

PROGRAMA FORMATIVO

CURSO DE CAMAREROS

Curso propio **adaptado al código HOTRO208:**

- **MF0257_1:** Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 - UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. (30 horas)
 - UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. (60 horas)
- **MF0258_1:** Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (120 horas)
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
 - UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.(30 horas)
 - UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)
- **MP0015:** Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de