

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR		
CONTENIDO		
Formación	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar.	120
	- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
	- UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30
	- UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60
	Total específica	210
Práctica profesional	MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar.	80
	Total práctica	80
Transversal	Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4
	Igualdad de trato y no discriminación	4
	Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medioambiente	4
	Total transversal	12
Complementaria	- Formación barista	10
	- Habilidades para la búsqueda de empleo	4
	- Manipulación de alimentos	3
	Total complementarias	17
	Total duración formación	319
Tutorías		
F. específica		15
F. profesional		5
	Total tutorías	20
DURACIÓN TOTAL		339