

# MF1098\_3: Diseño de procesos de servicio en restauración



\* Curso totalmente GRATUITO para personas ocupadas



## Contenido

**Duración:** 60 horas.

**Modalidad:** Presencial.

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

<http://www.>



**Objetivo:**

Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

**Contenidos:**

- **Unidad 1.-** Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en Restauración.
- **Unidad 2.-** Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.
- **Unidad 3.-** Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.
- **Unidad 4.-** Organización de servicios especiales.
- **Unidad 5.-** Planificación del Protocolo en los eventos.

**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:

- Jefes/as de comedor o maestros de sala.
- Maitre.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de bares.
- Jefes/as de banquetes.



## 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 3 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 amigable.



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



822 048 165