



FICHA TÉCNICA DEL CURSO: OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Inicio	<i>Ver Programación</i>	Destinatarios	Ver programación
Fin	<i>Ver Programación</i>	Lugar	Gijón (C/ Ceán Bermúdez,25,26,27,28)
Horario	<i>Ver Programación</i>	Modalidad	Presencial
Duración	290 horas*	Titulación	Certificado de Profesionalidad (Nivel 1)

*Generalmente la duración se ve incrementada con 10 horas de formación transversal (Inserción Laboral, Sensibilización medioambiental y en igualdad de género –FCOO03)

DATOS DEL CETIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Código	HOTR0208
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Área profesional	Restauración
Nivel de cualificación profesional	1
Cualificación profesional de referencia	HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar. (RD 295/2004 de 20 de febrero)
Regulado por	RD 1376/2008, RD 685/2011 y RD 619/2013

COMPETENCIA GENERAL

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Ayudante de camarero/a.
- Ayudante de bar.
- Ayudante de economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.



REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del Certificado de Manipulador/a de alimentos según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

SALIDAS PROFESIONALES

Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Inserción Profesional del 57%.

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS

1. MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
 - UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.
2. MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
 - UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.
3. MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar.

VINCULACIÓN CON CAPACITACIONES PROFESIONALES

La formación establecida en el Unidad Formativa “Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del Certificado de manipulador/a de alimentos, según la normativa establecida por las Administraciones competentes.

¿A QUIÉN 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/a de Restaurante y 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 1 en Operaciones Básicas de Restaurante y Bar. 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 ALUMNADO

Nivel académico o de conocimientos generales

No se exigen requisitos formativos.

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.