

FORMACIÓ OCUPACIONAL

ACORD MARC EXECUCIÓ 2017

OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR (HOTR0208) – (310H) - PRESENCIAL

CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 1

OBJECTIUS

Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.

CONTINGUTS

- * MF0257_1: Servei bàsic de restaurant bar. (120 hores)
 - UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració. (30 h)
 - UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei. (30 h)
 - UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant. (60 h)
- * MF0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids. (120 h)
 - UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració. (30 h)
 - UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar. (30 h)
 - UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar. (60 h)
- * Formació complementària (20h)
 - Prevenió de riscos laborals (10h)
 - Formació complementària d'inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere (10h)
- * MP0015: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de restaurant i bar. (80 hores)

PERFIL D'ENTRADA

Adreçat prioritàriament a persones majors de 16 anys en situació de desocupació, inscrites a l'OTG del SOC com a demandant d'ocupació.

Requisits:

- La formació de CP de nivell 1 no requereix d'uns estudis d'entrada si bé és recomanable que l'alumne/a sigui capaç de seguir les explicacions sense problemes, per tant el més idoni com a mínim seria un nivell de certificat d'estudis o equivalent (competències instrumentals bàsiques: saber llegir, escriure i fer comptes senzills, que es valoraran amb una prova escrita i/o entrevista).
- Valorable experiència laboral en el sector
- Motivació per a la formació i l'ocupació
- Disponibilitat per treballar un cop finalitzada la formació
- Capacitat per a realitzar esforç físic i les tasques i funcions pròpies de la professió

* AQUEST CURS ESTÀ PENDENT D'APROVACIÓ

DADES DEL CURS

DATA D'INICI PREVISTA:
OCTUBRE DE 2017

DATA DE FINALITZACIÓ
PREVISTA: GENER DE 2018

HORARI: HORARI PREVIST
DE DILLUNS A DIVENDRES
DE 09:00 A 15:00

CENTRE: ESCOLA DE
RESTAURACIÓ. AVDA.
PRIMAVERA, S/N 08924
SANTA COLOMA DE
GRAMENET

SORTIDES PROFESSIONALS

Ajudant/a de cambrer/a.
Ajudant/a de bar.
Ajudant/a de rebost.
Auxiliar de col·lectivitats.
Empleat/ada de petit
establiment de restauració.

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –

Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | www.grameimpuls.cat