



## FICHA TÉCNICA DEL CURSO: CURSO DE GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

<b>Inicio</b>	<i>Ver Programación</i>	<b>Destinatarios</b>	<i>Ver programación</i>
<b>Fin</b>	<i>Ver Programación</i>	<b>Lugar</b>	<i>Gijón (C/ Ceán Bermúdez,25,26,27,28)</i>
<b>Horario</b>	<i>Ver Programación</i>	<b>Modalidad</b>	<i>Presencial</i>
<b>Duración</b>	<i>610 horas*</i>	<b>Titulación</b>	<i>Certificado de Profesionalidad (Nivel 3)</i>

\*Generalmente la duración se ve incrementada con 10 horas de formación transversal (Inserción laboral. Sensibilización medioambiental y en igualdad de género FCO0003)

### DATOS DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

<b>Código</b>	HOTR0409
<b>Familia Profesional</b>	Hostelería y Turismo
<b>Área profesional</b>	Restauración
<b>Nivel de cualificación profesional</b>	3
<b>Cualificación profesional de referencia</b>	HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración. (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)
<b>Regulado por</b>	RD 685/2011 y RD 619/2013

### COMPETENCIA GENERAL

Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

### ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del director o gerente de restaurante o superior jerárquico equivalente.

### OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:

- Maître.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de Bares.
- Jefes/as de banquetes.



## **REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL**

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

## **SALIDAS PROFESIONALES**

Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Inserción Profesional del 100%.

## **RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS**

1. MF1098\_3 (Transversal): Diseño de procesos de servicio en restauración.
2. MF1103\_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.
3. MF1104\_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
4. MF1047\_2 (Transversal): Bebidas.
5. MF1048\_2 (Transversal): Servicio de vinos.
6. MF1105\_3: Normas de protocolo en restauración.
7. MF0711\_2 (Transversal): Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
8. MF1051\_2 (Transversal): Inglés profesional para servicios de restauración.
9. MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración.

## **VINCULACIÓN CON CAPACITACIONES PROFESIONALES**

La formación establecida en el Módulo Formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del Certificado de Manipulador/a de alimentos.

## **¿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/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 3 en Gestión de Procesos de Servicio en Restauración. 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***

Bachillerato, FP II, Grado Superior o estudios superiores, Certificado de Profesionalidad Nivel 2 de la misma familia y área profesional, Certificado de Profesionalidad del mismo nivel, en este caso Nivel 3.

### ***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.