



Guía didáctica

HOTR0208. Operaciones básicas de restaurante y bar

INTRODUCCIÓN

Con este curso, aprenderás a preparar y presentar comidas y bebidas en el bar o el restaurante y a aplicar las normas higiénico-sanitarias de la restauración. Además, incluye un módulo de prácticas profesionales no laborales.

OBJETIVO 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.

Contenidos

HOTR0208. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (210 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0257_1: Servicio básico de restaurante- bar (120 horas)	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico- sanitarias en restauración. (30 horas)	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
		UA2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	10
		UA3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
		UA4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
	UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)	UA1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento	7
		UA2. Los establecimientos de servicio a colectividades	7
		UA3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante	8
		UA4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	8
	UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)	UA1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	20
		UA2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	20
		UA3. Participación en la mejora de la calidad	20

HOTR0208. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (210 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas (120 horas)	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)	UA1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
		UA2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos	10
		UA3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	8
		UA4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas	6
	UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30 horas)	UA1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar	7
		UA2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar	7
		UA3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar	8
	UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)	UA1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración	20
		UA2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas	20
		UA3. Participación en la mejora de la calidad	20