

Operaciones básicas de restaurante y bar

HOTR0208

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

Qué consigues con el curso

Con la realización de esta acción podrás desarrollar tu 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.

Contenidos del curso

- ☒ MF0257: Servicio básico de restaurante bar. (120H)
- ☒ MF0258: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (90H)
- ☒ MP0015: Prácticas profesionales no laborales. (80 H)

Objetivo del curso

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.

Prácticas más representativas que se van a realizar durante el curso

Algunas de las prácticas más destacadas a realizar durante el curso son:

- Realizar operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante.
- Participar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas.
- Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas.
- Tareas de almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio.
- Transportar los alimentos de la cocina al comedor en la forma adecuada.
- Desconectar máquinas y mantenimiento preventivo.

Ocupación

Ayudante de camarero

Ayudante de bar

Ayudante de economato

Auxiliar de colectividades

Empleado de pequeño establecimiento de restauración



290
Horas

Puedes consultar el programa íntegro del curso en:

<https://sede.sepe.gob.es/es/portaltrabaja/resources/pdf/especialidades/HOTR0208.pdf>



CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- ☑ Sin necesidad de estudios.
- ☑ Superar el proceso de selección al que será convocado.

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la **fecha de comienzo del curso** los siguientes documentos fotocopados:

- ☑ Documento Nacional de Identidad
- ☑ Tarjeta de demandante de empleo
- ☑ Tarjeta de la Seguridad Social

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en: <http://bit.ly/odANpJ>

Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Referencia Nacional de FP, C/ Villabañez, 26 o en cualquier oficina de empleo.

Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL)

Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.



C/ Villabañez, 26
47012 Valladolid
[cursos@valladolid.crnfp.es](mailto: cursos@valladolid.crnfp.es)

T. 983 293 662
F. 983 304 249

