

NOMBRE DEL CURSO: **Operaciones Básicas de Restaurante y bar.**

DESCRIPCIÓN: 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.

REQUISITOS: El curso va dirigido a personas desempleadas pertenecientes a colectivos vulnerables.

DURACIÓN HORAS TOTALES: 460 horas

FORMACIÓN ESPECÍFICA: 210 horas.

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA: 50 horas.

PRÁCTICA PROFESIONAL NO LABORAL: 200 horas.

FORMACIÓN ESPECÍFICA:

MÓDULOS

- ❖ MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.
- ❖ MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

UNIDADES:

- ❖ 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.
- ❖ UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
- ❖ UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA:

- ❖ Fomento de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (5 horas).
- ❖ Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social (5 horas).
- ❖ Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente (5 horas).
- ❖ Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas).
- ❖ Nuevas tecnologías de la información y comunicación. TIC (20 horas).
- ❖ Habilidades (10 horas).