



CURSO DE SERVICIOS DE RESTAURANTE

Inicio	Según Programación	Destinatarios	Preferentemente Desempleados
Fin	Según Programación	Lugar	Gijón (C/ Ceán Bermúdez, 26, 27, 28)
Horario	Según Programación	Modalidad	Presencial
Duración	580 horas*	Titulación	Certificado de Profesionalidad (Nivel 2)

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)

DATOS DEL CURSO

Código:..... HOTR0608
Familia Profesional:..... Hostelería y Turismo
Área profesional:..... Restauración
Nivel de cualificación profesional:..... 2
Cualificación profesional de referencia:..... HOT 328_2 Servicios de Restaurante. (RD 1700/2007, de 14 de diciembre).
Regulado por:..... RD 1256/2008, RD 685/2011 y RD 619/2013

COMPETENCIA GENERAL:

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.

ÁMBITO PROFESIONAL:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:

- Camarero.
- Camarero de Sala o Jefe de Rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.

REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL:

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos" según la normativa establecida por la correspondiente administración competente.



DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: 580 HORAS.

RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS Y DE UNIDADES FORMATIVAS:

1. MF1052_2: Servicio en restaurante.
 - UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante.
 - UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante.
 - UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante.
2. MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos.
3. MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.
4. MF1054_2: Servicios especiales en restauración.
5. MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
6. MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración.
7. MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante.

VINCULACIÓN CON CAPACITACIONES PROFESIONALES

La formación establecida en el modulo formativo de “Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantiza el nivel de conocimientos necesarios para la obtención del carné de manipulación de alimentos, según la normativa establecida por las administraciones competentes.

¿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. 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 2 en Servicios de Restaurante. 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**
Graduado en ESO o estudios equivalentes.
- **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..