



OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)

Adaptado a RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013 de 2 de agosto

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Ayudantes de servicios (hostelería) (ayudante de camarero)

92101016

CONTENIDO

Módulo Formativo 0263_1: SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

Unidad de Competencia 0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio
 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
 2. Los establecimientos de servicio a colectividades.
 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante
 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración.
 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
 3. Participación en la mejora de la calidad.

Módulo Formativo 0264_3: APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

Unidad de Competencia 0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.
 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.

- Unidad Formativa 0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar
 1. El bar como establecimiento y como departamento.
 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.
 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas.
 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.
 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.
 10. Participación en la mejora de la calidad.