

Camarero de Barra y/o Dependiente de Cafetería (Servicios de bar y cafetería)

Ref: 51201027

Ocupación de **Camarero de Barra y/o dependiente de Cafetería (51201027)**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Servicios de bar y cafetería, código: H0TR0508 de la Familia Profesional: Hostelería y turismo

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa</p> <p>Ud 1. Sistemas de organización y distribución del trabajo Ud 2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa Ud 3. Atención al cliente en restauración Ud 4. La comunicación en restauración Ud 5. La venta en restauración Ud 6. Facturación y cobro de servicio en bar-cafetería Ud 7. Cierre del bar-cafetería</p> <p>Manual: Bebidas</p> <p>Ud 1. Procesos de servicio en barra y mesa Ud 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos Ud 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas Ud 4. Bebidas simples distintas a vinos Ud 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Manual: Servicio de vinos</p> <p>Ud 1. Elaboración del vino en hostelería Ud 2. El servicio de vinos Ud 3. La cata de vinos Ud 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos Ud 5. Cartas de vinos Ud 6. El maridaje</p> <p>Manual: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería</p> <p>Ud 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería Ud 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales Ud 3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería Ud 4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preselección Ud 5. Montaje de expositores y barras de degustación Ud 6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería Ud 7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería</p>	<p>Manual: Control de la actividad económica del bar y cafetería</p> <p>Ud 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa Ud 2. Viabilidad económica financiera del bar-cafetería Ud 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad bar-cafetería Ud 4. Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería Ud 5. Control general de la actividad del bar-cafetería</p> <p>Manual: Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería</p> <p>Ud 1. Gestión de los sistemas informáticos del bar-cafetería Ud 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad bar-cafetería</p>	<p>Manual: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</p> <p>Ud 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos Ud 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería Ud 3. Incidencia ambiental y gestión de agua y energía en establecimientos de hostelería Ud 4. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad hostelería</p> <p>Manual: Inglés profesional para servicios de restauración</p> <p>Ud 1. Presentación de información gastronómica y documental en inglés Ud 2. Atención al cliente al inglés en el servicio de restauración Ud 3. Expresión oral y escrita de la terminología</p>