

CURSO SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (Modalidad teleformación)

40 años Formando Profesionales en el Centro de Valencia

TELEFORMACIÓN

- **Certificado de Profesionalidad Oficial:** 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 (📄 [ver Ficha pinchando aquí](#))
- **Curso Autorizado por:** Conselleria d'Educació de la Generalitat Valenciana.
- **Tecnología:** Teórico-Práctico para aprender la profesión.
- **Requisitos:** Graduado ESO, o equivalentes.
- **Duración:** 640 horas (de 8 a 10 meses lectivos).
- **Prácticas en Empresa:** 80 horas en Centros de Trabajo.
- **Se obtiene Certificado Oficial Profesionalidad:** "Servicios de Bar y Cafetería".

¿Qué es un **CERTIFICADO** de PROFESIONALIDAD?



Este es el **Curso** que te pedirán **para trabajar**

◦ SALIDAS PROFESIONALES

- Barman.
- Camarero de bar-cafetería.
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de barra en bar o cafetería.

◦ TEMARIO

1. Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (MF1046_2).
2. Bebidas (MF1047_2).
3. Servicio de vinos (MF1048_2).
4. Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería (MF1049_2).
5. Gestión del bar- cafetería (MF1050_2):
 - Control de la actividad económica del bar y cafetería (UF0256).
 - Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería (UF0257).
6. Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2).
7. Inglés profesional para servicios de restauración (MF1051_2).
8. Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería (MP0057).

Visita el Canal Instituto **INTER** en You **Tube**



 Instituto
INTER
“Aprender Practicando”