



esetec

ESCUELA SUPERIOR
DE ESTUDIOS TÉCNICOS DE CANARIAS

Servicios de bar y cafetería

800 horas Presencial Inicio: 30/07/2019 Fin: 30/07/2019 Zona sur Tenerife Gratuito

HORARIOS Y FECHAS

El curso de "**servicio de bar y cafetería**" se impartirá de lunes a viernes en el centro de formación de Los Cristianos en horario de 15.00 a 21.00 horas.

(Fechas y horarios sujetos a posibles modificaciones y cambios)

OBJETIVOS

El curso "**servicios de bar y cafetería**" te permitirá desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

CONTENIDOS

Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

Sistemas de organización y distribución del trabajo. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa. Atención al cliente en restauración. La comunicación en restauración. La venta en restauración. Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería. Cierre del bar-cafetería.

Bebidas

Procesos de servicio en barra y mesa. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas. Bebidas simples distintas a vinos. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas. Coctelería. Confección de cartas de bebidas.

Servicio de vinos

Elaboración del vino en hostelería. El Servicio de vinos. La cata de vinos. Aprovisionamiento y conservación de vinos. Cartas de vinos. El maridaje.

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Gestión del bar-cafetería

Control de la actividad económica del bar y cafetería: el bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa, viabilidad económica y financiera del bar-cafetería, aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería, control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería, el control general de la actividad de bar-cafetería, gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración. Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería: gestión de los sistemas informáticos en bar-cafetería, internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería.

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

Inglés profesional para servicios de restauración

Prestación de información gastronómica y documental en inglés. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.

Módulo de prácticas profesionales no laborales de servicios de bar y cafetería

Desarrollo de los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Asesoramiento sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. Servicio de vinos e información básica sobre los mismos. Preparación y exposición de elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. Gestión del bar-cafetería. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección ambiental. Comunicación y expresión en lengua inglesa en situaciones propias de los servicios de restauración. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

REQUISITOS DE ACCESO

Certificado de profesionalidad de nivel 2.

Para acceder al **curso “servicios de bar y cafetería”** se debe cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

[Matricularme >](#)