



HOTR0208. Operaciones básicas de restaurante y bar.

Sku: PA_HOTR0208

Horas: 210

Formato: HTML

OBJETIVOS

- 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.
- Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.**
 - **UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**
 - Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - **UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.**
 - El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
 - Los establecimientos de servicio a colectividades.
 - Utilización de 55, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 - Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
 - **UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.**
 - Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración

- Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas
- Participación en la mejora de la calidad.
- **Unidad 2. MF0258_1: Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas.**
 - **UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**
 - Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - **UF0060: Aprovechamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.**
 - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
 - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar
 - **UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar**
 - El bar como establecimiento y como departamento.
 - Utilización de 55, equipos, útiles y menaje propios del bar.
 - Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
 - Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
 - Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
 - Preparación y presentación de bebidas combinadas.
 - Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
 - Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.
 - Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.
 - Participación en la mejora de la calidad.