



FICHA TÉCNICA DEL CURSO: CURSO DE SERVICIO DE BAR Y CAFETERÍA

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	640 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)

DATOS DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

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

- Barman.
- Camarero/a de bar-cafetería.
- Camarero/a de barra y/o dependiente de cafetería.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a 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 de Certificado de Manipulador/a, según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

SALIDAS PROFESIONALES

Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Inserción Profesional del 90%.

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS

1. MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
2. MF1047_2: (Transversal) Bebidas.
3. MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos.
4. MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.
5. 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.
6. MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
7. MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración.
8. MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería.

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, 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/a 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, Certificado de Profesionalidad Nivel 1 de la misma familia y área profesional, Certificado de Profesionalidad del mismo nivel, en este caso Nivel 2.

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.