



## PRÁCTICAS EXITOSAS

<b>CENTRO:</b>	<b>IES JANDÍA</b>			
	<b>DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO</b>			
<b>PROFESORADO RESPONSABLE</b>	<b>ACORÁN LÓPEZ LÓPEZ</b>			
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD/PRÁCTICA EXITOSA:</b>	<b>COMEDOR PEDAGÓGICO</b>	<b>Clasificación</b>	<b>Gestión</b>	
			<b>Docente</b>	<b>X</b>
			<b>Profesional</b>	
			<b>TIC</b>	
<b>MÓDULO/ASIGNATURA</b>	*Técnicas elementales de servicio. *Procesos básicos de alimentos y bebidas. *Atención al cliente. *Preparación y montaje para colectividades.	<b>Nivel educativo</b>	<b>ESO</b>	
			<b>FP Básica</b>	<b>X</b>
			<b>Bachillerato</b>	
			<b>CF grado medio</b>	<b>X</b>
			<b>CF grado superior</b>	
<b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b>				
<p>Dado que este curso no teníamos el CFGM * Servicios de restauración* y poder llevar a cabo los comedores pedagógicos como práctica real para el alumnado, se pensó, en CFFPB, ya que la especialidad es de Cocina y servicios de Restauración.</p> <p>Los comedores se daban los miércoles y participaban ambos grupos: 1º de FPB específico de sala y 2º de FPB que servían de refuerzo ya que tenían los conocimientos adquiridos del curso anterior.</p> <p>La experiencia fue muy positiva ya que les sirvió para cumplir los objetivos de los diferentes módulos de forma real, así como la adquisición de habilidades y destrezas a través del trabajo colaborativo.</p> <p><b>Objetivos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Conocer todo el material y herramientas.</li> <li>* Adquirir un vocabulario específico.</li> <li>* Saber las operaciones previas y el montaje de una sala.</li> <li>* Cómo dirigirse al cliente.</li> <li>* Aplicar los distintos tipos de servicio.</li> <li>* Explicar la composición de un plato.</li> <li>* Desbarasar una mesa.</li> </ul> <p><b>También han participado:</b></p> <p>CFGM: Cocina y Gastronomía en la elaboración y presentación de los platos.</p> <p>CFGS: Gestión de Alojamientos turísticos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibiendo a los clientes.</li> <li>- Haciendo una visita guiada por el centro educativo .</li> <li>- Ofreciéndoles un cup de bienvenida.</li> </ul>				



**\* PRÁCTICAS EN EL COMEDOR PEDAGÓGICO \***

**CFFBÁSICA: COCINA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**



**CFGM: COCINA Y GASTRONOMÍA**



**CFGS: GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**





**AUTOBAREMACIÓN:**

- ¿Es sostenible?, ¿puede perdurar en el tiempo?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Es transferible? ¿se pueda trasladar a cualquier centro, o al menos con las mismas características?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Mejora la eficacia en el aprendizaje o gestión? ¿son medible las mejoras con respecto a datos anteriores?

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

- ¿Suponen una mayor eficiencia (¿mejores resultados con el mismo esfuerzo o iguales resultados con menor esfuerzo?)

Si	Actualmente no, pero podría organizarse para que fuera así	No
X		

Observaciones: