

Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (HOTR0208)

* **Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas**



Contenido y Ocupaciones

Duración: 330 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Contenidos:

- **MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.**
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
 - UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (30 horas).
 - UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60 horas).
- **MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.**
 - UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30 horas).
 - UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).
- **FCO003: Inserción Laboral, Sensibilización Medioambiental y en Igualdad de Género (10 horas).**
- **FCOS02 : Básico de prevención de riesgos laborales (30 horas).**
- **MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).**

Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

- Ayudante de camarero, bar y/o economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Para la realización de un Certificado Profesional (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

Este Certificado de Profesionalidad tiene un **nivel 1 de cualificación**.

>> Ver Requisitos de cada nivel <<

Titulación:

Obtendrás el Certificado Profesional de este curso, titulación oficial valedera en todo el territorio español y ampliamente demandada en el mundo de la empresa. Para obtenerlo deberás:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone el CP.
- Obtener una calificación mínima de apto.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación.



Prácticas

Prácticas en Empresa: 58 horas.

Las prácticas en empresa de este Certificado Profesional suponen un total de **58 horas** de formación en centros de trabajo, donde el alumnado aplica los contenidos teórico-prácticos del curso en situaciones reales y se integra en el día a día de la empresa.

Este periodo práctico es de carácter obligatorio para la obtención del certificado y comprende todas las horas oficiales de formación desarrolladas en empresas colaboradoras.

La experiencia nos confirma que esta inmersión en la empresa es una vía directa hacia la inserción laboral, creando un vínculo real entre el alumnado y la entidad colaboradora que puede traducirse en oportunidades de contratación.

Por ello, las prácticas en empresa constituyen uno de los elementos clave de este curso.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Curso totalmente práctico con amplias y muy numerosas prácticas de taller, en las mejores instalaciones técnicas de Canarias.
- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Visitas y Charlas de personas y entidades de reconocido prestigio.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativas propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



c/ Juan Pablo II, 30
C.P. 38004
Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)



822 048 165