

# SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

## **ITINERARIO FORMATIVO**

- MF1046\_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. (70 horas)
- MF1047\_2: (Transversal) Bebidas. (80 horas)
- MF1048\_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas)
- MF1049\_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería. (50 horas)
- MF1050\_2: Gestión del bar-cafetería. (120 horas)
- UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería. (90 horas)
- UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería. (30 horas)
- MF0711\_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)
- MF1051\_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90)
- MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería (80 horas)

## **OBJETIVO**

Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.