

Servicios de restaurante



Visión general

Itinerario de especialización que proporciona las competencias **para trabajar como camarero en un restaurante**.



Competencias adquiridas

- ▶ **Desarrollar los procesos** de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- ▶ **Servir vinos y prestar información** básica sobre los mismos.
- ▶ **Elaborar y acabar platos** a la vista del cliente.
- ▶ **Disponer todo tipo de servicios** especiales en Restauración.
- ▶ **Actuar bajo normas** de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ▶ **Comunicarse en inglés**, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.



Duración

El periodo lectivo tiene **una duración 500h** a **realizar en 10 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 1 año** con esta modalidad contractual.



Nivel

2



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 **6 exámenes finales de módulo (14h)** y **4 sesiones formativas (19h)**.



Programa formativo

130h

Servicio en restaurante
(MF1052_2)

90h

Servicio de vinos
(MF1048_2)

50h

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
(MF1053_2)

80h

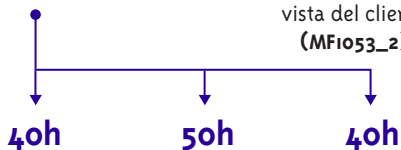
Servicios especiales en restauración
(MF1054_2)

60h

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
(MF0711_2)

90h

Inglés profesional para servicios de restauración
(MF1051_2)



Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
(UF0258)

Servicio y atención al cliente en restaurante
(UF0259)

Facturación y cierre de actividad en restaurante
(UF0260)



Módulo de prácticas

El certificado incluye el módulo de prácticas profesionales no laborales MP0061, de **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

- ▶ Camareros y cocineros propietarios.
- ▶ Camareros de sala o jefes de rango.
- ▶ Camareros, en general.



Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene el **Certificado de Profesionalidad *Servicios de restaurante*** (HOTR0608).

Fecha de inicio:

Día 1 de cada mes