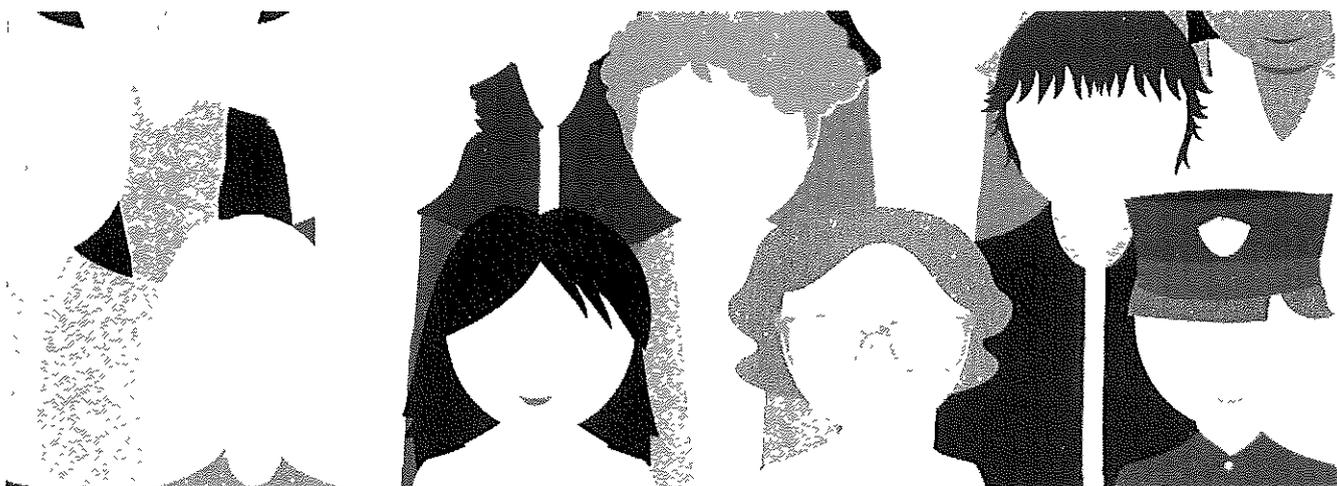


Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

Convocatoria AE 2016 03



Agencia para el Empleo
Ayuntamiento de Madrid



Índice

Acciones incluidas en la familia profesional Hostelería y Turismo	1
Talleres	1
■ (2016TFF004)- Operaciones básicas de restaurante y bar	
Total	1

Nota

Por razones organizativas la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.

Hostelería y Turismo

Acciones incluidas en la familia profesional Hostelería y Turismo

TFYE

■ (2016TFF004)- Operaciones básicas de restaurante y bar

Operaciones básicas de restaurante y bar

2016TFF004

1.- Información General

Area formativa Hostelería y Turismo
RESTAURACIÓN

Tipo de acción TFYE
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR nivel: 1

Modalidad Presencial

Número de horas Formación 210 Prácticas 80

Objetivos Formar a los alumnos para Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Salidas profesionales *Ayudante de Camarero*

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

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado junio /segunda quincena **Fin estimado** agosto /primera quincena

3.- Contenido del curso

Temario

- MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)
- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.(30 horas)
- UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)
- UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)
- MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)
- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.(30 horas)
- UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas) MP0015

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.

- Estar inscrita/o en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.
- Estar empadronada/o en el municipio de Madrid.
- No haber participado en un programa remunerado de la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.
- Ser usuaria/o o estar en algún proceso o programa de intervención social en los Servicios Municipales.

Preferentemente menores de 30 años

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente Certificado de Profesionalidad otorgado por la Comunidad de Madrid: Operaciones Básicas de restaurante y Bar