

CURSO 100% SUBVENCIONADO

# SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

650 HORAS

**FAMILIA PROFESIONAL:** HOSTELERÍA Y TURISMO.

**PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS:**

- Barman.
- Camarero de bar-cafetería.
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de barra en bar o cafetería.

**OBJETIVOS:**

Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

**PERFIL:** Trabajadores y trabajadoras por cuenta ajena, autónomos/-as y personas desempleadas.

## PROGRAMA FORMATIVO

MF1046\_2 TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA. 70 HORAS

MF1047\_2 BEBIDAS. 80 HORAS

MF1048\_2 SERVICIO DE VINOS. 90 HORAS

MF1049\_2 ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR- CAFETERÍA. 50 HORAS

MF1050\_2 GESTIÓN DEL BAR- CAFETERÍA. 120 HORAS

MF0711\_2: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA. 60 HORAS

MF1051\_2: INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. 90 HORAS

MP0057: MODULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES. 80 HORAS

# ¡INSCRÍBETE AHORA! 960 019 019

ACTIVIDAD FORMATIVA SUBVENCIONADA POR:

