación de los Marcos de Referencia aprobados por dicho Consejo Federal y considerando los conocimientos previos requeridos así como la pertinencia con el respectivo diseño curricular;

Que para establecer la trayectoria formativa de la presente oferta se han tenido en cuenta los Lineamientos y Criterios para la organización institucional y el diseño curricular para la Formación Profesional establecidos en la Resolución N° 141/17 de este Ministerio, en concordancia a las Resoluciones N° 13/07, N° 115/10, N° 287/16 y N° 288/16 del Consejo Federal de Educación

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///2.-

de acuerdo con el Marco de Referencia y el respectivo proceso de Homologación y Validación Nacional de Títulos y Certificaciones;

Que la Ley de Educación Provincial N° 2511 dispone que las acciones formativas de Formación Profesional, deberán cumplir con las especificaciones reguladas por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058 y todas sus reglamentaciones;

Que la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, atendiendo a las demandas del sector socio-productivo y haciendo uso de su facultad de planificar y ejecutar las políticas educativas para la Modalidad en todos sus niveles, ha formulado la trayectoria formativa para una nueva oferta de Formación Profesional, cuyo Perfil Profesional se denomina "Bartender";

Que la oferta formativa se ha elaborado de acuerdo al Perfil Profesional de Bartender; de conformidad con lo establecido por el artículo 21 de la Ley Nacional de Educación Técnico Profesional N° 26058 y el artículo 63 de la Ley de Educación Provincial N° 2511;

Que a tales efectos, resulta necesario establecer la estructura curricular con la carga horaria, módulos y contenidos, los entornos formativos, las prácticas profesionalizantes y los criterios de acreditación para asegurar el desarrollo de las capacidades profesionales que garanticen la calidad de la oferta formativa propuesta;

Que el equipo técnico de la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional ha realizado su análisis a fin de validar la pertinencia y calidad de la oferta formativa presentada;

Que el artículo 132 incisos c), d), e), o) y s), de la Ley N° 2511 faculta al dictado de la presente norma legal;

Que ha tomado intervención la Delegación de Asesoría Letrada de Gobierno actuante en este Ministerio;

Que por todo lo expuesto resulta necesario dictar el presente acto administrativo;

POR ELLO:

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1º.- Apruébase la oferta formativa para la Formación Profesional Inicial "Bartender" correspondiente a la Familia Profesional: Hotelería y Gastronomía; Agrupamiento: Gastronomía; y la trayectoria formativa cuyo detalle de criterios de realización, referencial de ingreso, desarrollo curricular, calificación y acreditación, y entorno formativo figuran en el

///.-

M

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///3.-

Anexo que forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2º.- La carga horaria total de la oferta aprobada en el artículo 1º es de CIENTO CUARENTA (140) horas reloj.-

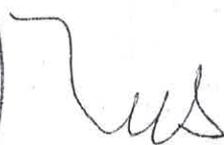
Artículo 3º.- Establécese que los estudiantes que acrediten los módulos que conforman la propuesta aprobada en el artículo 1º, obtendrán la Certificación de Formación Profesional Inicial "Bartender", con validez Provincial.-

Artículo 4º.- Encomiéndase a la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional a dar inicio al proceso de Homologación y Validación Nacional de Títulos y Certificaciones ante los Organismos Nacionales que correspondieren a tal efecto.-

Artículo 5º.- Regístrese, comuníquese, dese al Boletín Oficial, publíquese y pase a las Subsecretarías de Educación, de Educación Técnico Profesional y de Coordinación, a la Dirección General de Planeamiento, Evaluación y Control de Gestión y al Centro Provincial de Información Educativa de la Subsecretaría de Coordinación a sus efectos.-

RESOLUCIÓN N° 268 /19.
GJM/SPA/AF/cnv/fhp




Prof. Marla Cristina Garelo
MINISTRA DE EDUCACION

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

ANEXO

*Ministerio de Educación
Subsecretaría de Educación
Técnico Profesional*

Oferta Formativa de Formación Profesional Inicial

BARTENDER

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III2.-

BARTENDER

1. SOBRE LA IDENTIFICACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:

1. Sector/es de actividad socio productiva: **GASTRONOMÍA.**
2. Denominación del perfil profesional: **BARTENDER.**
3. Familia profesional: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.**
4. Denominación de la certificación de referencia: **"BARTENDER".**
5. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**
6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL.**
7. Nivel de la Certificación: **I**

1. REFERENCIA AL PERFIL PROFESIONAL

Justificación del perfil:

En función de las características y requerimientos del sector Gastronómico, el Ministerio de Educación, siguiendo recomendaciones del Instituto Nacional de Educación Técnica – INET - realiza los diseños curriculares de cada oferta formativa de Formación Profesional, en función al conjunto de figuras que integran la Familia Profesional del sector a desarrollar, agrupando Figuras Profesionales afines que contienen varias capacidades en común y utilizan equipos e instrumentos de características y alcances similares y complementarios. El agrupamiento Gastronomía se compone de las siguientes ofertas formativas de Formación Profesional:

- Cocinero.
- Panadero.
- Pastelero.
- Mozo/camarero de salón.
- Asistente Gastronómico.
- Sommelier.
- Bartender.

Alcance del perfil profesional:

Según lo que se determina en el Perfil de Profesiones, el Bartender está capacitado para servir bebidas con licencia detrás de una barra a los clientes en bares, restaurantes, entre otros. Se encarga de mezclar, realizar coctelería y servir bebidas. Utiliza bebidas que contienen alcohol, como cerveza, vino, whiskey, vodka, etc. También sirve bebidas o cocteles sin alcohol. Algunas veces y en algunos establecimientos, el Bartender también es responsable de recibir el pago de las bebidas (de mano de los clientes o de los mozos/camareros de salón), mantener en orden los licores y la cristalería, mantener limpia el área del bar, abastecer de hielo y servir aperitivo a los clientes de la barra.

Aplica las técnicas correspondientes a su rol profesional, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///3.-

seguridad e higiene en la manipulación de las bebidas y de los alimentos. Asimismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas, asociadas al servicio de venta de bebidas y coctelería. Este profesional también tendrá capacidad para actuar como colaborador, en el sector de la gastronomía o en el marco de un equipo de trabajo, en el proceso de elaboración y servicio de tragos y alimentos asociados.

Funciones que ejerce el profesional:

Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.

El Bartender está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su tarea. A su vez, tiene capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y elementos de uso de su área de trabajo, así como para evaluar el correcto funcionamiento de dichos elementos.

Participar en la elaboración de tragos y confeccionar el pedido de bebidas y/o requisitoria.

El Bartender está capacitado para la elaboración de tragos y el servicio de bebidas acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como por ejemplo: costos, equilibrio de la bebida, perfil de negocio e impronta del establecimiento, entre otras. Puede aplicar técnicas asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas, de acuerdo a las diversas posibilidades económicas de las empresas y adaptarse a cada necesidad de acuerdo al segmento del mercado al cual se apunte, teniendo en cuenta las condiciones sociales, culturales, religiosas y económicas.

Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.

El Bartender está capacitado para recibir materias primas y alimentos elaborados considerando las cantidades y calidades, incluidas en el pedido de mercadería, según las normativas vigentes y las condiciones higiénicas y sanitarias regladas. En esta función, el profesional controla el inventario y las formas de almacenaje, considerando la distribución y ubicación según los procedimientos de los establecimientos, donde deba desempeñarse y las normativas vigentes.

En el cumplimiento de esta función, el Bartender realizará las actividades que le correspondan dentro del equipo de trabajo, referidas a: la limpieza y al acondicionamiento de las materias primas, considerando la inocuidad de las bebidas y sus fechas de vencimiento. Así como, las de mantenimiento de las instalaciones y del equipamiento de trabajo, considerando las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionalidad.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///4.-

Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (*Mise en place*)

Es función de Bartender realizar el trabajo vinculado a las preparaciones básicas (*mise en place*), para que al momento del servicio de bebidas y coctelería, sea posible presentar las propuestas del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

Operar en la comercialización del producto

El profesional participa en el acabado y preparación del producto para la venta o entrega. También lo hace en las operaciones de mercadeo y venta de productos terminados, y ofrece su servicio según pedido, forma de pago, trabajo a domicilio. Conviene las condiciones de empleo de acuerdo a las normas legales vigentes. Promociona y gestiona su propio trabajo.

Área ocupacional

El Bartender se desempeña en el área de establecimientos de distinta envergadura donde se produce elaboración de tragos, entre otros: restaurantes, confiterías, bares, áreas gastronómicas (en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de comidas áreas, terrestres o marítimos) ámbitos industriales, fábricas (comedores industriales), plantas productoras de alimentos elaborados.

Así mismo, en las áreas de recepción de bebidas y productos alimenticios en: comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas. En lugares donde se presten servicios de bebidas: confiterías; mayoristas de productos de bebidas y alimentos; industrias de bebidas; entre otros.

Sobre la trayectoria formativa

Las capacidades profesionales y su correlación con las funciones que ejerce el profesional

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que están en la base de los desempeños profesionales descriptos en el perfil de Bartender.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto

- Analizar el comportamiento de los individuos y de los grupos en las organizaciones.
- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de trabajo, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///5.-

- Brindar muestras de seguridad, lealtad, flexibilidad, eficacia y aprendizaje en el desarrollo personal, en la vinculación con los clientes y con el equipo de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección del servicio (*mise en place*) con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento adecuado.
- Desarrollar destreza de movimientos y coordinación corporal para las técnicas de coctelería, capacidad de memorización, habilidades para trabajar bajo presión y buen humor.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar el ámbito de trabajo de modo sustentable en el tiempo para la prestación de los servicios gastronómicos.
- Gestionar la adquisición de insumos, bienes de capital y su almacenamiento.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamientos, los criterios de calidad, de servicios, de producción y los aspectos de seguridad e higiene.
- Interpretar la información técnica, escrita o verbal, relacionada con los productos, los procesos y/o la tecnología aplicable a los trabajos, identificando los códigos y la simbología propia de la actividad. Verificando su pertinencia y su alcance para la realización de una acción requerida.
- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y a las obligaciones impositivas.
- Mantener contacto directo con los clientes, comunicarse y brindar asesoramiento sobre bebidas, cocteles y combinados.
- Seleccionar las máquinas, las herramientas e insumos, los elementos de protección personal y las técnicas de trabajo para asegurar que se cumpla con los estándares de seguridad laboral. Y se optimicen las características organolépticas de los productos durante los procesos de procesamiento y venta del servicio.
- Transferir la información de los procesos de producción y servicio verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///6.-

Carga horaria mínima:

El conjunto de la formación profesional de Bartender requiere una carga horaria total de CIENTO CUARENTA (140) horas reloj.

Referencial de ingreso:

El aspirante deberá ser mayor de dieciocho (18) años y haber completado el nivel de la Educación Primaria, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional.

Para poder cursar la Formación Profesional de Bartender se requiere como mínimo el dominio de las operaciones y reglas matemáticas básicas, unidades (volumen); y proporciones (fracciones y porcentajes); la lectoescritura, la interpretación de textos y gráficos simples; y la expresión oral. Si estos saberes previos no han sido adquiridos por los/as participantes en otras instancias de formación, la institución deberá adoptar decisiones pedagógicas para recuperarlos, en caso de resultar necesario podrá sumar a la oferta formativa, las horas necesarias para este fin a la carga horaria establecida en la presente Resolución.

Prácticas profesionalizantes:

Adoptando los Lineamientos y Criterios para la Formación Profesional establecidos en la Resolución del Consejo Federal de Educación N° 115/10, para la formación de Bartender, se deberá garantizar en las instituciones que la implementen, la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan, así como los recursos y las condiciones ambientales y organizacionales, indispensables para el desarrollo de las mismas. Las prácticas profesionalizantes deberán componer una carga horaria no menor al 50% del total, sin que superen el 75% de la duración del curso.

En la Formación Profesional, la adquisición de las capacidades profesionales requiere de la participación activa de los estudiantes en el desarrollo de todas y cada una de las etapas de los procesos productivos claves, donde surgen las problemáticas propias de cada especialidad, en este caso en el servicio de bebidas y tragos a diversos clientes de gastronomía. Es entonces, la participación de los estudiantes en esos procesos productivos reales y concretos, el eje para la organización didáctica de la formación.

Se tendrá en cuenta para el desarrollo de todas o algunas de las prácticas profesionalizantes, la posibilidad de establecer acuerdos con otras instituciones de la comunidad y especialmente con empresas del sector, a fin de poder acceder a situaciones y ambientes de enseñanza y aprendizaje significativos. En caso de no poder concretar tales acuerdos, se deberán realizar las prácticas dentro de la institución educativa en un aula taller adecuada con los equipos, herramientas e insumos necesarios, tratando de reproducir al máximo posible, las situaciones y ambientes reales de trabajo. Dentro de la planificación de las prácticas profesionalizantes se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y aplicación de

///.-

Provincia de La Pampa Ministerio de Educación

///7.-

las medidas de prevención de riesgos personales y de terceros, y los recursos necesarios que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes de cada módulo.

Las prácticas pueden asumir diferentes formatos, pero sin perder nunca de vista los fines formativos que se persigue con ellas. La implementación y desarrollo del trayecto de Bartender, deberá garantizar la realización de las prácticas profesionalizantes definidas en términos generales en este diseño curricular. Dichas prácticas resultan indispensables, para poder evaluar las capacidades profesionales definidas, en cada módulo formativo. Uno de los ejes de la propuesta didáctica, es situar a los participantes en los ámbitos reales de elaboración y del servicio gastronómico de diferentes formatos de negocios.

Las prácticas son situaciones de aprendizaje gestionadas, según diversas modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional que incentivan la práctica reflexiva, mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción. Integrar capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes formas ya sea de proyecto, micro emprendimiento o formación en el centro de trabajo.

