

Servicio básico de hostelería



* **Curso totalmente GRATUITO
para personas desempleadas**



Contenido

Duración: 60 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.>



Objetivo:

Adquisición de competencias básicas para preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo al tipo de servicio, realizando las operaciones de limpieza y normas de seguridad.

Contenidos:

- UF2282: Dirección de procesos de elaboración y presentación de platos de cocina(60 horas).



Requisitos

Requisitos:

Para la realización de esta formación el alumnado deberá cumplir con los requisitos de acceso en función del nivel exigido.

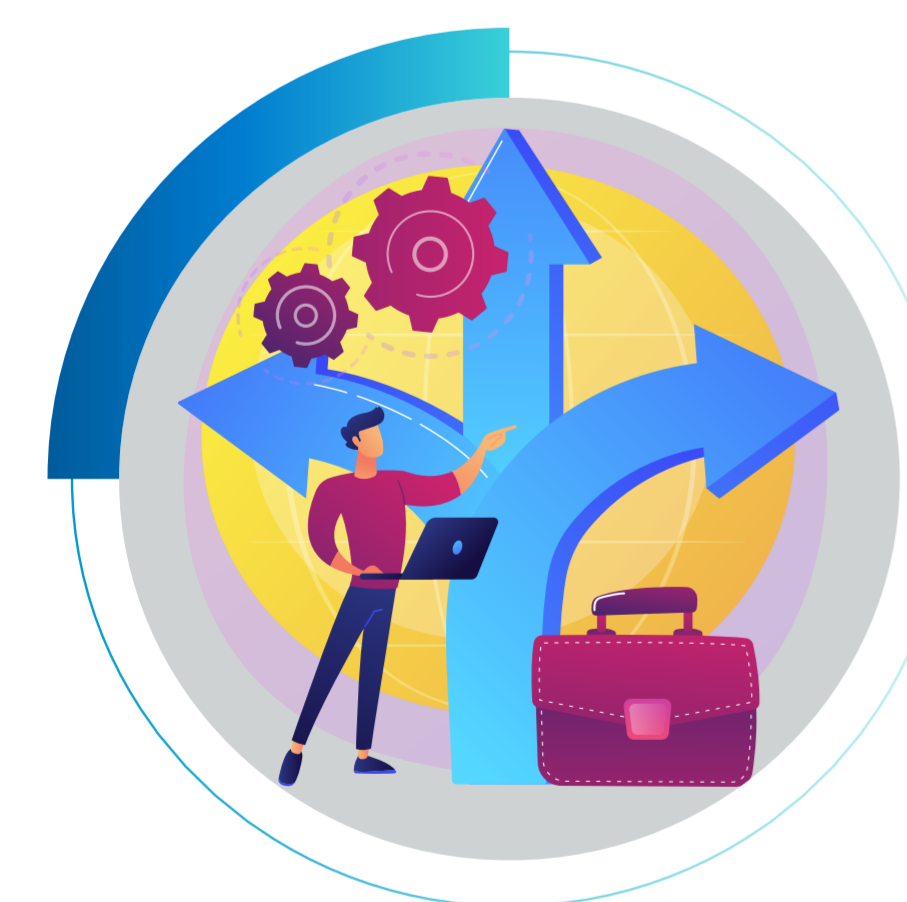
Esta Acción Formativa tiene un **nivel 1 de cualificación**.

[Ver Requisitos de cada nivel](#)

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Asistir al curso con aprovechamiento.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

A través de la acción de un equipo de orientadores/as, puesto a disposición del proyecto, se acompañará a los participantes, para que de forma paralela a la formación puedan acreditar las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral. Con las acciones de asesoramiento/acompañamiento el alumnado obtendrá los siguientes beneficios:

- Mejora de sus competencias en el desarrollo las acciones más demandadas por las empresas.
- Mejora de sus competencias para desarrollar funciones de mayor nivel.
- Mejora de las competencias para desarrollar su perfil profesional y CV de cara a un cambio de empleo, diferente al desarrollado hasta el momento.
- Mantenimiento y la mejora de empleo.
- Acceso a la formación a lo largo de la vida de desempleados/as que por diversos motivos hace tiempo que no complementan su formación, de forma que puedan complementar sus estudios profesionales e incluso, realizar estudios técnicos superiores.
- Reconocimiento de la experiencia laboral y la formación adquirida por vías no formales.
- Análisis personal, guiado por el técnico asesor, de las competencias profesionales que cada uno posee con relación a la cualificación y puesto de trabajo desarrollado a lo largo de su vida laboral.
- Obtención de una titulación oficial relacionada con la profesión.
- Motivación de los/as beneficiarios para el aprendizaje a lo largo de la vida a través de un plan individualizado de formación y asesoramiento para la mejora de la cualificación.
- Mejora del perfil profesional y de la presencia de los datos aportados en el Currículum Vitae de cada participante.