

CERTIFICAT PROFESSIONAL

OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR

IDENTIFICACIÓ DEL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT

Denominació: Operacions bàsiques de restaurant i bar

Codi: HOTR0208

Família professional: Hoteleria i turisme Nivell de qualificació professional: 1

Qualificació professional de referència: HOT092_1 Operacions bàsiques de restaurant i bar ([RD 295/2004 de 20 de febrer](#))

MÉS INFO



Relació d'unitats de competència que configuren el certificat de professionalitat:

UC0257_1: Assistir en el servei d'aliments i begudes.

UC0258_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

Competència general:

Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.

Entorn professional:

Àmbit professional:

Desenvolupa la seva activitat professional, com a auxiliar o ajudant, tant en grans com en mitjanes i petites empreses de restauració, bars i cafeteries. En els petits establiments pot desenvolupar la seva activitat amb certa autonomia.

Sectors productius:

Aquesta qualificació se situa, principalment, en sectors i subsectors productius i de prestació de serveis en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i servei d'aliments i

begudes, com ara el sector d'hoteleria i, en el seu marc, els subsectors d'hoteleria i restauració (tradicional, evolutiva i col·lectiva).

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

- Ajudant/a de cambrer/a.
- Ajudant/a de bar.
- Ajudant/a de rebost.
- Auxiliar de col·lectivitats.
- Empleat/ada de petit establiment de restauració.

Requisits necessaris per a l'exercici professional:

Carnet de manipulació d'aliments exigint per l'Administració competent.

Durada de la formació associada: 290 hores

Relació de mòduls formatius i d'unitats formatives:

MF0257_1: Servei bàsic de restaurant bar. (120 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei. (30 hores)
- UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant. (60 hores)

MF0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids. (120 hores)

- UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (30 hores)
- UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar. (30 hores)
- UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar. (60 hores)

MP0015: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de restaurant i bar. (80 hores)