



x x  
x x  
x x

x x  
x x  
x x

# Maitre, Jefe/a de Sala

Ajustado a HOTR0409



Duración:  
530 horas



Facilidades  
de pago



Prácticas  
en empresas



Certifica  
tus estudios

¡Gestiona el servicio  
de sala de manera  
profesional!

x x x x x  
x x x x x  
x x x

**femxa**  
escuelas profesionales

### Descripción

En el mundo de la hostelería es muy importante la figura del profesional que se dedica a organizar y planificar el servicio tanto de restauración como de bar, coordinando los trabajos que se desarrollan en la cocina con el ritmo que requiere el servicio en sala, sin olvidar la supervisión y la satisfacción de las necesidades del cliente. Con la formación adecuada, el éxito profesional en este campo está garantizado.

**Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0409 y cuenta con una carga lectiva de 530 horas.**

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, puedes presentarte a las convocatorias de pruebas libres que organice tu Comunidad Autónoma para obtener un Título de Formación Profesional de grado D (Ciclo Formativo de Grado Superior) con validez en todo el territorio nacional.

## Te preparamos para el acceso a las Pruebas Oficiales de Formación Profesional convocadas por cada Comunidad Autónoma.

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

- » **Diseño de procesos de servicio en restauración.**
  - » **Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.**
  - » **Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.**
  - » **Bebidas.**
  - » **Servicio de vinos.**
  - » **Normas de protocolo en restauración.**
  - » **Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.**
  - » **Inglés profesional para servicios de 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:

**Delegación Eficaz de Tareas.** Con este curso aprenderás a realizar una priorización de tareas, así como gestionar de forma eficiente los recursos humanos de la organización, motivando y desarrollando las aptitudes y el potencial de tu equipo.

**Liderazgo.** En el curso de Liderazgo desarrollarás las aptitudes necesarias para gestionar un equipo de personas, motivarlo y aplicar estrategias y técnicas que permitan desarrollar todo su potencial.

**Interacción con Clientes. La Escucha Activa.** Aprende a escuchar de manera proactiva y obtén los mayores beneficios en tu negocio con el aprendizaje de unas sencillas técnicas al alcance de cualquiera 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 acabado el curso con éxito, podrás desarrollar tu actividad profesional en el sector servicios, en aquellos lugares en los que se desarrollan procesos de elaboración de alimentos y bebidas y atención al público, principalmente en el sector de hostelería, hotelería y restauración.

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

- Jefes/as de comedor o maestros de sala.
- Maître.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de bar.
- Jefes/as de banquetes.



x x x x x

Formamos  
tu futuro

x 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

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

