



## **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.