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad, los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros:

- Pasantías en empresas, organismos estatales o privados, o en organizaciones no gubernamentales.
- Proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos/productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa.
- Emprendimientos a cargo de los alumnos sobre la organización y el desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigente, para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas, ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la experiencia, la previsión, la incertidumbre, la singularidad y la resolución de conflictos. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por los instructores y estarán bajo el control de la institución y de la autoridad jurisdiccional.

2. SOBRE LOS REQUISITOS DE IMPLEMENTACIÓN

Entorno formativo mínimo:

El entorno es el conjunto de recursos materiales que tienen como objetivo garantizar las condiciones mínimas necesarias, para el desarrollo de la formación profesional, independientemente del contexto.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///8.-

Por lo tanto, describe la infraestructura, el equipamiento y los insumos necesarios para la puesta en marcha de todas las actividades teóricas y prácticas que se indican en el diseño curricular, tal como lo establece la Resolución N°175/12 del Consejo Federal de Educación, en su apartado 20.a. Las Instituciones que certifican la Formación Profesional Inicial de Bartender, deberán llevar a cabo los procedimientos de planificación, para la mejora continua de los Entornos Formativos requeridos por la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, en pos de alcanzar los niveles de calidad adecuados, tal como lo prescribe la Resolución N° 115/10 del Consejo Federal de Educación, adoptando los lineamientos establecidos en el apartado 43 de la misma Resolución.

Atendiendo a las normativas mencionadas, la institución deberá contar con los espacios físicos apropiados y adecuados a la cantidad de cursantes, que permitan desarrollar las actividades teórico-prácticas necesarias y, particularmente, las prácticas profesionalizantes, con el objeto de alcanzar las capacidades descritas en este documento.

Para lo cual será necesario contar con el siguiente equipamiento:

Equipamiento:

- Alacena para barra.
- Alacena reforzada de acero inoxidable.
- Banquetas para barra.
- Barra de tragos.
- Campana/s de acero inoxidable reforzada.
- Cocina industrial con 6 hornallas, plancha y horno pizzero.
- Estantería/s para cocina industrial.
- Extintor/res acetato de potasio - clase k (cocinas).
- Garrafa/s de gas propano de 45 kg. ubicada en sector de depósito de materiales de acuerdo a plano.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable con zócalo y estante bajo reforzada desarmable.
- Mesa de trabajo de acero inoxidable tipo isla sin zócalo.
- Mesa/s de trabajo mural con bacha profunda y grifería tipo ducha de acero inoxidable con zócalo y estante bajo reforzada desarmable con ventilación y conducto.

Maquinaria:

- Balanza electrónica 30 kg.
- Batidora tipo industrial de 5 litros.
- Freezer vertical 523 litros. Puerta ciega inoxidable, interior inoxidable.
- Heladera con vitrina vertical, con 1 puerta de 390 litros.
- Licuadora de alta rotación.
- Licuadora profesional con vaso granizador y exprimidor.
- Máquina de hielo.
- Minipimer.
- Multiprocesadora industrial.
- Termoselladora.

Utensilios y vajilla:

- 20 Cucharas acero inoxidable.
- 20 Cucharitas de acero inoxidable
- 20 Cuchillos de acero inoxidable.
- Abre latas.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///9.-

- Bandanas, cofias o gorros gastronómicos.
- Bandeja 40x30 altas enlozadas.
- Bandeja 40x30 bajas enlozadas.
- Batidores chicos globo.
- Batidores grandes globo.
- Bidones de bartender.
- Cafetera acero inoxidable x 1,5 litros.
- Cocteleras de acero inoxidable.
- Colador julep bartender.
- Colador oruga bartender.
- Compoteras de acero inoxidable.
- Copa agua.
- Copa de cava (o champagne).
- Copa margarita.
- Copa vino.
- Cucharas de coctelería.
- Cucharilla en punta de gota.
- Cucharitas de acero inoxidable.
- Cuchillos acero inoxidable.
- Delantales gastronómicos.
- Destapador de vinos.
- Dispenser dosificador de bebidas.
- Espátulas de goma mediana.
- Esterilla de goma para bartender.
- Exprimidor de frutas.
- Exprimidor de limas.
- Guantes gastronómicos.
- Hileras.
- Jarras de vidrio de 1 litro.
- Jarras medidoras.
- Jarro de acero inoxidable de 300 cm³.
- Juego de bartender (18 piezas).
- Juego de bartender cervecero.
- Juego de pinzas decoración.
- Juego de vasos de coctelería.
- Medidor metálico de bartender.
- Organizador de frutas para coctelería.
- Pala para hielo de acero inoxidable.
- Pelador para frutas.
- Picos metálicos servidores.
- Picos plásticos servidores.
- Pinches para cocteles.
- Pinza ensalada.
- Pinza fiambres.
- Pizón mortero de acero inoxidable.
- Pizón mortero de plástico.
- Plato blanco porcelana playo cuadrado.
- Plato blanco porcelana playo rectangular.
- Plato porcelana blanco redondo postre.
- Platos blanco porcelana hondo redondo.
- Platos blanco porcelana playo redondo.
- Porta herramientas de coctelería.
- Rallador.
- Saca corcho.

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///10.-

- Tijeras.
- Vaso de composición.
- Vaso mezclador.
- Vaso trago largo.
- Vaso whisky.
- Vasos tipo noruega chico.
- Vasos tipo noruega grande.

El cumplimiento de este apartado es indispensable, para implementar esta oferta formativa de Formación Profesional en la provincia de La Pampa, a modo de asegurar la calidad de las mismas.

3. SOBRE LA ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA OFERTA FORMATIVA

La estructura modular:

La provincia de La Pampa adopta para la organización curricular de las ofertas formativas de Formación Profesional, la estructura modular. En la definición y organización de los módulos, se toman como referencia explícita el perfil profesional y los recomendados para el diseño curricular, trazando una trayectoria formativa articulada, coherente y flexible.

Los módulos que componen esta estructura, adquieren un importante grado de autonomía relativa entre sí y están dispuestos en torno a problemas fundamentales del campo profesional, organizados de esta forma, permiten las posibilidades de cursado y acreditación independiente de los mismos.

La organización de la estructura modular, posibilita las entradas y salidas de los cursantes, favoreciendo la Formación Continua de las personas.

La Formación Profesional de Bartender, contempla en la estructura curricular cuatro (4) módulos:

Dos (2) módulos de comunes, para todas las formaciones del sector de gastronomía:

- **Organización y gestión del servicio profesional gastronómico.**
- **Introducción al servicio profesional gastronómico.**

Uno (1) en común con la figura de Sommelier:

- **Bebidas y coctelería.**

Y Uno (1) específico de la figura de Bartender:

- **Barra y fórmulas de tragos.**

El diseño curricular de este documento, procura integrar en una propuesta modular, los distintos aspectos formativos relacionados con las figuras formativas de Cocinero, Panadero, Pastelero, Mozo/Camarero de Salón,

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///11.-

Asistente Gastronómico y Sommelier con las características particulares de Bartender, en éste caso. Por ese motivo, algunos módulos son comunes en los trayectos mencionados.

En cada trayecto formativo, convergen y se interrelacionan procesos, técnicas, conocimientos y habilidades vinculados a determinadas actividades y objetos de trabajo en las que se movilizan, con diferente grado de centralidad y complejidad las capacidades profesionales que se ponen en juego en el desempeño de las funciones que se han identificado.

Secuenciación de los módulos:

El cursado de los módulos, demanda un ordenamiento secuencial de los mismos en función de criterios pedagógicos y de gestión institucional. En el cuadro siguiente, se establecen los criterios básicos de secuenciación que cada módulo presenta.

Sobre la base de estos criterios, las instituciones educativas que tengan vinculadas en su estructura curricular, ofertas de Formación Profesional, organizarán las secuencias formativas que resulten más adecuadas a su proyecto curricular e institucional.

A continuación se detalla la carga horaria y los requisitos para el cursado de cada módulo:

Módulo	Carga Horaria (horas reloj)	Requisitos
Organización y gestión del servicio profesional gastronómico	30	No tiene requisitos previos
Introducción al servicio profesional gastronómico	30	No tiene requisitos previos
Bebidas y coctelería	25	Requiere haber aprobado Introducción al servicio profesional gastronómico
Barra y fórmulas de tragos	55	Requiere haber aprobado Bebidas y coctelería
Carga horaria total	140	

Acreditación y Certificación:

Para el caso de Formación Profesional, la acreditación se realiza en función de desempeños y no de una valoración numérica. La valoración para alcanzar la acreditación de un módulo será de Logrado. Acreditados todos los módulos de la Oferta Formativa, se certificará la Formación Profesional como: Aprobada.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///12.-

MÓDULOS

MÓDULO 1

Organización y gestión del servicio profesional gastronómico

1. Introducción al módulo

El módulo Organización y gestión del servicio profesional gastronómico tiene como propósito desarrollar un conjunto de conocimientos y procedimientos relativos a las actividades de la prestación de servicios, acordar las condiciones de empleabilidad, sus derechos y obligaciones.

La adquisición de estos conocimientos y habilidades necesarias, desde el ámbito formal, permiten lograr un mejor posicionamiento a la hora de gestionar la relación comercial, que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones:

- Operar en la comercialización del producto.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar las materias prima según conformidad.

3. Capacidades profesionales

Las capacidades a desarrollar en este módulo, son:

- Analizar el comportamiento de los individuos y de los grupos en las organizaciones.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos, para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración, para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la adquisición de insumos y bienes de capital y su almacenamiento.
- Gestionar la relación comercial, que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Interpretar la información técnica, escrita o verbal, relacionada con los productos, los procesos y/o la tecnología aplicable a los trabajos en la cocina, identificando los códigos y la simbología propia de la actividad. Verificando su pertinencia y su alcance para la realización de una acción requerida.

↕

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///13.-

- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y a las obligaciones impositivas.

4. Contenidos de la enseñanza

A continuación se detallan los contenidos que se tendrán en cuenta para desarrollar el presente módulo:

Contenidos:

- Comercialización: principios y técnicas básicas para el estudio del mercado de los servicios. Tipo de información requerida. Elaboración de estrategias para la promoción de los servicios. Comercialización de los servicios. Incidencia de la calidad en la comercialización. Negociación con clientes. Control de calidad de los servicios brindados. Detección de problemas y determinación de sus causas.
- Compras y almacén: compra de bienes de capital e insumos. Proveedores. Negociación con los proveedores. Pagos: aspectos generales, diferentes formas de pago y procedimientos. Recepción de bienes de capital e insumos. Control de su instalación y/o almacenamiento. Control de remitos y comprobantes de compras. Organización de depósitos o almacenes. Control de existencias.
- Derechos laborales: la cantidad de horas extras por día y la frecuencia con que se las utiliza; la duración de la semana laboral, los días francos y el descanso del fin de semana, los días feriados, la posibilidad de acceder a licencias, los días de vacaciones. Sindicatos: organización, funcionamiento y actividades, deberes de los afiliados a un sindicato.
- La organización como sistema: tipo y características de la organización. Objetivos y comportamiento organizacional. La ética en las organizaciones. Tipo de estructuras de las organizaciones. Organigrama.
- Legislación regulatoria de las relaciones laborales: documentación exigida a empleados y empleadores. Trámites y procedimientos de contratación. Recibos de haberes. Características. Requisitos. Registros obligatorios. Otros registros, comprobantes y documentos.
- Liquidación y registración: aportes y contribuciones. Sistemas de seguridad social, de obras sociales, ART. Declaraciones juradas. Aportes sindicales. Convenciones colectivas. Otros aportes y contribuciones. Tratamiento impositivo de las remuneraciones. Cese laboral.
- Organización del trabajo de la cocina. Distribución de tareas. Cualificaciones requeridas para la realización de los servicios.
- Retribución laboral: el salario. Conceptos fijos y variables. Compensaciones no salariales. Concepto de administración de salarios. Presentación de antecedentes de trabajo: Curriculum Vitae.

5. Estrategias didácticas.

A continuación se describen algunas estrategias didácticas, que son claves para el desarrollo de las funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Se entiende que con el mismo, los cursantes podrán iniciar el trayecto de las prácticas profesionalizantes, que seguirán desarrollando a lo largo de la

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///14.-

formación profesional. Por eso, se sugiere proponerles actividades centradas en las funciones profesionales antes mencionadas, que surjan de situaciones reales y propias a los contextos de vida de los estudiantes.

Se espera que los instructores puedan proponer actividades (mediante simulaciones, análisis de casos, resolución de problemas, juego de roles, entre otros) donde los participantes tengan que aplicar los conocimientos teóricos del módulo. Y actividades prácticas donde puedan repensar y replantar esos contenidos, para lograr el desarrollo de las funciones y de las capacidades planteadas.

Es importante que los cursantes puedan realizar descripciones de las situaciones ficticias o reales. Que puedan exponer, analizar, contrastar, discutir y replantear las respuestas con sus compañeros. También que logren tomar las decisiones que hallen necesarias para mejorar su participación en los diversos ámbitos de la información, comunicación y organización de los sectores de la gastronomía para lograr ejercitar las diversas prácticas y dinámicas que hacen a la comercialización de los productos.

Actividades que tienen como objetivo la aplicación de conceptos y criterios para obtener un resultado o producto:

En relación con la interpretación de la documentación técnica:

Los cursantes recopilarán y analizarán la documentación técnica requerida (Fichas de productos, fichas técnicas, análisis estadísticos, estudios de mercado, entre otras) de manera tal que desarrollen habilidades para planificar las acciones correspondientes que le permitan una adecuada resolución de situaciones problemáticas que surjan en las simulaciones de empresas.

En relación con la organización del trabajo:

Es importante llevar a cabo actividades de búsqueda de información respecto a cómo se organizan los trabajos en empresas prestadoras de servicios gastronómicos, para que sea posible sobre la base de estas experiencias contextualizar los marcos teóricos.

