

CURSO:	OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE BAR (CAMARERO) CON MANIPULADOR DE ALIMENTOS
DURACIÓN:	120 h
OBJETIVOS:	Asistir en el servicio y preparar bebidas sencillas y comidas rápidas aplicando la normativa de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. Desarrollar su actividad profesional como ayudante en empresas de restauración, bares cafeterías.

CONTENIDOS:

UD1. SERVICIO BASICO RESTAURANTE BAR

- APLICACIÓN DE NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS EN RESTAURACION
- ASISTENCIA AL PRESERVICIO
- SERVICIO BASICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ASISTENCIA AL POSTSERVICIO

UD2. APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RAPIDAS

- APROVISIONAMIENTO
- ALMACENAMIENTO
- PREPARACION Y SERVICIO