

# Operaciones Básicas de Restaurante y Bar (HOTR0208)



\* Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas

SÍGUENOS



## Contenido y Ocupaciones

**Duración:** 315 horas.

**Modalidad:** Presencial.

**Fechas y lugar de impartición:** \*ver dato en web

<http://www.>



**Objetivo:**

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.

**Contenidos:**

- **MF0257\_1: Servicio básico de restaurante-bar.**
  - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).
  - UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (30 horas).
  - UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60 horas).
- **MF0258\_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.**
  - UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30 horas).
  - UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).
- **FC0003: Inserción Laboral, Sensibilización Medioambiental y en Igualdad de Género (10 horas).**
- **FC0006: Establecimiento de objetivos profesionales y plan de acción (15 horas).**
- **MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).**

**Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:**

- Ayudante de camarero, bar y/o economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.



## Requisitos / Titulación

**Requisitos:**

Para la realización de un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

Este Certificado de Profesionalidad tiene un **nivel 1 de cualificación**.

[Ver Requisitos de cada nivel](#)

**Titulación:**

Obtendrás el Certificado de Profesionalidad de este curso, titulación oficial valedera en todo el territorio español y ampliamente demandada en el mundo de la empresa. Para obtenerlo deberás:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone el CP.
- Obtener una calificación mínima de apto.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación.



## Prácticas

**Prácticas en Empresa:** 80 horas.

El módulo de prácticas profesionales no laborales, es el medio por el cual el alumnado adquiere una **experiencia real** en una empresa, siendo una vía para la puesta en práctica de los conocimientos teórico-prácticos adquiridos durante el curso.

Este módulo formativo es de **carácter obligatorio** en este Certificado de Profesionalidad y sin cuya superación del mismo no podrás obtener la titulación oficial correspondiente.

Nuestra experiencia nos demuestra que la FCT es la mejor herramienta para tu inserción profesional en el mercado de trabajo, donde empresa y alumno conviven en un periodo de prácticas generando un vínculo primordial para una posterior contratación.

Por ello es quizás el módulo formativo más importante del curso.



## Ventajas y Oportunidades

**Ventajas y Oportunidades:**

- Curso totalmente práctico con amplias y muy numerosas prácticas de taller, en las mejores instalaciones técnicas de Canarias.
- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Visitas y Charlas de personas y entidades de reconocido prestigio.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativas propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria  
928 380 012

grancanaria@institutofocan.es



Tenerife1 Santa Cruz  
922 286 114

tenerife\_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz  
922 630 255

tenerife\_sede2@institutofocan.es



La Palma  
922 462 648

lapalma@institutofocan.es



Lanzarote  
828 609 005

lanzarote@institutofocan.es