



# MF1052\_2: Servicio en Restaurante

\* **Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas**



## Contenido

**Duración:** 130 horas.

**Modalidad:** Presencial.

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

<http://www.>



**Objetivo:**

Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

**Contenidos:**

- **UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (40 horas).**
  - El Restaurante.
  - Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.
  - Recepción y almacenamiento de provisiones.
  - Mise en place del Restaurante.
- **UF0259: Servicio y atención al cliente en restaurante (50 horas).**
  - Servicio del Restaurante.
  - Atención al cliente en restauración.
  - La comunicación en restauración.
  - La venta en restauración.
- **UF0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante (40 horas).**
  - Facturación en restauración.
  - Cierres de servicios en restauración.
  - Post-Servicio.

**Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:**

Esta acción formativa, en conjunto con el resto de acciones que conforman el Certificado de Profesionalidad al que pertenece, te habilitan para desempeñar las funciones de:

- Camarero.
- Camarero de sala o jefe de rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.



## Requisitos/ Titulación

**Requisitos:**

Para la realización de una acción formativa perteneciente a un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 2 de cualificación**.

**>> Ver Requisitos de cada nivel <<**

**Titulación:**

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



## Ventajas y Oportunidades

**Ventajas y Oportunidades:**

- 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.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa 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