

## Servicios de Restaurante

**Categoría:**

Hostelería

**Duración:**

510 horas

**Comienzo:**

27-09-2022

**Finalización:**

16-03-2023

**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 ACADEMICO MINIMO REQUERIDO: Graduado en ESO o FP I

### Descripción

Completo curso de formación que capacita a los alumnos para desempeñar trabajo en restaurante y en la hostelería en general, se desarrolla de manera practica todo tipo de montajes y servicios de alimentos y bebidas en restaurante, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, servir vinos con sus diferentes técnicas, acogiendo y atendiendo al cliente y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

### Programa

**MF1052\_2: Servicio en restaurante. (130 horas)**

**UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (40 horas)**

- El Restaurante
- Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
- Recepción y almacenamiento de provisiones
- Mise en place del Restaurante

### UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante (50 horas)

- Servicio del Restaurante
- Atención al cliente en restauración
- La comunicación en restauración
- La venta en restauración

### UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante (40 horas)

- Facturación en restauración
- Cierres de servicios en restauración
- Post-servicio

### MF1048\_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas)

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

### MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)

- Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
- Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
- Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

### MF1054\_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)

- Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración
- Servicios especiales en restauración
- Otros eventos en restauración
- Decoración y montaje de expositores

### MF0711\_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
- Limpieza de instalaciones y equipos en hostelería
- Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
- Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
- Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
- Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

### MF1051\_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)

- Prestación de información gastronómica y documental en inglés
- Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración
- Expresión oral y escrita de la terminología específica del Restaurante

FICHA DEL CURSO: [REFERENCIA SEPE](#)

## + Información

- CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (CP) DE NIVEL 2 QUE SE IMPARTE EN SU TOTALIDAD (Parte formativa)
- Para poder solicitar el CP, además de superar todos los Módulos Formativos (MF) y Unidades Formativas (UF), hay que superar el módulo MP0061: “**Prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante**” de 80 h.
- Para poder solicitar la realización de las prácticas profesionales no laborales es necesario tener superados todos lo MF del curso.
- El módulo MP0061: “**Prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante**”, 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.