

## HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR



**Área:** Certificados de profesionalidad

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 210 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

MF0257\_1 Servicio básico de restaurante-bar - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - 1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario - 1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad - 2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 Concepto de alimento - 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 2.5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 Salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones - 2.11 Manejo de residuos y desperdicios - 2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 La limpieza y desinfección - 2.14 Control de plagas - finalidad de la desinfección y desratización - 2.15 Materiales en contacto con los alimentos - 2.16 Etiquetado de los alimentos - lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria - 2.17 Calidad higiénico-sanitaria - 2.18 Autocontrol - sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC - 2.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH - 2.20 Cuestionario: Cuestionario - 3 La limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 3.1 Productos de limpieza de uso común - 3.2 Características principales de uso - 3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 Interpretación de las especificaciones - 3.5 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos - 3.6 Procedimientos habituales - 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 4.1 Uniformes de cocina - 4.2 Prendas de protección - tipos, adecuación y normativa - 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 Cuestionario: Cuestionario - 4.5 Cuestionario: Cuestionario final - UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio - 1 El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento - 1.1 Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos - 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento - 2 Los establecimientos de servicio a colectividades - 2.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases - 2.2 Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos - 2.3 Cuestionario: Cuestionario - 3 Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante - 3.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones - 3.2 Ubicación y distribución - 3.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos - 3.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso y prevención de accidentes - 4 Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas - 4.1 Proceso y secuencia de operaciones más importantes - 4.2 Apertura del local - previsiones y actuación en caso de anomalías - 4.3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición del material según tipo de servicio - 4.4 Formalización de la documentación necesaria - 4.5 Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas - 4.6 Cuestionario: Cuestionario - 4.7 Cuestionario: Cuestionario final - UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante - 1 Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración - 1.1 Tipos de servicio según restauración gastronómica - 1.2 Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas - 1.3 El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones - 1.4 Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades - 1.5

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>

Formalización de comandas sencillas - 1.6 Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente - 1.7 Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro - 1.8 Cuestionario: Cuestionario - 2 Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas - 2.1 Tipos y modalidades de postservicio - 2.2 Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad - 3 Participación en la mejora de la calidad - 3.1 Aseguramiento de la calidad - 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos - 3.3 Cuestionario: Cuestionario - 3.4 Cuestionario: Cuestionario final - MF0258\_1 Aprovechamiento, bebidas y comidas rápidas - UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - 1 Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 1.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario - 1.2 Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad - 2 Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 Concepto de alimento - 2.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos - 2.3 Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria - 2.5 Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 Alteración y contaminación de los alimentos - 2.8 Fuentes de contaminación de los alimentos - 2.9 Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano - 2.10 Salud e higiene personal - factores, materiales y aplicaciones - 2.11 Manejo de residuos y desperdicios - 2.12 Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 La limpieza y desinfección - 2.14 Control de plagas - finalidad de la desinfección y desratización - 2.15 Materiales en contacto con los alimentos - 2.16 Etiquetado de los alimentos - lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria - 2.17 Calidad higiénico-sanitaria - 2.18 Autocontrol - sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC - 2.19 Guías de prácticas correctas de higiene GPCH - 2.20 Cuestionario: Cuestionario - 3 La limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 3.1 Productos de limpieza de uso común - 3.2 Características principales de uso - 3.3 Medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 Interpretación de las especificaciones - 3.5 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos - 3.6 Procedimientos habituales - 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas - 4.1 Uniformes de cocina - 4.2 Prendas de protección - tipos, adecuación y normativa - 4.3 Uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 Cuestionario: Cuestionario - 4.5 Cuestionario: Cuestionario final - UF0060 Aprovechamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar - 1 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar - 1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas - 1.2 Almacenamiento - métodos sencillos y aplicaciones - 1.3 Controles de almacén - 2 Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar - 2.1 Clasificación - variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas - 2.2 Clasificación comercial - formas de comercialización y tratamientos habituales - 2.3 Cuestionario: Cuestionario - 3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar - 3.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas - 3.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos - 3.3 Cuestionario: Cuestionario - 3.4 Cuestionario: Cuestionario final - UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar - 1 El bar como establecimiento y como departamento - 1.1 Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos - 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento - 2 Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar - 2.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones - 2.2 Ubicación y distribución - 2.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos - 2.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes - 2.5 Cuestionario: Cuestionario - 3 Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar - 3.1 Definición, identificación de los principales equipos asociados - 3.2 Clases de técnicas y procesos simples - 3.3 Aplicaciones sencillas - 4 Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar - 4.1 Identificación y clases - 4.2 Identificación de equipos asociados - 4.3 Fases en los procesos, riesgos en la ejecución - 4.4 Ejecución de operaciones poco complejas, para el envasado, conservación y presentación comercial - 4.5 Cuestionario: Cuestionario - 5 Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas - 5.1 Clasificación, características, tipos - 5.2 Esquemas de elaboración - fases más importantes - 5.3 Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos - 5.4 Presentación de bebidas refrescantes embotelladas - 5.5 Conservación de bebidas que lo precisen - 5.6 Servicio en barra - 6 Preparación y presentación de bebidas combinadas - 6.1 Clasificación de las más conocidas según el momento más adecuado para su consumo - 6.2 Normas básicas de preparación y conservación - 6.3 Servicio en barra - 7 Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar - 7.1 Clasificación, características y tipos - 7.2 Identificación de las principales marcas - 7.3 Servicio y presentación en barra - 7.4 Cuestionario: Cuestionario - 8 Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sandwiches - 8.1 Definición y tipologías - 8.2 Esquemas de realización - fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados - 8.3 Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sandwiches - 8.4 Realización de operaciones necesarias para su acabado - 9 Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos - 9.1 Definición y clasificación - 9.2 Tipos y técnicas - 9.3 Decoraciones básicas - 9.4 Aplicación de técnicas sencillas - 9.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación - 10 Participación en la mejora de la calidad - 10.1 Aseguramiento de la calidad - 10.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos - 10.3 Cuestionario: Cuestionario - 10.4 Cuestionario: Cuestionario final -

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

**Los requisitos técnicos mínimos son:**

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**