

Denominación: (HOTR0508) SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA**Familia profesional:** Hostelería y Turismo**Modalidad:** Teleformación / Presencial**Área profesional:** Restauración**Nivel de cualificación profesional:** 2**Duración:**

El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 640 horas, repartidas del siguiente modo:

- ✓ - 519 horas teleformación en el **Campus Virtual FO&CO**
- ✓ - 41 horas presenciales
 - o 26 horas de tutorías presenciales en el centro de formación
 - o 15 horas de evaluación presencial en el centro de formación
- ✓ - 80 horas prácticas en **centros de trabajo ***

*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.

TOTAL: 640 horas➤ **OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar tras el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, 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, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

➤ **ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.
- ✓ **Sectores productivos:** Se ubica en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración, tanto la tradicional como la moderna, pero también, en menor medida, en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

✓ Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- 5020.003.0 Barman. 5020.004.1
- Camarero de bar-cafetería. 5020.004.1
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
- 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería
- 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería

➤ ESTRUCTURA

(HOTR0508) SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA			
Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70		70
MF1047_2: (Transversal) Bebidas	80		80
MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos	90		90
MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		50
MF1050_2: Gestión del bar- cafetería	120	UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
		UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración	90		90
MP0057	80	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería	80
Duración horas módulos formativos			640

➤ METODOLOGÍA:

La metodología de este curso combina la **modalidad online** con la **presencial**, poniendo a tu disposición un equipo docente que te facilitará el apoyo que necesites, así como una serie de herramientas que fomenten el contacto con tus compañeros y la participación activa del alumnado, necesaria para tu aprendizaje.

➤ METODOLOGÍA ONLINE:

La metodología del **Campus Virtual FO&CO** se basa en la utilización de procedimientos y herramientas que implican activamente al alumnado en el proceso de formación, en un entorno flexible e interactivo.

El Campus presenta un contenido multimedia e interactivo que, combina el texto con índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación, secuenciados pedagógicamente de manera que faciliten tu comprensión.

Los cursos incluyen:

- Actividades de aprendizaje
- Actividades en equipo
- Controles con pruebas objetivas
- Casos prácticos
- Elementos multimedia y recursos didácticos: esquemas, fotografías, mapas conceptuales, etc.
- Videos explicativos relacionados con el contenido
- Glosario de términos.
- Resumen al final de cada Unidad
- Foros de discusión
- Salas de Chat
- Videoconferencia

Con estos elementos pretendemos que puedas profundizar en los contenidos y aprovechar al máximo tu aprendizaje.

➤ METODOLOGÍA PRESENCIAL EN EL CENTRO DE FORMACIÓN

El curso está basado también en la formación práctica, con una serie de **tutorías presenciales** a realizar en el centro de formación bajo la supervisión de un tutor.

Estas tutorías permiten al tutor evaluar las habilidades personales y sociales, así como los conocimientos vinculados a la profesionalidad del alumnado.

Al finalizar cada curso habrá una prueba de **evaluación presencial**.

Cada alumno recibirá una guía donde se detallarán los días de sesiones presenciales, tutor y centro de formación.