

FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO, EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (ÉFESO)

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Operaciones básicas de restaurante y bar.
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
COMPETENCIA GENERAL
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.
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.
OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
• Ayudante de camarero. • Ayudante de bar. • Ayudante de economato. • Auxiliar de colectividades. • Empleado de pequeño establecimiento de restauración..
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
343 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
• MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas) • MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas) • MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar. (80 horas) • FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). • FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). • TUTORÍAS (10 horas).
UNIDADES DE COMPETENCIA
• UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. • UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 1. TITULACIÓN DE REFERENCIA
No aplica