

# Servicios Básicos de Hostelería y Repostería



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

SÍGUENOS



## Contenido

**Duración:** 240 horas.

**Modalidad:** Presencial.

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

<http://www.>



**Objetivo:**

Adquisición de competencias básicas orientadas a la preparación, elaboración y presentación de alimentos y bebidas. Desarrollando estas capacidades en el uso eficaz de las herramientas de trabajo respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

**Contenidos:**

- UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).
- UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60 horas).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).



## Requisitos / Titulación

**Requisitos:**

El requisito formativo de acceso a este itinerario formativo será al menos uno de los siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio para el nivel 2 o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV de este real decreto, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente.

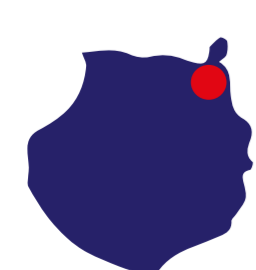


## Ventajas y Oportunidades

**Ventajas y Oportunidades:**

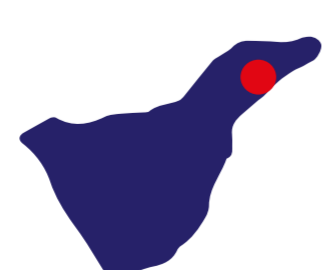
A través de la acción de un equipo de orientadores/as, puesto a disposición del proyecto, se acompañará a los participantes, para que de forma paralela a la formación puedan acreditar las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral. Con las acciones de asesoramiento/acompañamiento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



**Gran Canaria**  
928 380 012

[grancanaria@institutofocan.es](mailto:grancanaria@institutofocan.es)



**Tenerife Santa Cruz**  
922 286 114

[tenerife\\_santaacruz@institutofocan.es](mailto:tenerife_santaacruz@institutofocan.es)



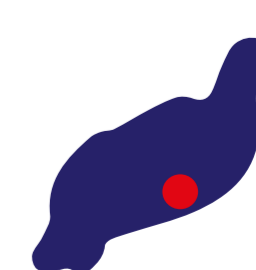
**La Palma**  
922 462 648

[lapalma@institutofocan.es](mailto:lapalma@institutofocan.es)



**Tenerife Arona**  
922 630 255

[tenerife\\_arona@institutofocan.es](mailto:tenerife_arona@institutofocan.es)



**Lanzarote**  
828 609 005

[lanzarote@institutofocan.es](mailto:lanzarote@institutofocan.es)