



SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR0508)

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

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Camareros y cocineros propietarios	50001017
Bármanes	50001016
Camareros de barra y/o dependientes de cafetería	51201027
Jefes de barra o cafetería	51201050

CONTENIDO

Módulo Formativo 1046_2: TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA.

Unidad de Competencia 1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

1. Sistemas de organización y distribución del trabajo.
2. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa.
3. Atención al cliente en restauración
4. La comunicación en restauración
5. La venta en restauración.
6. Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería
7. Cierre del bar-cafetería

Módulo Formativo 1047_2: BEBIDAS

Unidad de Competencia 1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas

1. Procesos de servicio en barra y mesa
2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos
3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.
4. Bebidas simples distintas a vinos
5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas
6. Coctelería
7. Confección de cartas de bebidas

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 en hostelería.
2. El Servicio de Vinos.
3. La Cata de vinos
4. Aprovisionamiento y Conservación de vinos.
5. Cartas de Vinos
6. El Maridaje

Módulo Formativo 1049_2: ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

Unidad de Competencia 1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería

1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.
2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.
3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería
4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración
5. Montaje de expositores y barras de degustación.
6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería
7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería

Módulo Formativo 1050_2: GESTIÓN DEL BAR-CAFETERÍA

Unidad de Competencia 1050_2: Gestionar el bar-cafetería

- Unidad formativa 0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería.
 1. El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa.
 2. Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería
 3. Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar cafetería
 4. Control de consumos y costes del servicio del bar- cafetería
 5. El control general de la actividad de bar-cafetería.
 6. Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración
- Unidad formativa 0257: Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería
 1. Gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería.
 2. Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.

Módulo Formativo 10711_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 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