

MODULO FORMATIVO	CONTENIDOS	HORAS
1. Contexto laboral y perfil profesional	operaciones basicas restaurante y bar Habilidades sociales y competencias profesionales Ámbitos profesionales y sectores productivos. Ocupaciones y lugares de trabajo relacionados	10
2. Operaciones básicas de restaurante y bar	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas Ejecutar, operaciones basicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rapidas.	20
3. Servicio básico de restaurante y bar	Aplicación de normas y condiciones higineico sanitarias en restauracion Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	20
4. Aprovisionamiento, bebidas y comidas	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar Preparación y servicio de bebidas y comidas rapidas en el bar.	30
5. Seguridad e higiene en el trabajo y prevención de riesgos laborales	Prevención de riesgos laborales, competencias técnicas Riesgos en sector de hostelería	5
6. Competencias transversales.	Técnicas de coaching Habilidades sociales y competencias profesionales Habilidades de gestión y planificación Empoderamiento y reformulación positiva del usuario Habilidades socio laborales Plan de desarrollo profesional Trabajo en equipo Gestión emocional y tolerancia a la frustración Resolución de conflictos Marca personal	70
7. Competencias tecnológicas básicas	Informática y ofimática básica Alfabetización digital para el empleo	15
8. Emprendimiento	Competencias básicas para el emprendimiento de la idea al proyecto emprendedor Recursos para el emprendimiento y experiencias en el marco de los colectivos de exclusión social Cantabria emprendedora	5
9. Prácticas en empresas		80
Total		300