

# HOTR0208

## Operaciones básicas de restaurante y bar

Hostelería y turismo

**Horas:** 120 horas **Nivel:** 1

### **Competencia general:**

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.

### **Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados**

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

### **Módulos y unidades formativas**

1. MF0257\_1 Servicio básico de restaurante-bar (120h)
  - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30h)
  - UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (30h)
  - UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60h)
2. MF0258\_1 Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas (120h)
  - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30h)
  - UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (30h)

- UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60h)
- 3. MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales

### **Dónde puedes trabajar?**

Podrás desarrollar tu actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

Podrás realizar tu trabajo principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva).

