



esetec

ESCUELA SUPERIOR  
DE ESTUDIOS TÉCNICOS DE CANARIAS

## Operaciones básicas de restaurante y bar

300 horas Presencial Inicio: 23/01/2019 Fin: 23/01/2019 Zona sur Tenerife

### HORARIOS Y FECHAS

El curso de "Operaciones básicas de restaurante y bar" se impartirá de lunes a viernes en el centro de formación de Los Cristianos (Arona), en horario de 8.00 a 14.00 horas.

(Fechas y horario sujeto a posibles cambios o modificaciones)

### OBJETIVOS

El curso "operaciones básicas de restaurante y bar" te permitirá asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

### CONTENIDOS

#### Servicio básico de restaurante-bar

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos, limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio: el restaurante tradicional como establecimiento y como departamento, los establecimientos de servicio a colectividades, utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante: servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración, realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas, participación en la mejora de la calidad.

#### Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas, cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos, limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar: realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar, utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar, desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar. Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar: el bar como establecimiento y como departamento, utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar, regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar, aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar, preparación y presentación de bebidas no alcohólicas, preparación y presentación de bebidas combinadas, preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar, preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches, preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, participación en la mejora de la calidad.

#### Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de

de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización del proceso de cierre del restaurante. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

## REQUISITOS DE ACCESO

Certificado de profesionalidad de nivel 1.

Para acceder a este curso no es necesario acreditar ningún tipo de requisito académico.

[Matricularme >](#)