



# Servicios de Restaurante (HOTR0608)

**\* Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas**

SÍGUENOS



## Contenido y Ocupaciones

**Duración:** 620 horas.

**Modalidad:** Presencial.

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

<http://www.>



**Objetivo:**

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, 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 y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

**Contenidos:**

- **MF1052\_2: Servicio en restaurante.**
  - **UF0258:** Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (40 horas).
  - **UF0259:** Servicio y atención al cliente en Restaurante (50 horas).
  - **UF0260:** Facturación y cierre de actividad en Restaurante (40 horas).
- **MF1048\_2: Servicio de vinos (90 horas).**
- **MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (50 horas).**
- **MF1054\_2: Servicios especiales en restauración (80 horas).**
- **MF0711\_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).**
- **MF1051\_2: Inglés profesional para servicios de restauración (90 horas).**
- **FC0003: Inserción Laboral, Sensibilización Medioambiental y en Igualdad de Género (10 horas).**
- **FC0502: Básico de prevención de riesgos laborales (30 horas).**
- **MP0061: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).**

**Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:**

- Camarero.
- Camarero de sala o jefe de rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.



## 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 2 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:** 145 horas.

Las prácticas en empresa de este Certificado Profesional suponen un total de **145 horas** de formación en centros de trabajo, donde el alumnado aplica los contenidos teórico-prácticos del curso en situaciones reales y se integra en el día a día de la empresa.

Este periodo práctico es de carácter obligatorio para la obtención del certificado y comprende todas las horas oficiales de formación desarrolladas en empresas colaboradoras.

La experiencia nos confirma que esta inmersión en la empresa es una vía directa hacia la inserción laboral, creando un vínculo real entre el alumnado y la entidad colaboradora que puede traducirse en oportunidades de contratación.

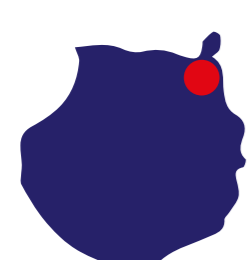
Por ello, las prácticas en empresa constituyen uno de los elementos clave de este curso.



## Ventajas y Oportunidades

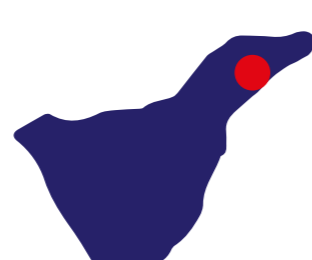
**Ventajas y Oportunidades:**

- 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.



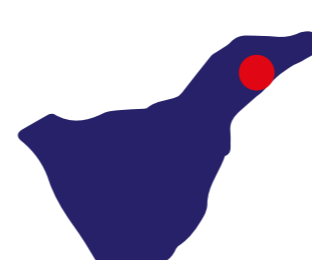
**Gran Canaria**  
928 380 012

grancanaria@institutofocan.es



**Tenerife1 Santa Cruz**  
922 286 114

tenerife\_sede1@institutofocan.es



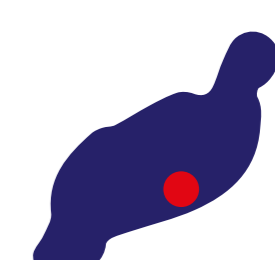
**Tenerife2 Santa Cruz**  
922 630 255

tenerife\_sede2@institutofocan.es



**La Palma**  
922 462 648

lapalma@institutofocan.es



**Lanzarote**  
828 609 005

lanzarote@institutofocan.es