



***Master en Actividades Básicas de Restaurante
y Bar + Titulación Universitaria***

+ Información Gratis

Titulación certificada por EDUCA BUSINESS SCHOOL

Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar + Titulación Universitaria

Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar + Titulación Universitaria

Duración: 710 horas

Precio: 1.200 € *

Modalidad: Online

* Titulación y gastos de envío incluidos.



+ Información Gratis



<http://www.educa.net>

Información y matrículas: 958 050 217

Descripción

Como competencia general, dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra 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. Así, el presente Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar aporta los conocimientos necesarios para asistir en el servicio de alimentos y bebidas, analizando el servicio básico de alimentos y bebidas, así como las tareas de postservicio en el restaurante.

A quién va dirigido

Este Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con la preparación y servicio de bebidas y comidas en el bar.

Objetivos

- Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente.
- Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.
- Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Para que te prepara

Este Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Actividades Básicas de Restaurante y Bar.

+ Información Gratis



Salidas laborales

Hostelería / Restauración.

+ Información Gratis



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “nombre del Curso”, de EDUCA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de AEC, y por nuestra Certificación en Calidad ISO 9001:2015 y Certificación en Medioambiente ISO 14001:2015 por AENOR, máximas instituciones españolas en calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis



Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso.

+ Información Gratis



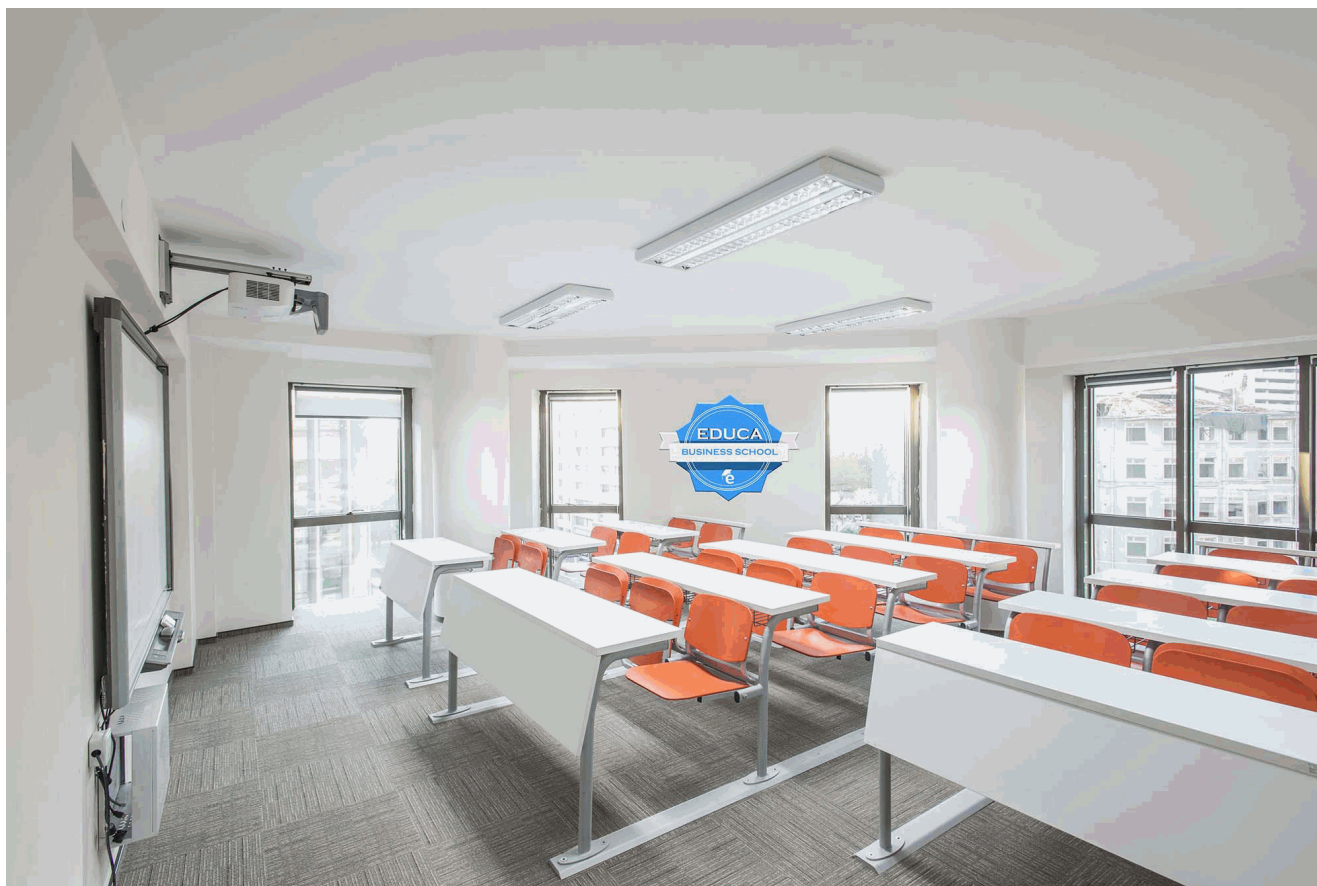
Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



+ Información Gratis



<http://www.educa.net>

Información y matrículas: 958 050 217

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las claves de acceso a su curso.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 6 meses con un coste adicional de 60€.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

+ Información Gratis



Programa formativo

PARTE 1. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDA EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR

