



Código: 25839

Unidad Formativa:

UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Módulo: MF1052_2 - SERVICIO EN RESTAURANTE

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 40h.

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 actualizar los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de aprovisionamiento tanto de materias primas como materiales de un establecimiento de restauración.
 - Conocer la normativa sobre facturas, tipos de seguimiento de control de mercancías mediante inventarios y relevés.
 - Además conocer las reglas de montaje de un restaurante.
 - Describir y saber montar un salón, ya sea destinado a buffet, carta o banquete.
- Aprender el marcaje de mesas, así como la función del personal de sala.

Contenidos

El restaurante

El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante.

Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas.
Determinación de necesidades del restaurante.
Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno.
Departamentos implicados.

Recepción y almacenamiento de provisiones
Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad.
Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas.
Registros documentales.
Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación.
Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.
Control de stocks.

Mise en place del restaurante
Adecuación de las instalaciones.
Puesta a punto de la maquinaria y equipos.
Las órdenes de servicio diarias.
Libro de reservas.
Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio.
El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución.
Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio.
Decoración en el comedor: flores y otros complementos.
Ambientación en el comedor: música.
El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente.