

Servicios de bar y cafetería



Visión general

Itinerario que proporciona competencias avanzadas **para trabajar en bares y cafeterías prestando servicio a los clientes**, incluido un módulo de gestión del bar-cafetería.



Competencias adquiridas

- ▶ **Desarrollar los procesos** de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- ▶ **Asesorar sobre bebidas** distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- ▶ **Servir vinos y prestar información** básica sobre los mismos.
- ▶ **Preparar y exponer** elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
- ▶ **Gestionar** el bar-cafetería.
- ▶ **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 560h** 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 **7 exámenes finales de módulo (15h)** y **6 sesiones formativas (26h)**.



Programa formativo

70h **80h** **90h** **50h** **120h** **60h** **90h**

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (MF1046_2)

Bebidas (MF1047_2)

Servicio de vinos (MF1048_2)

Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería (MF1049_2)

Gestión del bar- cafetería (MF1050_2)

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2)

Inglés profesional para servicios de restauración (MF1051_2)

90h

Control de la actividad económica del bar y cafetería (UF0256)

30h

Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería (UF0257)



Módulo de prácticas

El certificado incluye el módulo de prácticas profesionales no laborales MP0057, 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.
- ▶ Bármanes.
- ▶ Camareros de barra y/o dependientes de cafetería.
- ▶ Jefes de barra o cafetería.



Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene el **Certificado de Profesionalidad *Servicios de bar y cafetería* (HOTRO508)**.

Fecha de inicio:

Día 1 de cada mes