

**CURSO DE SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA**

| | | | |
|-----------------|--------------------|----------------------|--|
| Inicio | Según Programación | Destinatarios | Preferentemente Desempleados |
| Fin | Según Programación | Lugar | Gijón (C/ Ceán Bermúdez, 26, 27, 28) |
| Horario | Según Programación | Modalidad | Presencial |
| Duración | 640 horas | Titulación | Certificado de Profesionalidad (Nivel 2) |

Salidas Profesionales: Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Según el Observatorio de Inserción Profesional del SEPEPA, nuestro índice de inserción es el del 82,61%.

Código: HOTR0508
Familia Profesional: Hostelería y Turismo
Área profesional: Restauración
Nivel de cualificación profesional: 2
Cualificación profesional de referencia: HOT327_2 Servicios de bar y cafetería (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)
Regulado por: RD 1256/2009, RD 685/2011 y RD 619/2013

COMPETENCIA GENERAL:

Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

ÁMBITO PROFESIONAL:

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:

5020.003.0 Barman.
5020.004.1 Camarero de bar-cafetería.
5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
5030.006.4 Encargado de bar-cafetería
5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería

REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 640 HORAS.



RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS:

MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
MF1047_2: (Transversal) Bebidas.
MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos.
MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.
MF1050_2: Gestión del bar-cafetería.
UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería.
UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.
MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración.
MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería.

VINCULACIÓN CON CAPACITACIONES PROFESIONALES

La formación establecida en el modulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del carné de manipulación de alimentos, según la normativa establecida por las administraciones competentes.

A QUIEN VA DIRIGIDO?

Este curso va dirigido a todas aquellas personas desempleadas que, sin tener una experiencia profesional en el mundo de la hostelería, desean adquirir una formación que les permita iniciarse en la profesión de Camarero de bar y Cafetería. También está dirigido a todas aquellas personas que ya poseen una cierta experiencia profesional en este campo, pero que desean ampliar y perfeccionar su formación de una forma más académica así poder obtener el Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en Servicios de Bar y Cafetería. Así mismo podrán acceder a esta acción formativa todas aquellas personas que buscan una profesión con futuro y aquellos que piensan en abrir un establecimiento propio.

REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

- **Nivel académico o de conocimientos generales**
Graduado en ESO o estudios equivalentes.
- **Nivel profesional o técnico**
No se precisan conocimientos específicos, ni experiencia profesional.
- **Condiciones físicas**
No padecer enfermedades infecto-contagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

CONTENIDOS

Te mostramos a continuación un resumen de los contenidos del curso:

- Introducción al turismo y a la hostelería.
- Preparación del área de bar-cafetería previo al servicio.
- Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.
- Oferta y servicio de bebidas en barra.
- La fuente de soda.
- Los vinos. Servicio de vinos y cavas.
- Facturación en la restauración.
- Preparación y presentación de aperitivos y canapés.
- Servicio de plancha: sandwiches, bocadillos, tortitas y tostadas.



- Preparación y presentación de platos combinados.
- Coctelería.
- Servicio de habitaciones.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Calidad del servicio y atención al cliente.
- Inglés para restaurante-bar.

