



Camarero: Operaciones Básicas de Restaurante y Bar

x x
x x
x x

x x
x x
x x

Formación online



Duración:
690 horas



Financiación
sin intereses



Prácticas
en empresas



Certifica
tus estudios

Haz una carrera en el mundo x x x
hostelería, ¡iníciate como x x x
Camarero/a Auxiliar! x x x x x

femxa
escuelas profesionales

Descripción

Si buscas tu primer trabajo como camarero/a, podemos ayudarte formándote con nuestro curso de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar. No pierdas esta oportunidad, y si quieres trabajar en la hostelería con buenas condiciones laborales, matricúlate en una formación completa y profesional, como esta que Femxa Escuelas Profesionales te ofrece.

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

Este curso cuenta con una carga lectiva de 690 horas y, una vez finalices tu formación, podrás solicitar tu Certificación oficial.

El curso de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar de Femxa Escuelas Profesionales cuenta con una carga lectiva de 690 horas. Una vez finalices tu formación, podrás solicitar tu Certificación oficial.

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 y Formación Profesional

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.

La cualificación profesional relaciona un conjunto de estándares de competencia con significación para el empleo que pueden ser adquiridos mediante formación modular.

Una vez que completes todas las especialidades del itinerario, y tu tutor especialista certifique que posees todos los conocimientos necesarios, obtendrás un completo dossier para que presentes en los organismos autorizados de tu Comunidad y solicitar tu certificación oficial.



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Temario

- » HOTR040PO Gestión de la restauración.
 - » HOTR064PO Servicio en restaurante y bares
 - » HOTA14 Confianza y seguridad en los establecimientos de restauración. La recepción y atención al cliente
 - » COMM002PO Atención al cliente y calidad del servicio
 - » ADGD268PO Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones
 - » SSCI008PO Limpieza e higienización
 - » HOTR35 Nuevas técnicas de limpieza y desinfección en restauración
 - » INAD046PO Sistema de APPCC y prácticas correctas de higiene
 - » FCOM01 Manipulador de alimentos
 - » INAD052PO Manipulación de alimentos de alto riesgo
 - » HOTR041PO Gestión del bar-cafetería
 - » HOTR032PO Elaboración de platos combinados
 - » HOTR050PO Logística en bar: aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas
 - » HOTR051PO Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas
 - » HOTR056PO Preelaboración y conservación de alimentos
 - » SANP038PO Gestión de alérgenos en el sector de la restauración
- 



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Y además...

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

Prevención de Riesgos Frente a la Exposición a la Covid-19 en el Entorno Laboral del Sector Restauración. Con este curso aprenderás las especificaciones de servicio, limpieza y desinfección, mantenimiento, gestión del riesgo y las medidas de protección que aplicar necesarias en el sector restauración contra la Covid-19.

Gestión de Bares y Cafeterías. Aprende los conocimientos y habilidades necesarias para llevar a cabo proyectos viables en bares y cafeterías, utilizando los canales de información existentes para poner en marcha tu negocio y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.

CENTRO
COLABORADOR



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



x x x x x x

Salidas profesionales

x x x x x x



» 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.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.



x x x x

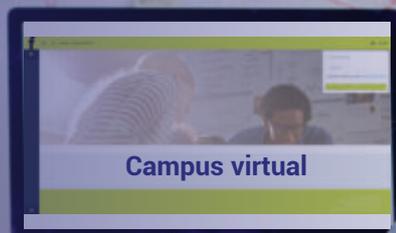
x x x x x

**Formamos
tu futuro**

x x x



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