Presentación de material didáctico en distintos soportes relacionados con las innovaciones organizacionales y su relación con la optimización de la calidad del servicio. Se analizará conjuntamente el material a la luz de las experiencias profesionales de los participantes.

Partiendo del estudio de casos, utilizando distintos ejemplos del servicio a realizar y en forma grupal, se solicitará se realice la planificación de un servicio gastronómico con determinadas características, organizándolo en función de las especificaciones de un modelo de empresa. Se identificarán conjuntamente las distintas situaciones previstas en las actividades que inciden directamente en la calidad del servicio. Dentro de la planificación se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y la aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y del equipamiento.

Generar situaciones reales de trabajo que permitan comprender el alcance de cada actividad vinculada con la organización del trabajo.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///15.-

Se sugiere por ejemplo, que partiendo de un modelo de organización, se solicite a los estudiantes realicen:

- La factibilidad económica de las empresas analizadas.
- La búsqueda de la información técnica necesaria.
- La planificación de un servicio a realizar, definiendo las etapas y las actividades.
- La selección del equipamiento, la búsqueda de los presupuestos y el cálculo de costos.
- La definición de las medidas de prevención asociadas: a la seguridad personal, a la salubridad en el lugar de trabajo y a la manipulación de alimentos.
- El acondicionamiento del área de trabajo.
- La selección y disposición de las herramientas e instrumentos necesarios para las tareas a realizar.

En relación con la gestión y atención al cliente:

Utilizando la técnica de estudio de casos, donde se presentarán solicitudes de clientes para llevar a cabo un servicio gastronómico, a partir de los cuales los alumnos deberán formular preguntas, interpretar la información que se le suministre y completarla si fuere necesario, relacionarse con otros pares, recurrir a superiores, realizar una primer propuesta o varias alternativas para presentar al cliente. Sobre la base de los saberes previos que poseen los participantes deberán fundamentar sus decisiones. Se destacarán los pasos seguidos en esta etapa, a fin de establecer aquellos que son comunes y definir la generalidad del método utilizado. Estas situaciones deberán permitir resolver los siguientes puntos:

- Cómo recibir un pedido y qué información es importante que los estudiantes conozcan en esta primera etapa.
- Cómo tratar al cliente.
- Cómo interpretar la información que le suministra al cliente.
- Cuáles son las particularidades del pedido.
- Qué preguntas claves deben hacerse.
- Qué preferencias relevar según la solicitud.
- Cómo presentar al cliente un primer servicio.
- Cuáles son los datos significativos necesarios a volcar en la planilla técnica.
- Cómo transmitir información en forma eficaz.

En relación con la confección de presupuestos y cartas de menú:

Se presentarán estudio de casos (inicialmente casos preparados por el docente y luego los que surjan de las experiencias de los participantes), para que, sobre la base de los saberes técnicos previos que poseen los participantes, en forma grupal efectúen el diagnóstico y determinen el presupuesto provisorio y cartas de menú para cada caso, fundamentando las decisiones presupuestarias.

A partir de estos casos los alumnos:

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///16.-

- Elaborarán el presupuesto provisorio, fundamentándolo para que el cliente acepte el trabajo.
- Comunicarán el presupuesto al cliente y las alternativas de forma de pago.
- Cerrarán la venta del servicio.

En relación con operar en la comercialización del producto:

Se proponen estrategias a partir de casos concretos donde el cursante realice el presupuesto y busque información sobre los costos de los materiales utilizados. Aplique un sistema de promoción de su servicio gastronómico, respetando las normas legales vigentes. Investigue las normativas que regulan el trabajo. Elabore una base de datos relacionados con proveedores. Investigue el sistema de etiquetados y presentaciones comerciales vigentes. Estas prácticas implican para su desarrollo la utilización por parte de los participantes de: documentación gráfica y escrita, equipos, herramientas, instrumentos de medición y control, materiales e insumos necesarios y elementos de protección personal.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 2

Introducción al servicio profesional gastronómico

1. Introducción al módulo

Introducción al servicio profesional gastronómico es un módulo común en toda la familia de Gastronomía. Con el mismo se pretende dar conocimientos transversales a todos los procesos gastronómicos que intervienen. Los módulos específicos de cada formación profesional del sector deberán contextualizar a su especificidad estos saberes generales.

El módulo tiene como propósito integrar contenidos y desarrollar prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la planificación, producción y gestión del servicio gastronómico. Abordando la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado y gestión de depósito.

En síntesis, introduce en los problemas característicos de intervención, organización y resolución técnica del trabajo gastronómico. Busca generar en los estudiantes el dominio de todos los conocimientos necesarios para comprender su alcance en los planos de conservación, uso y traslado de materia prima, producción de alimentos, organización y gestión del servicio gastronómico.

2. Referencia al Perfil Profesional

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///17.-

El módulo Introducción al sector gastronómico desarrolla capacidades básicas que aportan a las siguientes funciones:

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo.
- Operar en la comercialización del producto.
- Participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria.
- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad.

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la *mise en place* con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación del servicio.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la cocina, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
- Interpretar y aplicar la normativa pertinente a los derechos laborales y las obligaciones impositivas.
- Transferir la información de los procesos de producción, relacionada con productos o procesos en la cocina, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la cocina, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.

†

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///18.-

- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Carnes, aves, pescados y mariscos. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Hierbas y condimentos. Reconocimiento y aplicaciones.
- Masas, tipos y descripción. Técnicas de elaboración de productos de panificación salada y dulce.
- Pastas simples y rellenas. Técnicas de elaboración y arnado.
- Preparaciones culinarias. Técnicas de presentación sobre diferentes tamaños, materiales y formatos de vajillas.
- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Sistemas y técnicas de producción, emplatado y regeneración de preparaciones culinarias.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.

5. Estrategias didácticas.

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las funciones y de las capacidades propuestas en este módulo. Los cursantes podrán continuar el trayecto de las prácticas profesionalizantes que seguirán desarrollando a lo largo de la formación profesional. Por eso, se sugiere proponerle actividades centradas en las funciones profesionales antes mencionadas que surjan de situaciones reales y propias a los contextos de vida de los estudiantes.

Se espera que los instructores puedan proponer simulaciones, análisis de casos, resolución de problemas, juego de roles, donde los participantes tengan que aplicar los conocimientos teóricos del módulo. Y, actividades prácticas donde puedan repensar y replantar esos contenidos para lograr el desarrollo de las funciones y de las capacidades planteadas.

Siempre es importante que los cursantes puedan realizar descripciones de las situaciones ficticias o reales que se les propone, exponer, analizar, contrastar, discutir y replantear las respuestas con sus compañeros. También que logren tomar las decisiones que hallen necesarias para mejorar su participación en los diversos ámbitos de la información, comunicación y organización de los sectores de la gastronomía para lograr ejercitar las diversas prácticas y dinámicas que hacen a la comercialización de los productos.

