



## Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

\*MODULO PERTENECIENTE AL **CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE NIVEL 2**

**CAMARERO/A DE RESTAURANTE**

### **OBJETIVOS**

Obtener las competencias profesionales para 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.

### **DURACIÓN**

50 horas.

### **CONTENIDO**

- Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.
- Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.
- Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

### **REQUISITOS DE ACCESO**

1. Estar en posesión del Título de Graduado en Educación Secundaria (4º E.S.O. finalizado o FP-I acabado).
2. Estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad del mismo nivel del Certificado de Profesionalidad al que se desea acceder, en este caso Nivel 2.
3. Estar en posesión de un Certificado de Profesionalidad de Nivel 1 de la misma familia y área profesional.
4. Cumplir el requisito académico de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio o bien, haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las Administraciones Educativas.
5. Tener superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años y/o 45 años.