

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058)

Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058)

Duración: 30 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.- 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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento

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

Unidad didáctica 2. Los establecimientos de servicio a colectividades

2.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
2.2 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

3.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
3.2 Ubicación y distribución.
3.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
3.4 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

4.1 Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
4.2 Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
4.3 Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
4.4 Formalización de la documentación necesaria.
4.5 Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas:
4.5.1 Repaso y preparación del material de servicio.
4.5.1 Montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo.
4.5.2 Montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio.
4.5.3 Montaje de servicios tipo bufé, autoservicio o análogos.

© icaformación2026