

Operaciones básicas de restaurante y bar



Visión general

Itinerario que proporciona las competencias básicas para trabajar en bares y restaurantes como **ayudante en la prestación del servicio a los clientes**.



Competencias adquiridas

- ▶ **Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.**
- ▶ **Ejecutar operaciones básicas** de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
- ▶ **Realizar operaciones básicas** de tratamiento de datos.



Duración

El periodo lectivo tiene **una duración 260h** a realizar en **4 meses**.

En el caso de que este itinerario vaya asociado a un contrato para la formación y el aprendizaje la formación cubre **una duración de 6 meses** con esta modalidad contractual.



Nivel

1



Modalidad

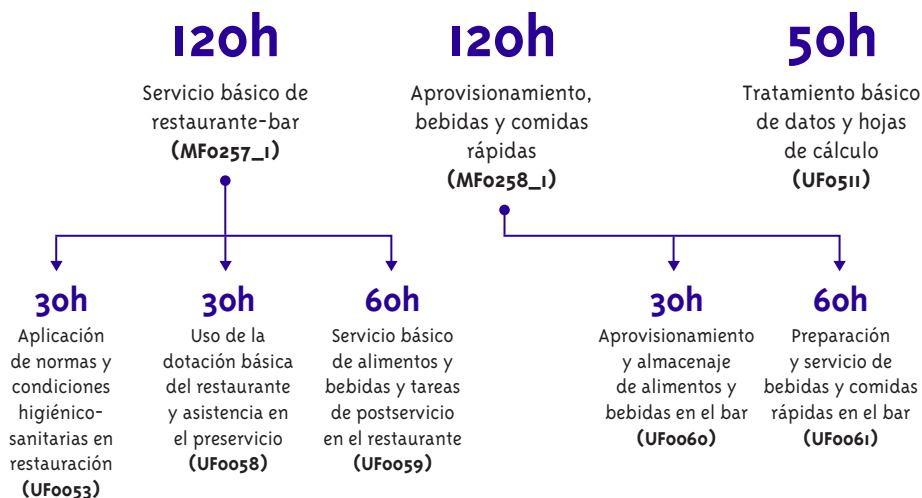
Teleformación con algunas horas presenciales.

La formación se realiza en el campus virtual de **Exist Estratègies Formatives, SLU**, acreditado por el Servicio Público de Empleo Estatal con el código 8000000220.

Las partes presenciales incluyen los **3 exámenes finales de módulo (7h)** y **1 sesión formativa (2h)**.



Programa formativo



Módulo de prácticas

El certificado incluye el módulo de prácticas profesionales no laborales MP0015, **80h**. Están exentos de realizar este módulo los alumnos/as que realicen el certificado en el marco de un contrato para la formación y el aprendizaje, así como quienes acrediten una experiencia laboral de al menos tres meses que se corresponda con las capacidades recogidas en el citado módulo.



Salidas profesionales

- ▶ Ayudantes de servicios (hostelería).



Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene el **Certificado de Profesionalidad Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208)**.

Fecha de inicio:

Día 1 de cada mes