

Servicios de bar y cafetería

Categoría:

Hostelería

Duración:

300 horas

Comienzo:

08-02-2023

Finalización:

15-05-2023

Modalidad:

Presencial

Horario:

De 9:00 a 14:00 horas

Lugar:

Centro Oliver

Dirigido a

Desempleados/as con Graduado en ESO, Graduado Escolar o Certificado de profesionalidad N1 en la misma familia y área profesional o cumplir alguno de los requisitos equivalentes. En caso de que existan plazas vacantes, podrán participar trabajadores ocupados.

NIVEL ACADÉMICO MÍNIMO REQUERIDO: Graduado en ESO o FP I

Descripción

Curso de formación en el que se adquieren las competencias necesarias para desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería, utilizando con autonomía técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos y aplicando la atención al cliente, el curso es eminentemente práctico en el que se adquieren todo tipo de destrezas para el desempeño de la profesión.

Programa

MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (70 horas).

- Sistemas de organización y distribución del trabajo
- Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa
- Atención al cliente en restauración
- La comunicación en restauración
- La venta en restauración

- Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería
- Cierre del bar-cafetería.

MF1047_2: (Transversal) Bebidas (80 horas)

- Procesos de servicio en barra y mesa
- Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos
- Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.
- Bebidas simples distintas a vinos
- Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas
- Coctelería
- Confección de cartas de bebidas

MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos (90 horas)

- Elaboración del vino en hostelería
- El servicio de vinos
- La cata de vinos
- Aprovisionamiento y conservación de vinos
- Cartas de vinos
- El Maridaje

MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en al bar-cafetería (50 horas)

- Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.
- Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.
- Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.
- Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración.
- Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.
- Montaje de expositores y barras de degustación.

FICHA DEL CURSO: [REFERENCIA SEPE](#)

CONTENIDOS DEL CURSO: [REFERENCIA BOE Nº 208 \(28/08/2009\).](#)

+ Información

- CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (CP) DE NIVEL 2 QUE SE IMPARTE DE FORMA PARCIAL (Parte formativa)

Para completar la parte formativa del Certificado de Profesionalidad es necesario realizar o haber realizado los siguientes módulos formativos.

MF1050_2: Gestión del bar-cafetería (120 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración (90 horas)

- Para poder solicitar el CP, además de superar todos los Módulos Formativos (MF) y Unidades Formativas (UF), hay que superar el módulo MP0057: “**Prácticas profesionales no laborales de Servicios de bar y cafetería**” de 80 h.
- Para poder solicitar la realización de las prácticas profesionales no laborales es necesario tener superados todos los MF del curso.
- El módulo MP0017: “**Prácticas profesionales no laborales de Servicios de bar y cafetería**”, no es gestionado por el centro de formación, sin embargo, antes de la finalización de la acción formativa, la entidad encargada de la gestión de las mismas (Agentes sociales), realizará una visita al curso en la que se informará y procederá a recoger las solicitudes de los/as alumnos/as interesados/as y en la que se indicará el plazo de tiempo en el que se deben realizar dichas prácticas.
- Dentro de la duración de la acción formativa se imparte el módulo FCO003 de “Inserción de Laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género” de 10 horas. Este módulo es obligatorio en su asistencia.
- Las UF que se repiten en algún otro MF, solo de se realizan una vez.