Actividades que tienen como objetivo la aplicación de conceptos y criterios para obtener un resultado o producto:

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///19.-

En relación a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos equipamientos, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo:

Los cursantes recopilarán y analizarán documentación técnica del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario de manera que puedan familiarizarse con todo el entorno formativo de gastronomía. Realizarán actividades donde puedan aplicar todos los conocimientos pertinentes.

En relación con la recepción, control y almacenamiento de materias primas:

Es importante llevar a cabo actividades de búsqueda de información respecto a cómo se organiza el abastecimiento de las empresas prestadoras de servicios gastronómicos en la zona y la región, para que sea posible sobre la base de estas experiencias contextualizar el trabajo a realizar.

Presentación del material didáctico en distintos soportes a la luz de las experiencias de los participantes.

Partiendo del análisis de caso, utilizando distintos ejemplos de recepción, control y almacenamiento de las materias primas, se propondrán actividades organizándose en función de los diversos servicios requeridos. Se identificarán conjuntamente las distintas situaciones previstas en las actividades que inciden directamente en la calidad del servicio.

En el proceso de almacenamiento se tendrá en cuenta el acondicionamiento del sector de trabajo, la selección y disposición del equipamiento necesario y aplicación de las medidas de prevención de riesgos personales y del equipamiento.

Generar situaciones reales de trabajo que permitan comprender el alcance de cada actividad vinculada con la organización y puesta a punto de los materiales de trabajo.

Por ejemplo, partiendo de un caso, se sugiere:

- Utilización de listas de pedido.
- Analizar diversas listas de precio y realizar cálculo de costos.
- Fundamentar las compras establecidas.
- Realizar controles de los productos recibidos.
- Realizar el almacenamiento adecuado de las diversas materias primas teniendo en cuenta las condiciones de seguridad e higiene requeridas.
- Búsqueda de información técnica necesaria.
- Aplicación de las medidas de prevención asociadas a la seguridad personal y salubridad en el lugar de trabajo, como así también sobre manipulación de alimentos.
- Acondicionamiento del área de trabajo y de lo referido a equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario.

7

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///20.-

En relación con el acondicionamiento y la preparación de materias primas (Mise en place):

Se sugiere al instructor que plantee mediante diversos casos solicitudes de clientes de servicios gastronómicos o cartas de menús para que los alumnos puedan formular preguntas, interpretar la información que se le suministra y completarla si fuera necesario.

Estas situaciones deberán permitir resolver los siguientes puntos:

- Selección y disposición de las herramientas e instrumentos necesarios para las tareas a realizar.
- Planificación de las etapas de un servicio a realizar, definiendo las actividades.
- La selección del equipamiento, maquinaria, utensilios y elementos de uso culinario.
- Cómo recibir un pedido y qué información es importante que los estudiantes conozcan en esta primera etapa.
- Cómo interpretar la información suministrada en las materias primas.
- Cómo acondicionar y preparar las diversas materias primas según los servicios solicitados.
- Qué preguntas claves deben hacerse.
- Qué preferencias realizar según las solicitudes.
- Cuáles son los datos significativos necesarios a volcar en la planilla técnica.
- Cómo transmitir información en forma eficaz para posibilitar la producción del servicio.

En relación con la participación en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria:

Se presentarán diversos pedidos de servicio gastronómico (inicialmente pedidos preparados por el docente y luego los que surjan de las experiencias de los participantes) para que, sobre la base de los saberes técnicos previos que poseen, en forma grupal, puedan participar en la elaboración de los servicios solicitados.

De modo integral se espera que los estudiantes efectúen el diagnóstico, planifiquen y ejecuten el trabajo para cumplir con los servicios solicitados, fundamentando las decisiones que van asumiendo. A partir de esta participación los estudiantes:

- Planificarán el servicio a realizar, definiendo las etapas y actividades.
- Seleccionarán materiales, insumos y cálculo de horas de trabajo.
- Elaborarán el pedido de mercadería.
- Recibirán, controlarán y almacenarán la materia prima.
- Acondicionarán y prepararán la materia prima para el servicio.
- Elaborarán el servicio solicitado de manera colaborativa, fundamentando el paso a paso.
- Establecerán el presupuesto, la relación comercial y la venta del servicio.

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///21.-

- Comunicarán el presupuesto al cliente y las alternativas de forma de pago.
- Cerrarán la venta del servicio.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 3

Bebidas y coctelería

1. Introducción al módulo

El módulo Bebidas y Coctelería tiene como propósito desarrollar específicamente un conjunto de conocimientos y procedimientos relativos a las actividades de ejercicio del rol profesional. La adquisición de estos conocimientos y habilidades necesarias desde el ámbito laboral permiten lograr un mejor posicionamiento a la hora de gestionar la atención al cliente que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo desarrolla capacidades básicas que aportan a las funciones:

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Elaborar, presentar y supervisar el servicio.
- Operar en la comercialización del producto y servicio.

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos culinarios a ser presentados en el servicio.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de trabajo, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene.
- Brindar muestras de seguridad, lealtad, flexibilidad, eficacia y aprendizaje en el desarrollo personal, en la vinculación con los clientes y con el equipo de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección del servicio (*mise en place*) con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento adecuado.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///22.-

- Desarrollar destreza de movimientos y coordinación corporal para las técnicas de coctelería, capacidad de memorización, habilidades para trabajar bajo presión y buen humor.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer y organizar el área de trabajo para la prestación de los servicios gastronómicos de modo económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la adquisición de insumos, bienes de capital y su almacenamiento.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamientos, los criterios de calidad, de servicios, de producción y los aspectos de seguridad e higiene.
- Mantener contacto directo con los clientes, comunicarse y brindar asesoramiento sobre bebidas, cocteles y combinados.
- Seleccionar las máquinas, las herramientas e insumos, los elementos de protección personal y las técnicas de trabajo para asegurar que se cumpla con los estándares de seguridad laboral. Y se optimicen las características organolépticas de los productos durante los procesos de procesamiento y venta del servicio.
- Transferir la información de los procesos de producción y servicio verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

4. Contenidos de la enseñanza

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de trabajo, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente laboral.
- Bases de la coctelería.
- Café, té, infusiones (origen y elaboración).
- Características organolépticas de las materias primas. Descripción y reconocimiento físico.
- Caracterización de las bebidas con alcohol. Clasificación. Cognac. Brandy. Agua ardiente (elaboración, historia). Cachaça (origen y elaboración, puntos de interés, tragos históricos: Daikiri, Mojito, Cuba Libre (países productores y elaboración). Cava y vinificaciones especiales (origen y elaboración, puntos de interés, su utilización en la coctelería). Cerveza. (Origen y elaboración, servicio de la cerveza, tipos de cerveza, elaboración y su utilidad en la coctelería). Licores (origen y elaboración, clases y graduaciones). Tequila. Ron. Sidra. Su utilidad en la coctelería. Vermout. Vodka (Origen y elaboración, puntos de interés, países productores, su incursión en el mundo occidental y evolución del vodka). Elaboración de

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///23.-

tragos clásicos vodka. Whisky (origen y elaboración, países productores, puntos de interés, historia de destilerías). Grapa. Pisco (origen y elaboración, puntos de interés, mezcal, pulque y cócteles clásicos).

