



Contenido y Ocupaciones **Duración:** 680 horas. **Modalidad:** Presencial.

Fechas y lugar de impartición: \*ver dato en web

http://www.



#### <u>Objetivo:</u>

Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en barcafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaría.

#### **Contenidos:**

- MF1046\_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (70 horas).
- MF1047\_2: Bebidas (80 horas).
  - MF1048\_2: Servicio de vinos (90 horas).
  - MF1049\_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería (50 horas).
  - MF1050\_2: Gestión del bar-cafetería
    - UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería (90 horas).
    - **UF0257:** Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería (30 horas).
  - MF0711\_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).
  - MF1051\_2: Ingles profesional para servicios de restauración (90 horas).
  - FCOO03: Inserción Laboral, Sensibilización Medioambiental y en Javaldad de Género (10 horas)
  - Igualdad de Género (10 horas).
  - FCOS02 : Básico de prevención de riesgos laborales (30 horas).
     MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).

### Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

- Barman.
- Camarero de bar-cafetería.
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería.
- Encargado de bar-cafetería.Jefe de barra en bar o cafetería.
- CERTIFICADO

## Requisitos: Para la reali

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 2 de cualificación.



## Requisitos / Titulación

### 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

#### <u>Prácticas en Empresa:</u> 160 horas. Las prácticas en empresa de este 0

Las prácticas en empresa de este Certificado Profesional suponen un total de **160 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.

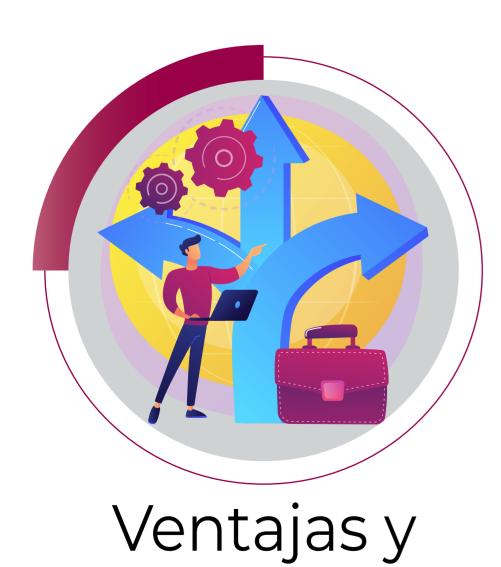
Este periodo práctico es de carácter obligatorio para la obtención del certificado y comprende todas las horas oficiales de formación desarrolladas en empresas colaboradoras.

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.



Oportunidades

# Ventajas y Oportunidades: Curso totalmente práctico con amplias y muy numerosas prácticas de

alta calidad formativa.

- 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
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.

