

Camarero en general (Operaciones básicas de restaurante y bar)

Ref: 51201049

Ocupación de **Camarero en general**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Operaciones básicas de restaurante y bar, código: H0TR0208 de la Familia Profesional: Hostelería y turismo

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</p> <p>UD1: Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción UD2: Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos UD3: Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción UD4: Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad</p> <p>Manual: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio</p> <p>UD1: El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento UD2: Los establecimientos de servicio a colectividades UD3: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante UD4: Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas</p>	<p>Manual: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurant</p> <p>UD1: Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración UD2: Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas UD3: Participación en la mejora de la calidad</p>	<p>Manual: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar</p> <p>UD1: Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar UD 2: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar UD 3: Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar</p> <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: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar</p> <p>UD1: El bar como establecimiento y como departamento UD2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar UD3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar UD4: Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar UD5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas UD6: Preparación y presentación de bebidas combinadas UD7: Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar UD8: Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches UD9: Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos UD10: Participación en la mejora de la calidad</p>