1. Definición, identificación de los principales equipos asociados
2. Clases de técnicas y procesos simples
3. Aplicaciones sencillas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación, características, tipos
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
5. Conservación de bebidas que lo precisen
6. Servicio en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
2. Normas básicas de preparación y conservación
3. Servicio en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR

1. Clasificación, características y tipos

+ Información Gratis



2. Identificación de las principales marcas

3. Servicio y presentación en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES

1. Definición y tipologías

2. Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados

3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches

4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS

SENCILLOS

1. Definición y clasificación

2. Tipos y técnicas

3. Decoraciones básicas

4. Aplicación de técnicas sencillas

5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad

2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

3. Controles de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas

2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas

2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

PARTE 3. SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica

2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas

3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones

+ Información Gratis



4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
5. Formalización de comandas sencillas
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente
7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Tipos y modalidades de postservicio
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

PARTE 4. USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
4. Formalización de la documentación necesaria
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

PARTE 5. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE

+ Información Gratis



ALIMENTOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
4. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos Procedimientos habituales: tipos ejecución

UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Uniformes de cocina: tipos
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
3. Uniformes del personal de restaurante-bar

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

MÓDULO 1. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (I)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

1. Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
2. Clasificación de las Técnicas de Seguridad
3. Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo

+ Información Gratis



3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar

2. Métodos de Investigación

3. Tipos de Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DEL RIESGO DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos

2. Evaluación y Control de los Riesgos

3. Proceso General de Evaluación de Riesgos

4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine

5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad

2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y SEÑALIZACIONES EN SEGURIDAD INDUSTRIAL

1. Las Normas de Seguridad

2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva

2. La Protección Individual Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INCENDIOS

1. Incendios

2. Clases de Fuego: Tipos de Combustibles

3. El Origen de los Incendios

4. Protección ante Incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección

2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica

3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica

4. Plan de Autoprotección

5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SEGURIDAD EN LUGARES DE TRABAJO

1. Seguridad y Salud en los lugares de trabajo

2. Seguridad en el proyecto

3. Condiciones mínimas de volumen y superficie

4. Suelos y desniveles

5. Vías de circulación

6. Puertas y portones

7. Escaleras fijas y de servicio

8. Escalas fijas

9. Escaleras de mano

10. Vías y salidas de evacuación

11. Orden, limpieza y señalización

12. Condiciones ambientales

+ Información Gratis



- 13. Iluminación
- 14. Material y locales de primeros auxilios
- 15. Instalaciones
- 16. Vestuarios, duchas, lavabos y retretes
- 17. Discapacitados

MÓDULO 2. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (II)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN MÁQUINAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- 1. Seguridad y Salud relacionada con las Máquinas
- 2. Origen y clasificación de los riesgos en máquinas
- 3. Requisitos fundamentales de seguridad y salud
- 4. Medidas de Protección
- 5. Real Decreto 1215/1997 Disposiciones de Seguridad en Equipos de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS E INSTALACIONES

- 1. Herramientas Manuales
- 2. Herramientas Manuales a Motor
- 3. Instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES

- 1. Manipulación de Materiales
- 2. Almacenamiento de Materiales
- 3. Transporte de Materiales
- 4. Equipos de Elevación y Transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA ELECTRICIDAD Y EL RIESGO ELÉCTRICO

- 1. La Electricidad y el Riesgo Eléctrico
- 2. Tipos de Contacto Eléctrico
- 3. Trabajos sin Tensión
- 4. Trabajos en Tensión
- 5. Maniobras, mediciones, ensayos y verificaciones
- 6. Trabajos en proximidad
- 7. Trabajos en Ambientes Especiales
- 8. Requisitos Técnicos para la Realización de Trabajos Eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- 1. Aspectos fundamentales de la Industria Química
- 2. Clasificaciones de los Agentes Químicos
- 3. Comercialización Segura de Productos Químicos
- 4. Evaluación y control del Riesgo Químico
- 5. Medidas específicas de prevención y protección
- 6. Sistemas de Protección Colectiva
- 7. Los EPIs en la Industria Química

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

- 1. Introducción: Medio Ambiente y Empresa
- 2. Residuos Tóxicos y Peligrosos
- 3. Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SOLDADURA

+ Información Gratis



- 1.Las Operaciones de Soldadura
- 2.Técnicas de Soldeo
- 3.Riesgos Higiénicos en Soldadura
- 4.Riesgos de Seguridad en Soldadura
- 5.Protecciones Individuales en Soldadura

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESPACIOS CONFINADOS

- 1.Concepto y Clasificación de los Espacios Confinados
- 2.Riesgos y Peligros Asociados a los Espacios Confinados
- 3.Preparación y Actuación en Espacios Confinados
- 4.Procedimientos de Emergencia y Rescate
- 5.Formación y Entrenamiento de los Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS

- 1.Formación de los trabajadores
- 2.Programación de la Formación
- 3.Impartición de la Formación
- 4.Evaluación de la Formación
- 5.Técnicas de Comunicación
- 6.Técnicas de Información
- 7.Técnicas de Negociación

Haz clic para conocer nuestro catálogo de cursos online

Terminos relacionados:

Actividades, aplicación, Bar, básicas, Condiciones, Higiénico, Normas, Restauración, Restaurante, Sanitarias

+ Información Gratis

