

ESPECIALIDAD:
GESTIÓN DE PROCESOS EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
(NIVEL 3)
FECHAS PREVISTAS: 03/04/2017- 31/10/2017

1.- CARÁCTER:

- **Gratuito**

2.- TITULACIÓN EN CASO DE SUPERAR EL CURSO SATISFACTORIO:

- Certificado de Profesionalidad de GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN con reconocimiento oficial en todo el territorio nacional y Europeo.

3.- SALIDAS PROFESIONALES:

- Jefes/as de comedor
- Maitre
- Jefes/a de sala
- Jefes/as de banquete
- Jefe/as de bares

4.- PERFIL DE LOS ALUMNOS DEL CURSO:

Este Certificado de Profesionalidad está dirigido a personas que quieran acceder a un puesto de trabajo, o si ya está trabajando mejorar su desempeño laboral, en el sector Hostelería y Turismo.

Para acceder a esta formación se debe cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Bachillerato
- Certificado de profesionalidad del mismo nivel
- Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Superior
- Certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia profesional
- Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 y/o 45 años.

5-REQUISITOS DEL ALUMNO:

Los participantes de los planes de formación dirigidos a trabajadores **OCUPADOS** que coticen en el régimen de la Seguridad Social y autónomos.

También pueden acceder los demandantes inscritos en el SEPE como mejora de empleo.

Deben cumplir los siguientes requisitos:

- ✓ Ser residentes en la Comunidad de Madrid.
- ✓ Acreditar que el centro de trabajo tiene su cuenta de cotización en la Comunidad de Madrid (aportando nómina y vida laboral).

6-. OBJETIVO/S DEL CURSO

Al finalizar la acción formativa el alumnado estará capacitado para

- Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración
- Preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal
- Aplicar al cliente el protocolo establecido
- Asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos
- Ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene

6.- CONTENIDOS TEMÁTICOS.

MF1098_3: Diseño de procesos de servicio en restauración (60 Horas)

MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración (60 Horas)

MF1104_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas (60 Horas)

MF1047_2: Bebidas (80 Horas)

MF1048_2: Servicio de vinos (90 Horas)

MF1105_3: Normas de protocolo en restauración (30 Horas)

MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 Horas)

MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración (90 Horas)

Total Horas.....530

MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio en restauración. (80 Horas)

TOTAL HORAS CERTIFICADO: 610