



## CURSO DE GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

<b>Inicio</b>	Según Programación	<b>Destinatarios</b>	Preferentemente Desempleados
<b>Fin</b>	Según Programación	<b>Lugar</b>	Gijón (C/ Ceán Bermúdez, 26, 27, 28)
<b>Horario</b>	Según Programación	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Duración</b>	610 horas*	<b>Titulación</b>	Certificado de Profesionalidad (Nivel 3)

**Salidas Profesionales:** Bolsa de Trabajo de Hostelcur. Según el Observatorio de Inserción Profesional del SEPEPA, nuestro índice de inserción es el del 82,61%.

\* Generalmente la duración se ve incrementada con 10 horas de formación transversal (Orientación profesional)

**Código:**..... HOTR0409  
**Familia Profesional:**..... Hostelería y Turismo  
**Área profesional:**..... Restauración  
**Nivel de cualificación profesional:**..... 3  
**Cualificación profesional de referencia:** HOT334\_3 Gestión de procesos de servicio en restauración.  
(RD 1700/2007 de 14 de diciembre)  
**Regulado por:**..... RD 685/2011 y RD 619/2013

### COMPETENCIA GENERAL:

Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

### ÁMBITO PROFESIONAL:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del director o gerente de restaurante o superior jerárquico equivalente.

### OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:

- Maître.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de Bares.
- Jefes/as de banquetes.

### REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.

### DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 610 HORAS.



## RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS:

1. MF1098\_3 (Transversal): Diseño de procesos de servicio en restauración.
2. MF1103\_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.
3. MF1104\_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
4. MF1047\_2 (Transversal): Bebidas.
5. MF1048\_2 (Transversal): Servicio de vinos.
6. MF1105\_3: Normas de protocolo en restauración.
7. MF0711\_2 (Transversal): Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
8. MF1051\_2 (Transversal): Inglés profesional para servicios de restauración.
9. MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración.

## VINCULACIÓN CON CAPACITACIONES PROFESIONALES

La formación establecida en el módulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención de la acreditación de manipulación de alimentos.

## A QUIEN VA DIRIGIDO?

Este curso va dirigido a todas aquellas personas desempleadas que, sin tener una experiencia profesional en el mundo de la hostelería, desean adquirir una formación que les permita iniciarse en la profesión de Camarero de Restaurante y Bar y Cafetería. También está dirigido a todas aquellas personas que ya poseen una cierta experiencia profesional en este campo, pero que desean ampliar y perfeccionar su formación de una forma más académica así poder obtener el Certificado de Profesionalidad de nivel 3 en Gestión de Procesos de Servicio en Restauración. Así mismo podrán acceder a esta acción formativa todas aquellas personas que buscan una profesión con futuro y aquellos que piensan en abrir un establecimiento propio.

## REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

- **Nivel académico o de conocimientos generales**  
Bachillerato, FPII, Grado Superior o estudios superiores.
- **Nivel profesional o técnico**  
No se precisan conocimientos específicos, ni experiencia profesional.
- **Condiciones físicas**  
No padecer enfermedades infecto contagiosas, ni minusvalías físicas o psíquicas que impidan el normal desarrollo de la profesión.