

Bloque	Asignatura / área de aprendizaje	Situación de aprendizaje y contenidos
		Títulos: Manipulador de alimentos + alérgenos / Seguridad en el trabajo
1	<p>Trabajos de cocina (1.1.)</p> <p>Trabajos de restaurante (1.2.)</p> <p>Trabajos de almacén (1.3.)</p> <p>ESPAÑOL</p> <p>Alemán</p> <p>Inglés</p> <p>Estudios económicos y sociales</p>	<p>La hostelería en Tenerife: oportunidades y retos Formación dual: desarrollo, protección de los alumnos, plan de formación, examen, reglamentación de la escuela</p> <p>Elaboración del desayuno para un hotel de vacaciones Ingredientes del bufé: selección de quesos, embutidos, jamones, recetas de huevos y otros componentes de desayuno según clientela del hotel; elaboración y presentación en las mesas de bufé, sándwiches y platos de huevos; almacenamiento correcto de los platos, aplicación del APPCC en la cocina y prevención de accidentes; cálculo de cantidades y pesos</p> <p>Elaboración del desayuno para un hotel de vacaciones Tipos y calidades principales de café, té, chocolate, zumo, agua y leche; almacenamiento correcto de bebidas; estructura del bufé y variaciones; tipos de servicios y reglas durante el servicio y correcta comunicación con el huésped</p> <p>Trabajo eficiente en almacén y compras - Almacenes diferentes para guardar comidas y bebidas (almacén seco, frigorífico, congelador), ventajas y desventajas de las compras el almacenamiento centralizados/descentralizados, diferentes conceptos hoteleros, reducción de costes por los empleados (p. ej. FIFO) - Procesos en compras/almacén: planificación de demanda, selección de proveedores, comparación de ofertas (cuantitativa y cualitativa): descuentos, condiciones de suministro, condiciones de pago, servicios, garantías, sostenibilidad, etc.), ritmo de pedidos, negociación del contrato de compraventa, pedido</p> <p>Presentación de la empresa de formación en PowerPoint Hotel individual o cadena hotelera, tamaño (habitaciones, empleados), ubicación, categoría hotelera, oferta hotelera, equipamiento de habitación, grupos destinatarios, unique selling proposition (USP), corporate identity (CI), precios, uniforme</p> <p>- Hotel staff and departments, hotel facilities -breakfast types, guests with special diets (vegan, vegetarian, gluten-free, lactose-free), breakfast dialogues, - Protection of the environment</p> <p>Derecho laboral: contrato laboral, derechos y obligaciones del empleado, horarios, despido (comparación: Convenio de hostelería Tenerife/Convenio entre FEDA y hotel), derecho regulador de convenios colectivos, huelga</p>
2	<p>Trabajos de cocina (1.1.)</p> <p>Trabajos de restaurante (1.2.)</p>	<p>Elaboración del menú de mediodía Bases de una alimentación saludable, elaboración de menús, métodos de cocción, primeros platos y sopas, platos de carne y pescado, guarniciones, postres, cálculo de materia prima y pérdidas y cálculo de áreas</p> <p>Elaboración del menú de mediodía Recomendación de vinos nacionales con enfoque Tenerife, aperitivos y digestivos, cálculo de las pérdidas de servicio de bebidas, diálogos de venta, elaboración de la carta de menú, identificación de alérgenos, abastecimiento y servicio de menús sencillos</p>

	Trabajos de almacén (1.3.) ESPAÑOL	Trabajo eficiente en almacén y compras - Recepción de mercancía: albarán, orden de pedido, control, anomalías del contrato de compraventa, reclamación, correspondencia con proveedores, registro de entrada y salida de mercancía, inventario
	Alemán	Alemán en situaciones de hotel, A2
	Inglés	- Types of beer and craft beer as a trend - Upsale of drinks - Dealing with complaints in the restaurant /Problem solving and conflict resolution
	Estudios económicos y sociales	- Derecho laboral: convenios colectivos, huelga, ley de protección del trabajo juvenil, ley de protección a la madre, contratación en prácticas - Problemas para hoteles y sus empleados: falta de vivienda y alquiler de particulares a turistas a través de Airbnb, etc.; transporte y tráfico
3	Trabajos de cocina (1.1.)	Planificación de un bufé temático Comparación de métodos de cocción, uso de productos preelaborados, preparación de platos según receta, tipos de alojamiento en el hotel (HD, MP, PC, TI), bufés variados para clientes según el tipo de pensión
	Asesoramiento y venta en el restaurante (2.1.)	Planificación y acompañamiento de un evento de banquete Ejemplos de banquetes, tipos de mesas y servicios, hoja de funciones como método de organización, diálogos de venta para un evento, elaboración de la carta de menú para eventos, abastecimiento para menús de varios platos, manejo de reclamaciones
	Servicio de habitaciones (2.3.)	Organización eficiente de la limpieza de habitaciones Limpieza de las habitaciones, control de la limpieza, selección de materiales funcionales para las habitaciones, manejo de objetos perdidos
	Trabajos de recepción (3.1.)	Entrada y salida de huéspedes en la recepción, información y asesoramiento - Categorías de hotel - Tareas de recepción dentro del área de hospedaje (división de habitaciones) - Entrada y salida con o sin reserva, llegadas individuales y de grupos, información de los huéspedes acerca del hotel y los alrededores, optimización de procesos en las entradas/salidas/informaciones/ventas de servicios hoteleros y de terceros
	Trabajos de recepción (3.1.) ESPAÑOL	Cálculo y facturación para los servicios hoteleros y de terceros - Cálculo del precio de habitación, gastos fijos y variables, facturación oficial (con IGIC/IVA), manejo con bonos - Ventajas y desventajas de modalidades de pago (efectivo, tarjeta de crédito, tarjeta de débito, PayPal, bonos), venta con elementos digitales (aplicaciones móviles, pulseras etc.), cambio de moneda como servicio cada vez menos habitual - Elaboración de recibo de servicios y hospedaje para viajeros de negocios - Redacción de documento oficial para acompañar una factura - Servicios gratuitos, manejo en situaciones de anulación (de particulares, agencias de viaje y plataformas de viajes) Trato de comisiones (agencias de viajes, tarjetas de crédito, plataformas de reserva, turoperadores)
	Alemán	Alemán en situaciones de hotel, A2
	Inglés	- Tourism in Spain and on Canary Islands and Tenerife - Writing a local menu with English explanations, recommending local dishes
	Estudios económicos y sociales	Contrato de servicios en el restaurante: desarrollo del contrato, manejo jurídico de reclamaciones, responsabilidad civil del restaurante (guardarropas, accidentes) derecho de admisión, ley del protección del menor, protección del no fumador
4 ERAS	Trabajos de recepción (3.1.)	Trabajos de recepción y reserva - Reserva, confirmación de reserva - Trato de reclamaciones, atención al cliente y diálogos telefónicos profesionales con clientes