- Caracterización de las bebidas sin alcohol.
- Clasificación de los cócteles.
- Cócteles.
- Conocer diversas cepas blancas y tintas.
- Conocimiento de enología, características de las diferentes sepas. Maridajes. Técnicas aplicables.
- El consumidor. Modelos de comportamiento. La segmentación del mercado. Características de los diferentes segmentos. Definición de elementos de motivación para el consumo. Factores influyentes en la compra. Análisis del comportamiento de consumidores o usuarios en servicios de naturaleza turística. Interpretación de comportamientos básicos en función de tipologías y diferencias culturales.
- Equipamiento básico.
- Frutas y vegetales. Técnicas para la obtención de corte. Métodos de cocción aplicados.
- Glosario de bebidas.
- Historia de la coctelería.
- La comunicación y la atención al cliente: Técnicas y procesos de comunicación, expresión y habilidades sociales aplicadas a la atención al cliente. Relaciones interpersonales. Análisis del proceso de comunicación y sus barreras. Asociación de técnicas de comunicación con tipos de demanda más habituales. Resolución de problemas. Análisis de características de la comunicación. Interpretación de normas de actuación en función de tipologías de clientes y diferencias culturales. Desarrollo de técnicas para el tratamiento de diferentes tipos de quejas, reclamos y problemas. Comunicación con las diferentes áreas con las que tienen que interactuar. Relaciones interdepartamentales. Documentación utilizada y procesamiento de la misma: Tipos de documentos.
- Los efectos del alcohol. Alcoholismo. Tratamiento y prevención en la venta de bebidas alcohólicas.
- Manejo de botellas con y sin pico.
- Manejo de coctelera.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- Normas de bioseguridad, seguridad e higiene aplicada a establecimientos gastronómicos. Instalaciones y equipos básicos de incendios. Elementos de seguridad: extintores, mangueras, alarmas, llaves de seguridad,

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///24.-

interruptores. Manipulación segura de alimentos. Manipulación y transporte de cargas. Manipulación segura de equipos y herramientas auxiliares. Primeros auxilios. Higiene personal y uniformidad. Responsabilidades derivadas de los robos y hurtos en un establecimiento.

- Normas de higiene y seguridad.
- Recetas y conceptos de los tragos básicos.
- Sector cafetería.
- Sectores de la barra.
- Seguridad e higiene como base primordial del trabajo en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.
- Servicio (calidad de servicio, venta sugerida aplicada, excelencia en el servicio y manejo de quejas).
- Servicio para fiestas y eventos (tipos de eventos y presupuestos).
- Técnicas de venta, negociación y persuasión: Uso de la información. Identificación de la actividad de los vendedores y técnicas de venta. Reconocimiento de la importancia de la comunicación interpersonal: saber escuchar, saber hablar. Empatía. Precio. Promoción. Criterios de optimización del servicio.
- Tipos de tragos según su método de elaboración.
- Tragos tropicales.
- Unidades de medida.
- Vocabulario gastronómico como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Aplicación.

5. Estrategias didácticas

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las capacidades propuestas en este módulo, las mismas permitirán la realización de prácticas profesionalizantes:

Se sugiere proponer a los cursantes, actividades a partir de situaciones reales y propias de la función profesional, que les permitan:

- El análisis de casos: lo cual implica la descripción de situaciones ficticias o reales tomadas del ámbito de las organizaciones y que serán analizadas y discutidas por parte de los participantes, a partir de consignas propuestas por el docente.
- La elaboración de comunicaciones específicas de las distintas áreas de la organización, dirigidas a diversos tipos de destinatarios, internos y externos a la organización.

///.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///25.-

- La resolución de problemas típicos de los procesos interpersonales y comunicativos en las organizaciones: esto supone la presentación de un problema específico que deberá ser solucionado por los cursantes considerando el contexto en el que se desarrolla, analizando y discutiendo los distintos aspectos de la situación planteada, recabando la información necesaria y teniendo en cuenta las condiciones que debe cumplimentar todo proceso de comunicación organizacional.
- Preparación y mantenimiento del entorno profesional: Deberá preparar, ordenar y mantener las instalaciones e instrumentos del servicio profesional, aplicando las técnicas de seguridad e higiene correspondientes. Recepcionar los insumos y materiales del servicio identificando sus características y aplicaciones, y almacenándolos según criterios de seguridad e higiene.
- Brindar el servicio de bebidas y coctelería: Deberá observar el estado de las materias primas, reconociendo las alteraciones más relevantes, e identificando las normas de seguridad e higiene que deban aplicarse. Preparar los equipos, instrumentos e insumos necesarios para la elaboración de los productos y servicios, reconociendo sus características y aplicaciones, y utilizando las técnicas correspondientes. Verificar la calidad de los productos y servicios brindados. Realizar la presentación y venta de los productos y servicios, siguiendo las pautas establecidas para dicho proceso y logrando la satisfacción del cliente.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

MÓDULO 4

Barra y fórmulas de tragos

1. Introducción al módulo

Barra y fórmula de tragos es un módulo específico de la figura de Bartender en la familia de Gastronomía. Pretende completar en un nivel inicial aquellos conocimientos específicos sobre elaboración y servicio de coctelería.

El módulo tiene como propósito general completar aquellos contenidos que posibilitan a los estudiantes desarrollar las prácticas formativas vinculadas a las variables que intervienen en la elaboración de cocteles y combinados del servicio de gastronomía. Y aporta ideas básicas sobre la determinación de los costos de los productos elaborados y, también, las formas de almacenaje, traslado y gestión de depósito.

Así, con este módulo se ofrece una idea completa y general que permite al cursante construir herramientas para resolver los problemas característicos de intervención, organización y resolución técnica del servicio gastronómico. Se espera que al finalizar el módulo el estudiante pueda contar con los conocimientos necesarios para comprender el alcance del trabajo en los planos de conservación, uso y traslado de materia prima, elaboración de cocteles y combinados, organización y gestión del servicio profesional gastronómico.

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///26.-

2. Referencia al Perfil Profesional

El módulo desarrolla capacidades básicas que aportan a las funciones:

- Acondicionar y preparar las materias primas (*Mise en place*).
- Elaborar, presentar y supervisar el servicio.
- Operar en la comercialización del producto y servicio.

