



ÁREA DE SERVICIOS

Figura Profesional:

Restaurante y Bar

COMPETENCIA GENERAL:

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

UNIDADES DE COMPETENCIA:

UC 1.	Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
UC 2.	Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas
UC 3.	Preparar y presentar aperitivos sencillos, canapés, bocadillos, platos combinados y platos a la vista del cliente.
UC 4.	Preparar y realizar las actividades de preservicio, servicio y postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

FORMACIÓN TÉCNICA

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS ACADÉMICAS
Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento	105
Bebidas	264
Técnicas Elementales de Cocina	381
Técnicas de Servicio y de Atención al Cliente	408
Lengua Extranjera Aplicada	165
Relaciones en el Equipo de Trabajo	66
Dibujo Técnico Aplicado	70
Formación y Orientación Laboral - FOL	66
Subtotal	1525

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS RELOJ
Formación en Centros de Trabajo - FCT	160