



A tenor de lo establecido en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía, según recoge en su art. 5, apdo 3. 3. Con el fin de garantizar el derecho que asiste al alumnado a la evaluación y al reconocimiento objetivo de su dedicación, esfuerzo y rendimiento escolar, el profesorado informará al alumnado o a sus representantes legales, a principios de curso y antes de finalizar el mes de octubre, acerca de los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, criterios de calificación, procedimientos e instrumentos de evaluación de cada uno de los módulos, ámbitos y, en su caso, proyecto que componen cada oferta de grado D o E.

DPTO. HOSTELERÍA Y TURISMO. MP: OPTATIVA (Innovación y tendencias en servicios de bar-cafetería) NIVEL/ CURSO: 2º GDCFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Prepara y sirve cafés e infusiones con técnicas tradicionales y de vanguardia, integrando herramientas digitales y estrategias de atención al cliente. Criterios de evaluación: a) Se ha conocido las diferencias entre los distintos tipos de café e infusiones, sus métodos de extracción y su influencia en el sabor final. b) Se han aplicado técnicas avanzadas de barismo, incluyendo latte art y la creación de bebidas innovadoras con café e infusiones. c) Se han utilizado herramientas digitales para la gestión de pedidos, reservas y personalización del servicio en cafetería. d) Se han introducido prácticas sostenibles en la gestión de residuos y en la selección de productos. e) Se han aplicado técnicas de atención al cliente para mejorar la experiencia en el servicio de cafetería, asesorando sobre las bebidas y sus características. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA2. Conoce y aplica técnicas de coctelería moderna y molecular, integrando nuevas tendencias en la elaboración de cócteles innovadores, utilizando herramientas digitales y criterios de sostenibilidad. Criterios de evaluación: a) Se ha identificado y descrito las principales tendencias de la coctelería moderna y sus diferencias con la coctelería clásica, aplicando técnicas innovadoras como la mixología molecular.	Trabajos de investigación. Actividades y tareas en clase.	Los criterios de calificación estarán basados en la adquisición de los RRAA y CCEE, estos estarán recogidos en las programaciones didácticas de los distintos módulos profesionales (MP) de los respectivos Ciclos Formativos del Dpto. de Hostelería y turismo.	Serán los indicados en la Orden de 18 de septiembre de 2025, por la que se regula la evaluación, certificación, acreditación y titulación académica del alumnado que cursa enseñanzas de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) Se ha diseñado y elaborado cócteles de autor, integrando armonización de sabores y presentación creativa. c) Se han aplicado técnicas de servicio y atención al cliente en la presentación y explicación de los cócteles, asegurando una experiencia sensorial atractiva. d) Se ha evaluado el impacto ambiental y la sostenibilidad en la selección de ingredientes y la reducción de desperdicios en la coctelería. e) Se ha analizado la trazabilidad y calidad de las materias primas utilizadas, priorizando productos sostenibles y de proximidad. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental. RA3. Elabora platos sencillos e innovadores para el bar-cafetería, adaptados a las nuevas tendencias gastronómicas, integrando la digitalización y la sostenibilidad en la gestión de materias primas. Criterios de evaluación: a) Se han identificado y aplicado técnicas culinarias innovadoras en la elaboración de platos sencillos adaptados a las nuevas tendencias gastronómicas. b) Se ha diseñado y presentado platos creativos con técnicas de emplatado actuales, mejorando la percepción del cliente. c) Se ha evaluado y seleccionado materias primas en función de su calidad, temporalidad y sostenibilidad, promoviendo el consumo responsable. d) Se ha integrado herramientas digitales para la trazabilidad y control de inventarios, optimizando la gestión de materias primas en cocina. e) Se ha aplicado criterios de sostenibilidad y minimización del desperdicio alimentario en la producción y servicio de elaboraciones culinarias. f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--