

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL PROYECTO FP DUAL POR PARTE DEL ALUMNO/A

El alumno/a _____, con NIF _____ matriculado/a en el Ciclo Formativo Grado Medio de Servicios en Restauración, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, en Formación Profesional Dual, en el centro docente I.P. Fernando Quiñones, con código de centro 11001749, durante el curso escolar 2022/2023, cumple y acepta las condiciones para participar en este proyecto y deja constancia de haber sido informado, conocer y aceptar los siguientes aspectos del proyecto:

CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL.

I. Justificación del proyecto

El sector del Servicios en restauración, es muy importante para la provincia de Cádiz. Con este tipo formación el alumnado se acerca más a la realidad social, cultural y económica de la zona. A pesar de la situación de la pandemia estos dos últimos años, los establecimientos de hostelería y hotelería gaditanos, han sido de los más visitados a nivel nacional durante este año. Esto nos lleva a plantearnos, mejorar más la calidad de los futuros profesionales que se forman en nuestro centro, ya que estos últimos años el sector se ha tenido que adaptar a las circunstancias derivadas de la pandemia, modificando protocolos, procesos y aplicando las nuevas tecnologías a aquellos procedimientos donde aún no estaban consolidadas. Para el centro va a suponer el poder ofrecer una Formación Profesional de calidad por tener un enfoque más práctico, ya que estamos muy limitados en el acceso a las nuevas tecnologías, como es el caso del manejo de un software de facturación, reservas, economatos y bodegas, y una buena cualificación del alumnado en aquellas competencias que están muy relacionadas con la atención y servicio al cliente, debido a la dificultad de hacer prácticas con clientes reales (por ejemplo en la atención al cliente en recepción, tratamiento de quejas, Servicios de Bar, servicios de cafeterías, servicios de room service, servicios de restaurante, eventos, etc.) y, además, en otros idiomas. Para el profesorado implicado va a suponer un acercamiento a las empresas y una continua actualización de conocimientos del sector.^{1 2} Finalmente, para el alumnado que realiza su formación en la FP Dual mejorará su motivación hacia su aprendizaje debido al acercamiento a la realidad empresarial, al posible aumento de las posibilidades de inserción laboral (empleabilidad), ya que habrá obtenido una mejor cualificación, sin nombrar el hecho de alta en la seguridad social de manera temprana. El profesorado implicado no tiene destino definitivo en el centro pero desde hace más de 12 años es destinado por comisión de servicios a este centro, es por ello el compromiso de

desarrollar el Proyecto de FP DUAL, aunque ahora sólo indiquemos como profesores del centro, a los dependientes de la Diputación de Cádiz.

II. Procedimiento de selección y asignación de puestos formativos en la empresa

“Este Ciclo Formativo se desarrolla según un Proyecto de Formación Profesional Dual, para todo el alumnado admitido. Si el Centro no dispone de recursos para atender al alumnado sin necesidad de Empresas, por no superar la formación inicial o abandonar la formación en Dual, sólo podrá continuar matriculado en módulos no dualizados”.

CRITERIOS DE ASIGNACIÓN

Se distinguen varias fases consecutivas y obligatorias:

1. Cumplir con los requisitos de la Orden de 18 de enero de 2021. Se excluirá de la participación en los proyectos de Formación Profesional dual, al alumnado que, por razón de convalidaciones o exenciones no vaya a cursar la totalidad de los módulos profesionales incluidos en el proyecto.
2. El alumno debe demostrar, en el periodo de formación inicial:
 - Puntualidad, Predisposición, Respeto hacia toda la comunidad educativa Educación y respeto.
 - Orden y limpieza,
 - Perfecta higiene personal.
 - Presentación de un Currículum Vitae y una carta de presentación.
 - Dominar completamente el uso oral y escrito del castellano.
 - Disponer de capacidades físicas y mentales.
 - Mostrar una actitud positiva, creativa y proactiva.
3. Los alumnos serán ordenados en función de los siguientes criterios:
 - Mayor nota media de las calificaciones de los módulos Duales, Mayor nota media en los trabajos de los módulos Duales
 - Mayor nota media en los exámenes de los módulos Dual,
 - Mayor nota media de todos los módulos
4. Tras una preasignación de empresa-alumno, los CVs de los alumnos serán enviados a las empresas que serán las encargadas de la selección mediante

entrevista personal. Si no se superan dos entrevistas de distintas empresas, se le elimina del proyecto.

