



x x
x x
x x

x x
x x
x x

Camarero/a Auxiliar de Restaurante y Bar

.....
Ajustado a HOTR0208



Duración:
210 horas



Facilidades
de pago



Prácticas
en empresas



Certifica
tus estudios

¡Iníciate en la hostelería como Camarero/a Auxiliar!



femxa
escuelas profesionales

Descripción

Si buscas tu primer trabajo como camarero/a, podemos ayudarte formándote con nuestro curso de Camarero/a Auxiliar de Restaurante.

Vivimos en un país donde la actividad turística es su principal fuente de empleo, así que no es de extrañar que la demanda de profesionales cualificados en el área hostelera sea tan alta.

No pierdas esta oportunidad, y si quieres trabajar como camarero de restaurante con buenas condiciones laborales, matricúlate en una formación completa y profesional, como esta que Femxa Escuelas Profesionales te ofrece.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0208 y cuenta con una carga lectiva de 210 horas.

Esta formación te capacitará para servir todo tipo de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, atender al cliente de forma adecuada, y siempre respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



Titulación Oficial del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes

Una vez finalizado el curso, podrás obtener, si cumples los requisitos, un Título oficial de Formación Profesional de Grado C (Certificado de Profesionalidad) con validez en todo el territorio nacional.

Desde Femxa Escuelas Profesionales te asesoraremos en todo el proceso de Acreditación de Competencias de tu Comunidad Autónoma para la solicitud de tu Título Oficial.

Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo MF0711_2 - **Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería**, que acompaña a este curso, también obtendrás directamente el siguiente Título oficial de Formación Profesional de Grado B, con validez en todo el territorio nacional:

» **Título oficial de la Unidad de Competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería**, que convalida parte de los Certificados de Profesionalidad:

- HOTR0110 - Dirección y Producción en Cocina
- HOTR0209 - Sumillería
- HOTR0210 - Dirección y Producción en Pastelería
- HOTR0408 - Cocina
- HOTR0409 - Gestión de Procesos de Servicio en Restauración
- HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería
- HOTR0608 - Servicios de Restaurante
- HOTS0109 - Alojamiento Rural
- HOTS0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y del Título de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Temario

» Servicio básico de restaurante-bar.

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.

» Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Prevención de Riesgos Laborales. Con este curso podrás aprender a evaluar los distintos tipos de riesgos existentes, a analizar y categorizar su origen, los daños que pueden llegar a producir en la salud y las medidas para evitarlos.

Prevención del Acoso Sexual y por Razón de Sexo. Con esta completa formación podrás tener un acercamiento a la normativa de prevención del acoso sexual en el ámbito laboral, adquirir conocimientos básicos en materia de acoso laboral y conocer las consecuencias derivadas de este tipo de situaciones.





Salidas profesionales

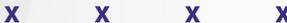


» Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Una vez que hayas completado todas las Unidades y acabado tus estudios, podrás desarrollar tu actividad profesional en empresas del sector de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración de alimentos y bebidas, como sería la hostelería, la hotelería y la restauración.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Ayudante de economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.



Formamos
tu futuro



Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil

X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X

femxa

escuelas profesionales

