



Ficha Técnica

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

CARACTERÍSTICAS DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

- **Denominación:** Camarero Profesional
- **Código:** HOTR0208
- **Familia Profesional:** Operaciones Básicas de Restaurante y Bar
- **Área profesional:** Hostelería
- **Duración:** 210 horas + 80 horas de Prácticas.
- **Plazo de Inscripción:** ABIERTO.
- **Modalidad:** Presencial
- **Cualificación profesional de Referencia:**
HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar. (RD 295/2004 de 20 de febrero)
- **Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:**
UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
- **Lugar de Impartición:** Centro de Formación Grupo ECOS.
C/ Las Camelias, 2B · Estepona (Junto a la Policía Local).
- **Datos de Contacto del Centro de Formación Grupo ECOS:**
 - Teléfono: 952 80 51 64
 - Móvil/WhatsApp: 657 49 42 83
 - Correo electrónico: estepona@grupoecos.net
- **Requisitos:**
No se exige ningún nivel de estudio mínimo..
- **Documentación a Aportar:**
 - DNI
 - Titulación (Bachillerato, FP Grado Superior o equivalente)
 - Vida laboral
 - Informe periodos inscripción.
- **Competencia general:** Garantizar la seguridad de los accesos y usos de la información registrada en equipos de hostelería.



CONTENIDO FORMATIVO HOTR0208 210 horas

PARTE 1. SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Uniformes de pastelería: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.



Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.

Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.

Características principales de uso.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL SERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES.

Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.

Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE.

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.



UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Proceso y secuencia de operaciones más importantes.

Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.

Formalización de la documentación necesaria.

Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:

UNIDAD FORMATIVA 3. SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN.

Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica.

Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas.

El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones.

Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades.

Formalización de comandas sencillas.

Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente.

Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipos y modalidades de postservicio.

Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.



PARTE 2. APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

UNIDAD FORMATIVA 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.

Uniformes de pastelería: tipos.

Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Uniformes del personal de restaurante-bar.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Concepto de alimento.

Requisitos de los manipuladores de alimentos.

Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos.

Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.

Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.

Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.

Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.

Manejo de residuos y desperdicios.

Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.

Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.



Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria.

Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.

Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación.

Características principales de uso.

Medidas de seguridad y normas de almacenaje.

Interpretación de las especificaciones.

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

Procedimientos habituales: tipos y ejecución.

UNIDAD FORMATIVA 2. APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR.

Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

Controles de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR.

Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.

Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR.

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.



UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.

Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR.

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.

Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR.

Definición, identificación de los principales equipos asociados.

Clases de técnicas y procesos simples.

Aplicaciones sencillas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR.

Identificación y clases.

Identificación de equipos asociados.

Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.

Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.

Clasificación, características, tipos.

Esquemas de elaboración: fases más importantes.

Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.

Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.

Conservación de bebidas que lo precisen.

Servicio en barra.



UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS.

Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.

Normas básicas de preparación y conservación.

Servicio en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR.

Clasificación, características y tipos.

Identificación de las principales marcas.

Servicio y presentación en barra.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES.

Definición y tipologías.

Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados.

Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.

Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS.

Definición y clasificación.

Tipos y técnicas.

Decoraciones básicas.

Aplicación de técnicas sencillas.

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD.

Aseguramiento de la calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.