III. Módulos profesionales implicados en el proyecto

Módulos en alternancia	Horas en alternancia	Horas anuales
1º Operaciones básicas en bar y cafetería	132:00	288:00
1º Operaciones básicas en restaurante	132:00	288:00
2º Servicios en bar-cafetería	64:00	105:00
2º Servicios en restaurante y eventos especiales	144:00	210:00
2º El vino y su servicio	48:00	84:00

IV. La distribución temporal de la actividad formativa en el centro docente y las actividades a realizar en la empresa.

La distribución temporal de los módulos profesionales que se desarrollarán en alternancia, es decir, compartiendo la formación entre el centro educativo y la empresa.

CURSO	PERIODO	DÍAS DE LA SEMANA EN LA EMPRESA	DÍAS DE LA SEMANA EN EL CENTRO	HORARIO
PRIMER CURSO	15/09/2022 AL 13/01/2023		FORMACIÓN INICIAL EN EL CENTRO EDUCATIVO DE LUNES A VIERNES	8:30 A 14:30
PRIMER CURSO	14/01/2023 AL 27/05/2023	JU-VI Ó SA	FORMACIÓN EN ALTERNANCIA LU-MA-MI	07:00 A 00:00
SEGUNDO CURSO	15/09/2023 AL 14/10/2023		FORMACIÓN INICIAL EN EL CENTRO EDUCATIVO DE LUNES A VIERNES	8:30 A 14:30

SEGUNDO CURSO	17/10/2023 AL 15/03/2024	MI-JU-VI ó SA	FORMACIÓN EN ALTERNANCIA LU – MA	8:30 A 14:30 - C 07:00 A 00:00- E
SEGUNDO CURSO	FCT 16/03/2024 AL 31/05/2024 (410 Horas)	5 días de la semana a determinar por la empresa		7:00 A 00:00

Resumen de actividades a realizar en la empresa
AF01. SEREE - Acoger y atender en todo momento a los clientes informándoles sobre la oferta de alimentos y bebidas del establecimiento.
AF01. EVYSS - Factores culturales y sociales del vino, sus características organolépticas de los diferentes tipos de vinos, y sus distintas Vinificaciones
AF01. OPEBR - Efectuar las operaciones de mise en place o puesta a punto para agilizar la prestación del servicio de alimentos y bebidas, en función de la superficie y características del local, de la fórmula de restauración y del tipo de servicio a desarrollar.
AF01. SBC - Acoger y atender en todo momento a los clientes informándoles sobre la oferta de alimentos y bebidas del establecimiento, intentando anticiparse a sus necesidades de manera que se satisfagan sus expectativas y se cumplan los objetivos económicos previstos.
AF02. SEREE - Colaborar, bajo supervisión, en la organización de los recursos disponibles para el montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales en restauración.
AF02. EVYSS - Efectuar el aprovisionamiento de la bodega o cava de día para garantizar las necesidades del servicio, respetando las características de mantenimiento y conservación de los vinos.
AF02. OPEBR - Realizar el montaje de la sala teniendo en cuenta los distintos aspectos de planificación, ejecución y supervisión del mismo.

Resumen de actividades a realizar en la empresa

AF02. OPEBC - Identificar, recepcionar y distribuir el aprovisionamiento interno de géneros y bebidas distintas a vino, en función de la oferta del establecimiento y de las necesidades del servicio.

AF03. OPEBC- Efectuar las operaciones de mise en place o puesta a punto para agilizar la prestación del servicio de alimentos y bebidas, en función de la superficie y características del local, de la fórmula de restauración y del tipo de servicio a desarrollar.

AF03. SEREE - Preparar y presentar elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.

AF03. OPEBR - Ejecutar las operaciones de apoyo al servicio en sala de alimentos, usando sus diferentes tipos de servicios y técnicas con una calidad en su desarrollo.

AF02. SBC - Servir todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vinos, e identificar sus características y presentación.

AF03. SBC - Elaborar cócteles y combinaciones alcohólicas, relacionar su formulación con sus características.

AF03. EVYSS - Cata sencilla del vino, desarrollando las distintas fases y utilizar las técnicas básicas para su desarrollo

AF04. EVYSS - Conocer la función principal de la carta de vinos, sus tipologías, formatos, presentaciones y tecnologías usadas en los tiempos actuales.

AF04. OPEBR - Ejecutar las operaciones de apoyo al servicio en sala de bebidas, usando sus diferentes tipos de servicios y técnicas, manteniendo una calidad en su desarrollo.