MUS	Marketing (2.2.) ESPAÑOL	Introducción al marketing de hostelería - El mercado hotelero en Europa, en España y en las Islas Canarias: cifras, hechos y pronósticos - Los 5 “P” del marketing: Product, Price, Promotion, Place, People - Enfoque: <i>PRODUCT & PRICE</i> en la venta de habitaciones de hotel
	Marketing (2.2.)	Medios de publicidad para ofertas internas y de empresas externas
	Gestión del departamento de pisos (3.4.)	Gestión del departamento de pisos Descripción del puesto de la gobernanta, contaratar personal a través de empresas externas, ropa de cama y toallas propias o de empresas externas, planificación de horarios, estilos y técnicas de dirección, organigrama, motivación de los empleados
	Alemán	DSD I PRO (diploma de alemán como lengua extranjera), preparación B1
	Inglés	- Guest correspondence (letters, emails) : reservation request, offer, confirmation, bill/invoice - Housekeeping - British people as a target group
	Estudios económicos y sociales	- Exención de responsabilidad del hotel (vehículos, objetos de valor, equipaje, daños causados por los empelados del hotel etc.) - Protección de datos en el hotel (datos de empleados, datos de huéspedes, enfoque especial: datos digitales)
5	Trabajos de venta (3.2.)	Encargarse de trabajos en el dpartamento comercial Procesos en el departamento de ventas y marketing: - Comparación de indicadores de ventas teóricos y actuales: ocupación de habitaciones, tarifa media de habitación, estancias, precio de habitación (control de competencia) - <i>PLACE</i> : canales de venta directos e indirectos (reserva vía web, SEO, canales indirectos de reserva, venta a turoperadores/agencias de viajes) - <i>PROMOTION</i> : redes sociales (Facebook, Instagram, etc.), portales de evaluación, RR.PP., publicidad en línea - Programas de fidelidad para vincular a los clientes
	Trabajos de marketing (3.3)	Posicionamiento del hotel en el mercado hotelero Objetivos y estrategia de marketing, mission statement, identificación cooperativa (CI), grupos destinatarios, posición única de venta (PUV), medidas de marketing para un concepto hotelero (<i>PRODUCT, PRICE, PROMOTION, PLACE, PEOPLE</i>), oportunidades en incluir el personal en el éxito del marketing (<i>PEOPLE</i>), métodos de control de éxito
	Alemán	DSD I PRO (diploma de alemán como lengua extranjera), preparación y examen
	Inglés	CSR: target Group business guests (Green meetings: hotel representation booking machines for meetings/ hotel presentation for business guests) - Take a closer look at hotel marketing concepts for special target groups: for example adults only, familys, best agers, active travellers - Social media
	Estudios económicos y sociales	- Planificación de horarios (semanales, diarios) basados en el derecho laboral del trabajador: estatutos de trabajadores y convenio de hostelería (también menores, embarazadas y madres) - Motivación de los empleados mediante la planificación de horarios
	Gestión de existencias 2.4. ESPAÑOL	Trabajos de gestión de existencias - Indicadores de almacén para tomar decisiones sobre los pedidos y almacenamientos (cantidad óptima para pedidos, existencias mínimas y máximas, frecuencia de renovación, duración media en almacén, costes de aprovisionamiento, disponibilidad) - Uso de un sistema de gestión de almacenes

6	Asignaturas 1.1 -3.4.	- Repaso y profundización de todas las asignaturas impartidas en alemán - Preparación para el examen final - Gestión del tiempo
	Asignaturas 1.1 -3.4. ESPAÑOL	- Repaso y profundización de gestión de existencias, recepción/reservas, ventas y marketing
	Alemán	- Diálogos en el hotel (recepción, teléfono, restaurante, bar, servicio de habitaciones)
	Inglés	- Hotel dialogues (reception, restaurant, bar, beach/swimming pool area-SPA/job interview)
	Estudios económicos y sociales	- Repaso y profundización de los temas de los bloques 1 a 5