

**Denominación:** (HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR**Familia profesional:** Hostelería y Turismo**Modalidad:** Teleformación / Presencial**Área profesional:** Restauración**Nivel de cualificación profesional:** 1**Duración:**

El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 290 horas, repartidas del siguiente modo:

- ✓ 202 horas teleformación en el Campus Virtual FO&CO
- ✓ 8 horas presenciales
  - 2 horas de tutorías presenciales en el centro de formación
  - 6 horas de evaluación presencial en el centro de formación
- ✓ 80 horas prácticas en centros de trabajo \*

\*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.

**TOTAL: 290 horas**➤ **OBJETIVOS:**

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

➤ **ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **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.
- ✓ **Sectores productivos:** 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 relacionados:**
  - Ayudante de camarero.
  - Ayudante de bar.
  - Ayudante de economato.
  - Auxiliar de colectividades.
  - Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

## Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

- Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

### ➤ ESTRUCTURA

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR			
Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
		UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30
		UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
		UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30
		UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60
MP0015:	80	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar.	80
Duración certificado de profesionalidad			290

### ➤ 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.