


# AUXILIAR CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR

40 años **Formando Profesionales** en el Centro de Valencia

## 1ª PARTE: AUXILIAR CAMARERO DE RESTAURANTE Y BAR

- **Certificado de Profesionalidad Oficial:** OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)–RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 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 Certificado Nivel 1, o haber superado Prueba de Competencias Clave.
- **Duración:** 290 horas (de 4 a 5 meses lectivos).
- **Prácticas en Empresa:** 80 horas en Centros de Trabajo.
- **Se obtiene Certificado Oficial Profesionalidad:** “Auxiliar de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar”.

## 2ª PARTE: GESTIÓN DE SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

- **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 Certificado Nivel 1, o haber superado Prueba de Competencias Clave.
- **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”.



## ◦ SALIDAS PROFESIONALES

### Parte 1:

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Ayudante de economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

### Parte 2:

- 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 1ª Parte

### 1. MF0257\_1: Servicio básico de restaurante-bar (MF0257\_1):

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (UF0053).
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058).
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (UF0059).

### 2. Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas (MF0258\_1):

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (UF0053).
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (UF0060).
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (UF0061).

## TEMARIO 2ª Parte

### 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).



**Instituto  
INTER**

**Aprender PRACTICANDO.**