Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio



Código: 27061

Unidad Formativa:
UF0058 - Uso de la dotación básica del Restaurante y asistencia en el Preservicio

Módulo: MF0257_1 - SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Modalidad: ONLINE

Duración: 30h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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

Telf.: 91 1097505
www.aulaforma.es

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse con soltura en el área de restaurante de un establecimiento de restauración, tanto en la restauración tradicional como en el servicio a colectividades, y se dirige a quienes desean iniciarse o consolidar su desempeño profesional en este departamento. A lo largo del recorrido se estudian los distintos modelos de establecimiento y de organización del trabajo, las competencias que definen a los profesionales que intervienen en el área y la manera en que se coordinan los equipos. La parte práctica ocupa un lugar central: se aprende a clasificar, ubicar, manejar y mantener la maquinaria, los equipos, los útiles y el menaje propios del restaurante, aplicando las técnicas y los controles adecuados y previniendo los accidentes más habituales. El preservicio se aborda como una secuencia ordenada de operaciones que comprende la apertura del local, el aprovisionamiento interno de géneros, la reposición de material, la formalización de la documentación asociada y la puesta a punto del área de consumo de alimentos y bebidas. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar las tareas previas al servicio con autonomía, criterio profesional y atención a la seguridad y a la calidad.

Contenidos

Módulo 1: El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
1.1 - Definición, rasgos distintivos y modelos de organización
1.2 - Tipologías de restaurante y criterios de clasificación
1.3 - El área de restaurante dentro de la estructura del establecimiento
1.4 - Competencias básicas de los profesionales del departamento
1.5 - Coordinación con otras áreas y flujos de trabajo
1.6 - Perfiles profesionales y funciones en el equipo de sala
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Los establecimientos de servicio a colectividades
2.1 - Definición y caracterización del servicio a colectividades
2.2 - Clases de establecimientos y criterios de clasificación
2.3 - Modelos de organización según el tipo de colectivo
2.4 - Principales ámbitos de aplicación del servicio a colectividades
2.5 - Competencias básicas de los distintos perfiles profesionales
2.6 - Relación con el área de restaurante y trabajo en equipo
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante
3.1 - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
3.2 - Ubicación y distribución en el área de servicio
3.3 - Técnicas, procedimientos y modos de operación
3.4 - Control y seguimiento de la maquinaria y los equipos
3.5 - Mantenimiento de uso y conservación del menaje
3.6 - Prevención de accidentes y uso seguro de útiles y equipos
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas
4.1 - Proceso y secuencia de operaciones más importantes
4.2 - Apertura del local: previsiones y actuación ante anomalías
4.3 - Aprovisionamiento interno de géneros según el tipo de servicio
4.4 - Reposición de material y control de existencias
4.5 - Formalización de la documentación necesaria
4.6 - Puesta a punto del área de servicio y consumo
Resumen del módulo 4