

HOTR0409 - GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Familia / Área Profesional:	Hotelería y turismo (restauración)
Horas del curso:	530 horas teóricas – 80 horas de prácticas no laborales en empresas
Precio:	Gratuito. Formación 100% subvencionada
Fecha de inicio prevista:	Mayo 2025
Lugar:	C/ Aguacate, 41 – 28054 – Madrid
Modalidad:	• Presencial • Online (dos días a la semana)
Plazas:	15 alumnos
Dirigido a:	• Desempleados • Trabajadores cuenta ajena (30% del alumnado)
Horario previsto:	9:00 a 15:00

TEMARIO DEL CURSO

MÓDULO 1.

MF1098_3: Diseño de procesos de servicio en restauración.

MÓDULO 2.

MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.

MÓDULO 3

MF1104_3 Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.

MÓDULO 4

MF1047_2 Bebidas.

MÓDULO 5

MF1048_2 Servicio de Vinos.

MÓDULO 6

MF1105_3 Normas de protocolo en restauración.

MÓDULO 7

MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.

MÓDULO 8

MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración.

MÓDULO 9

MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales.

SALIDAS PROFESIONALES

Con este curso podrás acceder al mundo laboral dentro del sector servicios cualificándote para puestos de trabajo como:

- Jefes/as de comedor o maestros de sala
- Maitre.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de bares.
- Jefes/as de banquetes.

REQUISITOS DE ACCESO

Este curso va dirigido a **desempleados y trabajadores por cuenta ajena** (un 30% del total del alumnado).

Se dirige principalmente a aquellos que quieran avanzar en sus conocimientos en el **sector de la Hostelería**.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cómo puedo inscribirme?

Para inscribirte, solo tienes **que rellenar el formulario y solicitar tu plaza**.
¡Nos pondremos en contacto contigo para gestionar tu petición!

¿Es necesario tener conocimientos previos?

No, no es necesario tener **conocimientos previos**.

¿Qué ocurre si un día no puedo asistir a clase?

No pasa nada siempre y cuando las faltas no superen el 25% del total de horas de formación.

¿Qué materiales necesito?

Ninguno. En el curso **te proporcionamos el material necesario** para el desarrollo de la acción formativa.

¿Qué titulación obtendré?

Este es un **curso oficial**, obtendrás un **Certificado de Profesionalidad**, expedido por nuestro centro y validado por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) y los órganos competentes de la Comunidad de Madrid.

Los certificados tienen **carácter oficial y validez en todo el territorio nacional** y acreditan el conjunto de competencias profesionales que capacitan para el **desarrollo de una actividad laboral**.