

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

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Servicios de bar y cafetería
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
COMPETENCIA GENERAL
Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.
ÁMBITO PROFESIONAL
Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente
OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
• Barman. • Camarero de bar-cafetería. • Camarero de barra y/o dependiente de cafetería • Encargado de bar-cafetería • Jefe de barra en bar o cafetería..
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
693 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
• MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. (70 horas) • MF1047_2: (Transversal) Bebidas. (80 horas) • MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas) • MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería. (50 horas) • MF1050_2: Gestión del bar-cafetería. (120 horas) • MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas) • MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas) • MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería (80 horas) • FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). • FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). • TUTORÍAS (10 horas).
UNIDADES DE COMPETENCIA
• UC1046_2 Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa • UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. • UC1048_2 Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos • UC1049_2 Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar- cafetería • UC1050_2 Gestionar el bar- cafetería • UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería • UC1051_2 Comunicarse en inglés, con un Nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, 2 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 2. TITULACIÓN DE REFERENCIA
Nivel 2: Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, un certificado profesional de nivel 2, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional.