

Denominación: (HOTR0608) SERVICIOS DE RESTAURANTE**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 580 horas, repartidas del siguiente modo:

- ✓ 467 horas teleformación en el **Campus Virtual FO&CO**
- ✓ 26 horas presenciales
 - 10 horas de tutorías presenciales en el centro de formación
 - 16 horas de evaluación presencial en el centro de formación
- ✓ 80 horas prácticas en **centros de trabajo ***
- ✓ ***Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.**

TOTAL: 580 horas➤ **OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar tras el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de 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.

➤ **ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **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.
- ✓ **Sectores productivos:** Se ubica en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hostelería y restauración, tanto tradicional como 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:

- 5020.001.8 Camarero.
- 5020.002.9 Camarero de Sala o Jefe de Rango.
- 5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala.

➤ ESTRUCTURA

(HOTR0608) SERVICIOS DE RESTAURANTE			
Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF1052_2: Servicio en restaurante.	130	UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
		UF0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante	50
		UF0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos.	90		90
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50		50
MF1054_2: Servicios especiales en restauración.	80		80
MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración.	90		90
MP0061	80	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante	80
Duración horas módulos formativos			580

➤ 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.