

OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR (HOTR0208)

Inicio 05/03/18 **Fin** 25/07/18 **Horas** 210 **Días /Horario** L-X-V 16:00 a 19:30

Lugar Juan de la Cruz, 2-bj 2 20302 IRUN

Precio **100% Subvencionado**

Objetivos Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Contenidos

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de post servicio en el restaurante
- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Requisitos Trabajadores de empresas consideradas PYME y estar cotizando por Régimen general, autónomos o cooperativistas en el SECTOR de HOSTELERIA Y TURISMO o en cualquiera de sus SECTORES AFINES con son HOSTELERÍA, AGENCIAS DE VIAJES, ALQUILER DE VEHÍCULOS CON Y SIN CONDUCTOR, EMPRESAS ORGANIZADORAS DEL JUEGO DEL BINGO (casinos y salas de juego de azar), ELABORADORES DE PRODUCTOS COCINADOS PARA SU VENTA A DOMICILIO.

Tendrán prioridad los empleados de empresas con menos de 10 trabajadores. En su defecto, podrán participar los pertenecientes a empresas consideradas PYME (hasta 100 trabajadores) Hay plazas muy limitadas para empleados de empresas entre 101-249 trabajadores.

Más información No se podrá realizar más de 90 horas de formación por persona a excepción de las acciones dirigidas a la obtención de un Certificado de Profesionalidad o que el curso sea de una duración superior.

Hay plazas muy limitadas para trabajadores en situación de desempleo.