

**FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO,  
 EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (EFESO)**

<b>DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO</b>
<b>DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD</b>
Servicios de bar y cafetería
<b>FAMILIA PROFESIONAL</b>
Hostelería y turismo
<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
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.
<b>ÁMBITO PROFESIONAL</b>
Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente
<b>OCCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barman.</li> <li>• Camarero de bar-cafetería.</li> <li>• Camarero de barra y/o dependiente de cafetería</li> <li>• Encargado de bar-cafetería</li> <li>• Jefe de barra en bar o cafetería..</li> </ul>
<b>DURACIÓN TOTAL EN HORAS</b>
693 horas
<b>RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. (70 horas)</li> <li>• MF1047_2: (Transversal) Bebidas. (80 horas)</li> <li>• MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas)</li> <li>• MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería. (50 horas)</li> <li>• MF1050_2: Gestión del bar-cafetería. (120 horas)</li> <li>• MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)</li> <li>• MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas)</li> <li>• MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería (80 horas)</li> <li>• FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas).</li> <li>• FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas).</li> <li>• TUTORÍAS (10 horas).</li> </ul>
<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UC1046_2 Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa</li> <li>• UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.</li> <li>• UC1048_2 Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos</li> <li>• UC1049_2 Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar- cafetería</li> <li>• UC1050_2 Gestionar el bar- cafetería</li> <li>• UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</li> <li>• UC1051_2 Comunicarse en inglés, con un Nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.</li> </ul>
<b>REAL DECRETO DE REFERENCIA</b>
RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, 2 de agosto
<b>NIVEL DE CUALIFICACIÓN 2. TITULACIÓN DE REFERENCIA</b>
<b>Nivel 2:</b> Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, un certificado profesional de nivel 2, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional.