



Código: 25838

Unidad Formativa:

MF1054_2 - Servicios especiales en restauración

Módulo: MF1054_2 - SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 80h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.

El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. XXXXX XXXXX XXXXX con D.N.I. 11111111H, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y **30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

AF
T.C. 11111111H
Telf.: 91 302505
www.aulaforma.es

Requisitos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:

Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).

Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.

Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.

Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.

Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para desarrollar correctamente trabajos especializados en restauración.
- Identificar los materiales más adecuados y específicos para estos servicios, bien sean catering, banquetes, buffets, etc.
- Conocer las diferentes formas de montaje de salones y mesas, tipos de seguimiento de control de gastos, beneficios y manejo de la orden de servicio.
- Además de conocer las reglas de decoración y montaje de expositores, influenciados por los colores y los elementos decorativos.
- Describir y saber montar un salón, ya sea destinado a buffet, banquete, coffe break o a

cóctel.

- Aprender a desarrollar un completo trabajo destinado al servicio de eventos especiales en restauración.

Contenidos

INSTALACIONES Y EQUIPOS BÁSICOS PARA SERVICIOS ESPECIALES Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN.

Material especial empleado en el servicio y montaje de servicios especiales y eventos.

Los salones y la distribución de los espacios. Planos.

Manejo, riesgos, puesta a punto y mantenimiento de uso de los diferentes tipos de equipos, maquinaria, herramientas, utensilios y mobiliario.

Los daños posibles por un mal uso de equipos, máquinas y útiles.

SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN.

El banquete y el catering.

Montaje de mesas en los servicios especiales en restauración.

Recursos humanos y materiales para el desarrollo de los servicios especiales.

La comercialización de los servicios especiales.

La venta y relaciones con los clientes.

La coordinación interdepartamental: departamentos afectados por las actividades relacionadas con los mismos. La orden de servicio.

La facturación de los servicios especiales.

OTROS EVENTOS EN RESTAURACIÓN.

El buffet.

Otros servicios.

DECORACIÓN Y MONTAJE DE EXPOSITORES.

Diseño sencillo de bocetos para la decoración de locales en servicios especiales y eventos en restauración.

Tendencias o variaciones que existen en la restauración de ambientes y decoración.

El color y su influencia: teoría de los colores.

Las plantas y flores en la restauración: decoración de espacios y mesas.

La decoración de buffets teniendo en cuenta el tipo y el tema central del mismo.

Los centros de mesas.

Los bodegones y otros elementos para la decoración.

La luz y la ambientación musical en la restauración: tipos, intensidades, elementos.