



CURSO DE SERVICIOS DE RESTAURANTE

Inicio	<i>Ver Programación</i>	Destinatarios	<i>Ver Programación</i>
Fin	<i>Ver Programación</i>	Lugar	Gijón (C/ Ceán Bermúdez, 26, 27, 28)
Horario	<i>Ver Programación</i>	Modalidad	Presencial
Duración	580 horas*	Titulación	Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

❖ Generalmente la duración se ve incrementada con 10 horas de formación transversal (Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género – FCOO03)

DATOS DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Código:	HOTR0608
Familia Profesional:	Hostelería y Turismo
Área profesional:	Restauración
Nivel de cualificación profesional:	2
Cualificación profesional de referencia:	HOT 328_2 Servicios de Restaurante. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre).
Regulado por:	RD 1256/2008, RD 685/2011 y RD 619/2013

COMPETENCIA GENERAL:

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, 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 y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

ÁMBITO PROFESIONAL:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:

- Camarero.
- Camarero de Sala o Jefe de Rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.

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.

SALIDAS PROFESIONALES:

Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Según el Observatorio de Inserción Profesional del SEPEPA, nuestro índice de inserción es superior al 80%.

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS:



1. MF1052_2: Servicio en restaurante.
 - UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante.
 - UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante.
 - UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante.
2. MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos.
3. MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
4. MF1054_2: Servicios especiales en restauración.
5. MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
6. MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración.
7. MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante.

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 Restaurante. 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 Restaurante. 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.