FORMACIÓ

HOTR0208

Operacions bàsiques de restaurant i bar

Certificat Professional Nivell 1

OBJECTIU

Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes. **Sistema dual: totes les accions formatives contemplen treball teòric a l'aula i formació en empresa.**

PERFIL D' ENTRADA

Persones preferentment en situació d'atur inscrites al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC).

Formació requerida: no s' estableixen requisits específics d' accés.

OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Ajudant/a de cambrer/a.
- Ajudant/a de bar.
- Ajudant/a de rebost.
- Auxiliar de col·lectivitats.
- Empleat/ada de petit establiment de restauració.

CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

Relació d' accions formatives:

1. **HOTR0208: OPERACIONS BÀSIQES DE RESTAURANT I BAR** (290 hores totals, 210h teòriques + 80h pràctiques a empresa).

   MF0257_1: Servei bàsic de restaurant-bar (120h teòriques + 46h de formació a empresa)

   UF0053 TRANSVERSAL: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració (41h)
   UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei (41h).
   UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei en el restaurant (84h).

"Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) amb fonts rebuts del Servei Públic d'Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports."

FM-010 Revisat 25/06//2019 v.08

MF0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids (120h teòriques + 45h de formació a empresa).

UF0053 TRANSVERSAL: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració (41h)
UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes en el bar (41h).
UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar (83 h).

2. FCOS02: BÀSIC DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (30 hores)

Mòdul 1: Seguretat i salut al lloc de treball (7h)
Mòdul 2: Riscos generals i la seva prevenció (14h)
Mòdul 3: Riscos específics i la seva prevenció al sector corresponent de l'activitat de l'empresa (5h)
Mòdul 4: Elements bàsics de gestió de la prevenció de riscos (4h)

3. CTR: COMPETÈNCIES TRANSVERSALS (5 HORES)

DURADA TOTAL ITINERARI FORMATIU: 325 hores (290 de formació teoricopràctica més 30 hores de prevenció de riscos laborals més 5 hores de competències transversals).

CALENDARI PREVIST (dates aproximades)

Inici: a partir del mes de setembre de 2026

Horari: tarda

PER A MÉS INFORMACIÓ: formacio@barcelonactiva.cat

LLOC DE REALITZACIÓ:

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
Carrer del Pintor Alsamora, 3
08016 Barcelona

FM-010 Revisat 25/06//2019 v.08

"Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) amb fonts rebuts del Servei Públic d'Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports."