

PROGRAMA  
**LÀBORA**

Barcelona  
Mercat  
Laboral  
Reservat



**Formació  
i Treball**  
*La Fundació amiga*

# FORMACIÓ PROGRAMA LÀBORA



Tipus:

**C.P.**

Títol:

## OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR

Data de selecció:

Data d'inici: 19/03/2018

Dates curs: Inici 19/03/2018 i data final: 18/05/2018

Horari: 09:30 a 14:30h

Adreça:

C/ Llull 430, Sant Adrià de Besòs

Com arribar:

Metro L4: Mareseme/Fòrum

Tram T4: Campus Diagonal Besòs

Pràctiques:  Sí  No

Data d'inici: 28/05/2018

Data de finalització 18/06/2018

Observacions:

Aquesta certificació té validesa d'àmbit estatal. Tenen caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional i són expedits pel SEPE i els òrgans competents de les Comunitats Autònomes.

**Formació d'accés prioritari als/les participants del PROGRAMA LÀBORA**

Financiat per:



PROGRAMA  
**LÀBORA**

Barcelona  
Mercat  
Laboral  
Reservat



**Formació  
i Treball**  
La Fundació amiga

# FORMACIÓ PROGRAMA LÀBORA

Contingut

## MF0257\_1: SERVEI BÀSIC DE RESTAURANT BAR (120 HORES)

### **UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració (30 hores)**

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes. 2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments. 3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes. 4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

### **UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei (30 hores)**

1. El restaurant tradicional com a establiment i com a departament. 2. Els establiments de servei a col·lectivitats. 3. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant. 4. Desenvolupament del preservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes

### **UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant (60 hores)**

1. Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració. 2. Realització de tasques posteriors al servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes. 3. Participació en la millora de la qualitat.

## MF0258\_1: APROVISIONAMENT, BEGUDES I MENJARS RÀPIDS (90 HORES)

### **UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar (30 hores)**

1. El restaurant tradicional com a establiment i com a departament. 2. Els establiments de servei a col·lectivitats. 3. Utilització de maquinària, equips, estris i parament propis de l'àrea de restaurant. 4. Desenvolupament del preservei a l'àrea de consum d'aliments i begudes.

### **UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar (60 hores)**

1. Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració. 2. Realització de tasques posteriors al servei a l'àrea de consum d'aliments i begudes. 3. Participació en la millora de la qualitat.

## MP0015: MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS D'OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR (80 HORES)

Financiat per:



PROGRAMA  
**LÀBORA**

Barcelona  
Mercat  
Laboral  
Reservat



(espai per incloure  
el logotip  
de l'entitat)

# FORMACIÓ PROGRAMA LÀBORA



Contingut

Financiat per:

