

HOTR0608 – Servicios de Restaurante (500h)



Objetivos

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, 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 y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

¿A quien va dirigido?

Camarero; Camarero de sala o jefe de rango; Jefe de sector de restaurante o sala.

Nivel de acceso: 2

(Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO); prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio; certificado de profesionalidad del mismo nivel; certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional; prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.)

Módulos formativos y duración:

MÓDULOS	DURACIÓN TOTAL	HORAS TELEFORMACIÓN	HORAS PRESENCIALES	HORAS DE EXAMEN
MF1052_2 Servicio en Restaurante	130h.	127h.	0h.	3h.
MF1054_2 Servicios Especiales en Restauración	80h.	78h.	0h.	2h.
MF0711_2 Seguridad e Higiene y Protección Ambiental en Hostelería	60h.	58h.	0h.	2h.
MF1053_2 Elaboración y Acabado de Platos a la Vista del Cliente	50h.	45h.	3h.	2h.
MF1048_2 Servicio de Vinos	90h.	78h.	10h.	2h.
MF1051_2 Inglés Profesional para Servicios de Restauración	90h.	81h.	6h.	3h.