



## MF0257\_1: Servicio básico de restaurante-bar.

**Sku:** PA\_MF0257\_1

**Horas:** 120

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. 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
- **Unidad 2. 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.