

HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Adaptado a RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013 de 2 de agosto

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

92101016 Ayudantes de servicios (Hostelería)

CONTENIDO

UCo257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

- **MF0263_1: SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR.**

- UFoo53: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - UFoo58: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.
 2. Los establecimientos de servicio a colectividades.
 3. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 4. Desarrollo del preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
 - UFoo59: 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.
 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.
 3. Participación en la mejora de la calidad.

UCo258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

- **MF0264_3: APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS.**

- UFoo53: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - UFoo60: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.
 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.
 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.
 - UFoo61: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.
 1. El bar como establecimiento y como departamento.
 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.
 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas.
 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.
 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.
 10. Participación en la mejora de la calidad.