Servicios de restaurante (HOTR0608)

Municipio de impartición: Villanueva de la Reina

Ayuda máxima a recibir: 320€

Horas de formación:

- Específica: **500 hrs.**
- Transversal: **9 hrs.**
- Complementaria: **25 hrs.**
- Tutoría específica: **5 hrs.**
- Tutoría práctica: **5 hrs.**
- Práctica profesional: **80 hrs.**

Nivel de acceso requerido:
Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente a efectos de acceso, un certificado profesional de nivel 2, un certificado de competencia incluido en la oferta a realizar, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional. Se puede acceder también a través de prueba de acceso.

Descripción del curso:

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.

Formación específica:

MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas)

- 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: (Transversal) 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: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)

Práctica profesional no laboral:

MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante (80 horas).

Formación transversal:

- Derechos fundamentales de la Unión Europea (3 horas)
- Igualdad de género, igualdad de oportunidades y no discriminación (3 horas)
- Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente. (3 horas)

Formación complementaria:

- Búsqueda de empleo e inserción de los participantes (5 horas)
- Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas)
- Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC). (5 horas)
- Prevención de riesgos laborales (5 horas)
- Habilidades personales (5 horas)

Tutorías:

Las tutorías tienen como finalidad ofrecer apoyo personalizado, resolver dudas, orientar en el seguimiento de los contenidos y favorecer la motivación y participación activa del alumnado. Podrán incluir asesoramiento en materia de inserción laboral, especialmente en lo relativo a la mejora de la empleabilidad, técnicas de búsqueda de empleo y definición del itinerario profesional.

Familia Profesional: HOTELERÍA Y TURÍSMO

Destinatarios: Personas desempleadas de larga duración, los mayores de 45 años, (en especial Mujeres), las personas con una discapacidad igual o superior al 33 %, nacionales de terceros países, personas de origen extranjero, personas pertenecientes a minorías y otras personas en situación socioeconómica de vulnerabilidad.