

**TÍTULO CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:  
INCLUYE PRÁCTICAS**

## **SERVICIOS DE RESTAURANTE HOTR0608 Nivel 2**

### **OBJETIVOS**

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

### **CONTENIDO**

MF1052\_2: Servicio en restaurante. (130 horas)

- UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. (40 horas)
- UF0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante. (50 horas)
- UF0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante. (40 horas)

MF1048\_2: Servicio de vinos. (90 horas)

MF1053\_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)

MF1054\_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)

MF0711\_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF1051\_2: Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)

MP0061: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas)

FC0004 Fomento y promoción del trabajo autónomo. (30 horas)

FC0003 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género. (10 horas)

### **REQUISITOS**

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

### **CALENDARIO Y HORARIO**

De lunes a viernes de 15:00 a 20:00 h.

Duración: 620 h (Incluye módulo de prácticas en empresas de 80 h).

**En breve se publicará la fecha de selección e inicio.**

### **MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN**

Enviar un correo electrónico a [ocupacional@institutointer.com](mailto:ocupacional@institutointer.com) contactar por teléfono en el Telf. 96 3519365 o en la web <https://puntlabora.gva.es/puntlabora> con el código: 303680.