AF04. SBC - Elaborar platos y aperitivos propios del bar-cafetería, reconocer y aplicar las diferentes técnicas culinarias.

AF04. SEREE - Preparar y presentar elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.

AF04. OPEBC - Efectuar las operaciones de mise en place o puesta a punto para agilizar la prestación del servicio de alimentos y bebidas, en función de la superficie y características del local, de la fórmula de restauración y del tipo de servicio a desarrollar.

AF05. OPEBR - Ejecutar las operaciones de post-servicio de forma que se prevengan posibles riesgos y se mantengan y adecúen instalaciones, equipos y géneros para el siguiente servicio.

Resumen de actividades a realizar en la empresa

AF05. SBC -Realizar facturación y cobro de servicios ofrecidos al cliente, reconocer una factura y sus procedimientos.

AF05. EVYSS -Servir distintos tipos de vinos, en función del protocolo específico de servicio de cada uno de ellos para contribuir a la prestación de un servicio de calidad.

AF05. OPEBC - Efectuar y distinguir las diferentes bebidas calientes, incluyendo el proceso de elaboración de cada una de ellas.

AF06. OPEBC - Preparar y presentar bebidas frías sin alcohol, aplicando el protocolo de servicio para optimizar y dar a conocer al público objetivo la carta de bebidas del establecimiento.

AF06. EVYSS - Conocer la cultura del vino en Andalucía, destacando sus principales zonas de producción, sus vinificaciones y su servicio.

AF07. OPEBC - Preparar y presentar bebidas alcohólicas de fermentación simple, aplicando el protocolo de servicio para optimizar y dar a conocer al público objetivo la carta de bebidas del establecimiento.

AF08. OPEBC -Ejecutar las operaciones de post-servicio de forma que se prevengan posibles riesgos y se mantengan y adecúen instalaciones, equipos y géneros para el siguiente servicio.

AF01 OPEBC - Efectuar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios para la preparación y presentación de bebidas distintas a vino, en función de la oferta del establecimiento y de las necesidades del servicio.

V. La tipología de las empresas donde tendrán que llegar a cabo la actividad formativa. Régimen de becas.

Nombre de la empresa	Puestos en la empresa	Beca (S/N)
- Hotel Guadalete Ciudad Ecuestre (Jerez de la Frontera).	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Balti hoteles. (Jerez de la Frontera)	marero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel las Truchas (El Bosque)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	N
- Restaurante Ventorillo del Chato (Cádiz)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Restaurante El Faro (Cádiz)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S

Nombre de la empresa	Puestos en la empresa	Beca (S/N)
- Código de Barras (Cádiz)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Contraseña (Cádiz)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel Argantonio (Cádiz)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Tapería De Javier (San Fernando)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- De Javier Abacería (San Fernando)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Aba (San Fernando)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S

Nombre de la empresa	Puestos en la empresa	Beca (S/N)
- La Ceterilla (San Fernando)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- El Refugio (San Fernando)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel Barrosa Park (Chiclana)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel Barrosa Garden (Chiclana)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel ILunion Calas de Conil (Conil)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S
- Hotel Gran Conil (Conil)	Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller.	S

- El contenido del convenio de colaboración para el desarrollo de la actividad formativa en la empresa, que se formalizará entre ésta y el centro docente.

Se seguirá el modelo de convenio normalizado publicado en BOJA 4 de enero de 2019, Resolución de 27 de diciembre de 2018, de la Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente, por la que se publica el modelo de convenio tipo de colaboración entre el centro docente y empresas colaboradoras para el desarrollo de proyectos de formación profesional dual.

Junto a esto acepta:

- El compromiso de desempeñar las actividades formativas en las empresas relacionadas con el proyecto de formación profesional dual, en caso de ser seleccionado/a cuando solo algunas plazas sean en dual, de conformidad con la información recibida.
- El compromiso de realizar el programa formativo establecido en el proyecto de Formación Profesional dual en su totalidad, cursando todos los módulos profesionales incluidos en dicho proyecto, independientemente de cualquier convalidación, exención o superaciones en años anteriores.

Asimismo, siguiendo la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, autorizo al centro docente a facilitar mis datos personales, necesarios a fin de que las empresas puedan cumplir, si procede, con las obligaciones establecidas en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participan en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

En _____ a _____ de _____ de 20____

Fdo. _____

(El/la alumno/a, y en su caso tutor/a o representante legal)