3.- Capacidades profesionales

Las capacidades en este módulo son:

- Aplicar la selección de la materia prima y la elección de la técnica adecuada para la producción de los productos a ser presentados en el servicio.
- Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de trabajo, en cuanto a su seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene.
- Brindar muestras de seguridad, lealtad, flexibilidad, eficacia y aprendizaje en el desarrollo personal, en la vinculación con los clientes y con el equipo de trabajo.
- Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección del servicio (*mise en place*) con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento adecuado.
- Desarrollar destreza de movimientos y coordinación corporal para las técnicas de coctelería, capacidad de memorización, habilidades para trabajar bajo presión y buen humor.
- Elaborar un plan de actividades y determinar los requerimientos para la puesta en marcha del emprendimiento de prestación de los servicios.
- Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos o de otros sectores de la organización, que intervengan con sus actividades.
- Establecer y organizar la cocina o lugar de elaboración para la prestación de los servicios gastronómicos, económicamente sustentable en el tiempo.
- Gestionar la relación comercial que posibilite la obtención de empleo y las relaciones que devengan con los prestadores de servicios.
- Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamientos, los criterios de calidad, de servicios, de producción y los aspectos de seguridad e higiene.
- Mantener contacto directo con los clientes, comunicarse y brindar asesoramiento sobre bebidas, cocteles y combinados.
- Seleccionar las máquinas, las herramientas e insumos, los elementos de protección personal y las técnicas de trabajo para asegurar que se cumpla con los estándares de seguridad laboral. Y se optimicen las características organolépticas de los productos durante los procesos de procesamiento y venta del servicio.
- Transferir la información de los procesos de producción y servicio verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.

4. Contenidos de la enseñanza

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

III27.-

Los contenidos mínimos para el presente módulo son:

- Presentación del rol profesional.
- Historia de la coctelería.
- Funciones de Bartender (supervisoras, ejecutivas y administrativas).
- Equipamiento Básico.
- Sectores de la barra.
- Control de almacén e inventario.
- Normas de higiene y seguridad.
- *Mise en Place*.
- Manejo de botellas con y sin pico.
- Tipos de tragos según su método de elaboración.
- Elaboración de tragos directos.
- La destilación (Historia, métodos, clasificación de los destilados).
- Bases de la coctelería.
- Unidades de medida.
- Normas básicas para la elaboración de cócteles.
- Compendio de bebidas básicas. Clasificación.
- Glosario de bebidas.
- Clasificación de los cócteles.
- Cócteles oficiales seleccionados por la International Bartenders Association (IBA).
- Técnica de batido (en coctelera).
- Manejo de coctelera.
- Elaboración de tragos batidos.
- Técnica de refrescado.
- Vodka (Origen y elaboración, puntos de interés, países productores, su In-cursión en el mundo occidental y evolución del vodka). Elaboración de tra-gos clásicos vodka.
- Gin y Ginebra (origen y elaboración, marcas en el mercado, puntos de inte-rés, Martini). Dry Martini, ícono de la coctelería. Elaboración de tragos clá-sicos gin.
- Ron.
- Cachaça (origen y elaboración puntos de interés, tragos históricos: Daikiri, Mojito, Cuba Libre, países productores y elaboración).
- Tequila.
- Pisco (origen y elaboración, puntos de interés, mezcal y pulque, cócteles clásicos: Margarita, origen y elaboración, puntos de interés, cócteles clási-cos: Pisco Sour).
- Whisky (origen y elaboración, países productores, puntos de interés, histo-ria de destilerías).
- Cócteles con y sin alcohol.
- Grapa.
- Cognac.
- Brandy.
- Armagnac.
- Calvados (elaboración, historia).
- Sector cafetería.

↑

III.-

Provincia de La Pampa

Ministerio de Educación

///28.-

- Café, té, infusiones (origen y elaboración, Infusiones).
- Su utilidad en la coctelería.
- Bebidas sin alcohol.
- Elaboración de tragos con café.
- Licores (origen y elaboración, clases y graduaciones).
- Vermout.
- Aperitivos (aperitivos, historia, su importancia).
- Introducción al mundo del vino (tipos de uvas blancas y tintas, servicio y cuidados del vino, maridajes).
- Cava y vinificaciones especiales (origen y elaboración, puntos de interés, su utilización en la coctelería).
- Los efectos del alcohol.
- Alcoholismo.
- Tratamiento y prevención en la venta de bebidas alcohólicas.
- Servicio (calidad de servicio, venta sugerida aplicada, excelencia en el servicio y manejo de quejas).
- Cerveza. (Origen y elaboración, servicio de la cerveza, tipos de cerveza, elaboración y su utilidad en la coctelería).
- Sidra.
- Tragos tropicales.
- Armado de cartas de discos, bares, restaurantes.
- Inserción laboral.
- Barras alquiladas.
- Servicio para fiestas y eventos (tipos de eventos y presupuestos).
- Torneo interno.
- Realizar varias actividades de coctelería al mismo tiempo.
- Conocer las recetas y conceptos de los tragos básicos.
- Realizar la decoración de los tragos. Brindar sabor, elegancia y una experiencia táctil en los bordes de los tragos decorados y en los bordes.

5. Estrategias didácticas

A continuación se describen algunas estrategias didácticas que son claves para el desarrollo de las capacidades propuestas en este módulo, las mismas permitirán la realización de prácticas profesionalizantes:

Se sugiere proponer a los cursantes, actividades a partir de situaciones reales y propias de la función profesional, que les permitan:

- El análisis de casos: lo cual implica la descripción de situaciones ficticias o reales tomadas del ámbito de las organizaciones y que serán analizadas y discutidas por parte de los participantes, a partir de consignas propuestas por el docente.
- La elaboración de comunicaciones específicas de las distintas áreas de la organización, dirigidas a diversos tipos de destinatarios, internos y externos a la organización.
- La resolución de problemas típicos de los procesos interpersonales y comunicativos en las organizaciones: esto supone la presentación de un

///.-

Provincia de La Pampa
Ministerio de Educación

///29.-

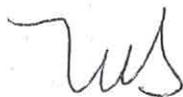
problema específico que deberá ser solucionado por los cursantes considerando el contexto en el que se desarrolla, analizando y discutiendo los distintos aspectos de la situación planteada, recabando la información necesaria y teniendo en cuenta las condiciones que debe cumplimentar todo proceso de comunicación organizacional.

- Preparación y mantenimiento del entorno profesional: Deberá preparar, ordenar y mantener las instalaciones e instrumentos del servicio profesional, aplicando las técnicas de seguridad e higiene correspondientes. Recepcionar los insumos y materiales del servicio identificando sus características y aplicaciones, y almacenándolos según criterios de seguridad e higiene.
- Realizar la elaboración y venta de cocteles y combinados: Deberá observar el estado de las materias primas, reconociendo las alteraciones más relevantes, e identificando las normas de seguridad e higiene que deban aplicarse. Preparar los equipos, instrumentos e insumos necesarios para la elaboración de los productos y servicios, reconociendo sus características y aplicaciones, y utilizando las técnicas correspondientes. Verificar la calidad de los productos y servicios brindados. Realizar la presentación y venta de los productos y servicios, siguiendo las pautas establecidas para dicho proceso y logrando la satisfacción del cliente.

El instructor deberá garantizar que las actividades formativas propuestas cumplan con las debidas normas de seguridad e higiene vigentes.

ANEXO RESOLUCIÓN N° 268 /19.-
GJM/SPA/AF/cnv/fhp




Prof. María Cristina Garelo
MINISTRA DE EDUCACION