



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: PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA NIVEL/ CURSO: 1º GDCFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación	Procedimientos e instrumentos de evaluación	Criterios de calificación	Criterios de promoción
RA1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado los diferentes tipos de establecimientos de bares y cafeterías. b) Se han identificado los diferentes tipos de servicios en el área del bar-cafetería. c) Se han relacionado los tipos de servicios en bar-cafetería, con los diferentes tipos de establecimientos y/o eventos. d) Se han identificado las estructuras organizativas en los diferentes tipos de establecimientos o eventos. e) Se ha descrito la estructura funcional de los departamentos y del personal en establecimientos y/o eventos. f) Se han reconocido las relaciones interdepartamentales. g) Se han establecido la organización y funciones del personal en relación con el tipo de servicio. h) Se han caracterizado los aspectos deontológicos relacionados con el personal de servicios en el bar cafetería. i) Se ha identificado el vocabulario técnico específico.	Actividades y tareas evaluables diarias, realizadas en clase, taller o en casa durante todo el curso. Preguntas orales diarias sobre la marcha, durante el desarrollo de la clase. Pruebas evaluables escritas/orales de contenidos teóricos y prácticos. Cuaderno del alumno. Trabajos de investigación, Rúbricas de evaluación asociadas a los RRAA y CCEE. Fichas técnicas Todos estos recogidos en el cuaderno del profesorado (distintos formatos) Actividades formativas evaluables recogidas en el cuaderno de empresa, para aquellos CE que se evalúen en la FFEOE.	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.

RA2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado equipos, útiles y materiales, relacionándolos con sus aplicaciones posteriores.
- b) Se han ejecutado y controlado las operaciones de puesta a punto, manejo, conservación y control sobre equipos, útiles y materiales, verificando su adecuación para usos posteriores.
- c) Se han caracterizado los diferentes tipos de montajes asociados a los servicios.
- d) Se ha analizado la información sobre los servicios que se van a montar.
- e) Se han controlado las operaciones de aprovisionamiento y recepción de materiales para los servicios.
- f) Se han ejecutado las operaciones de montaje aplicando y desarrollando las técnicas adecuadas en cada momento.
- g) Se han controlado las operaciones de acopio, distribución y conservación de productos y materias primas.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han controlado y valorado los resultados obtenidos.
- j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

RA 3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones. Criterios de evaluación: a) Se han determinado los factores culturales y sociales asociados a cada bebida. b) Se han caracterizado y clasificado las bebidas no alcohólicas. c) Se han descrito los procesos de fermentación y destilación. d) Se han caracterizado y clasificado las bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas y derivadas, excepto vino. e) Se han identificado las marcas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su presentación, categorías y características comerciales. f) Se han descrito las características organolépticas de las diferentes bebidas. g) Se han identificado las nuevas tendencias en la oferta y la demanda de bebidas. h) Se han determinado las bebidas que deben ser incluidas en la oferta comercial de la empresa. i) Se han identificado las consecuencias derivadas del consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.			
---	--	--	--

RA 4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio. Criterios de evaluación: a) Se han identificado las distintas fases del servicio. b) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de preparación de bebidas en bares/cafeterías. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de bebidas en el bar cafetería. d) Se han identificado y caracterizado las diferentes técnicas de venta y servicio de bebidas en bares/cafeterías.			
---	--	--	--

e) Se han caracterizado las técnicas asociadas a la elaboración, presentación, decoración y servicio de cócteles y combinados. f) Se han elaborado diferentes cócteles y combinados respetando su formulación y utilizando de forma adecuada los utensilios necesarios. g) Se han aplicado las normas de protocolo durante los procesos. h) Se ha realizado la facturación y cobro de los servicios prestados. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. j) Se han realizado las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.			
--	--	--	--

RA 5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio. Criterios de evaluación: a) Se han caracterizado las elaboraciones culinarias del servicio de bar/cafetería. b) Se han caracterizado las diferentes técnicas de elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías. c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la elaboración y servicio de alimentos en el bar/cafetería. d) Se han desarrollado los procedimientos intermedios y finales de conservación, teniendo en cuenta las necesidades de los productos obtenidos y su uso posterior. e) Se han realizado las elaboraciones siguiendo los procedimientos establecidos. f) Se han coordinado las fases de elaboración con las del servicio. g) Se han presentado las elaboraciones, siguiendo criterios estéticos. h) Se han reconocido las nuevas tendencias en la elaboración y servicio de alimentos en bares/cafeterías. i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.			
--	--	--	--

j) Se han realizado las operaciones,
teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria,
de seguridad laboral y de protección ambiental.