



Operaciones básicas de restaurante y bar

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y turismo

ÁREA PROFESIONAL: Restauración

CÓDIGO CURSO: HOTR0208

NIVEL: 1

DURACIÓN: 330 horas

De las 330 horas, 250 corresponden a los diversos módulos del certificado y 80 del módulo de *prácticas profesionales no laborales*.

Operaciones básicas de restaurante y bar es un certificado de profesionalidad y el curso está totalmente subvencionado por LABORA dentro de su programa de formación profesional para el empleo.

COMPETENCIA GENERAL

Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas

CONTENIDOS

- Servicio básico de restaurante-bar
- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

- Inserción laboral, sensibilización medioambiental
- Fomento y promoción del trabajo autónomo
- **Módulo de prácticas profesionales no laborales**

DIRIGIDO A

Preferentemente a desempleados e inscritos en las oficinas de Labora.

REQUISITOS

Para acceder a la formación de los certificados de profesionalidad de nivel 1 no se exigen requisitos académicos ni profesionales, aunque se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan el aprendizaje

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía

T A M E

SECTORES PRODUCTIVOS

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva).

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO

Ayudante de camarero.
Ayudante de bar.
Ayudante de economato.
Auxiliar de colectividades.
Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

DATOS INICIO PREVISTOS

FECHA INICIO: 29 febrero 2024

FECHA FINALIZACION: 7 de junio de 2024

HORARIO: 16:30 a 21:30

DIAS ASISTENCIA: lunes a viernes

LUGAR:

Tame Centro de Formación
Avd. Gregorio Gea 61
46920 Mislata (Valencia)

Tel 96 359 72 44

WhatsApp 633 26 24 44

tame@tameformacion.com

<https://tameformacion.com>

Arraigo para la formación

Estos son los requisitos para poder acceder a este certificado de profesionalidad:

- **No ser ciudadano de un Estado de la Unión Europea**, del Espacio Económico Europeo o de Suiza, o familiar de ciudadanos de estos países a los que les sea de aplicación el régimen de ciudadano de la Unión.
- **Carecer de antecedentes penales en España** y en su país de origen o en el país o países en que haya residido durante los últimos cinco años.
- **No tener prohibida la entrada en España** y no figurar como rechazable en el espacio territorial de países con los que España tenga firmado un convenio en tal sentido.
- **No encontrarse**, en su caso, dentro del plazo de **compromiso de no retorno a España** que el extranjero haya asumido al retornar voluntariamente a su país de origen.
- **Haber permanecido con carácter continuado en España durante un periodo mínimo de dos años** previos a la solicitud de la autorización. Se entiende permanencia continuada si las ausencias no han superado los 90 días en los dos últimos años.

Importante:

- ¿Este certificado es formación reglada? **Sí**
- ¿Es una certificación oficial? **Sí**
- ¿Es 100% presencial? **Sí**
- ¿La duración del certificado es de menos de un año? **Sí**
- ¿Tiene más de 200 horas el certificado? **Sí**