



PROGRAMA DE MATERIAS A IMPARTIR

SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608)

Adaptado a RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013, de 2 de agosto

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Camareros, en general	51201049
Camareros y cocineros propietarios	50001017
Camareros de sala o jefes de rango	51201038

CONTENIDO

Módulo Formativo 0711_2: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Unidad de Competencia 0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

Módulo Formativo 1052_2: SERVICIO EN RESTAURANTE

Unidad de Competencia 1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala

- Unidad Formativa 0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
 1. El restaurante.
 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.
 3. Recepción y almacenamiento de provisiones.
 4. Mise en place del restaurante.
- Unidad Formativa 0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante
 1. Servicio del restaurante.
 2. Atención al cliente en restauración.
 3. La comunicación en restauración.
 4. La venta en restauración.
- Unidad Formativa 0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante
 1. Facturación en restauración.
 2. Cierres de servicios en restauración.
 3. Post - Servicio.

Módulo Formativo 1048_2: SERVICIO DE VINOS

Unidad de Competencia 1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos

1. Elaboración del vino.
2. Denominaciones de origen españolas.
3. El servicio de vinos.
4. La cata de vinos.
5. Aprovisionamiento y conservación de vinos.
6. Carta de vinos.
7. El maridaje.

Módulo Formativo 1053_2: ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE

Unidad de Competencia 1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.
2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.
3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

Módulo Formativo 1054_2: SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN

Unidad de Competencia 1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en Restauración

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.
2. Servicios especiales en restauración.
3. Otros eventos en restauración.
4. Decoración y montaje de expositores.

Módulo Formativo 1051_2: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Unidad de Competencia 1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés.
2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración.
3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.