

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Fechas: 17 octubre-29 noviembre

Modalidad: Presencial **Duración:** 155 horas

Lugar: Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Capacitar al alumno/a para desarrollar los procesos de pre servicio, servicio y post servicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

Índice de contenidos

MÓDULO 1-FORMACIÓN PARA EL EMPLEO (65h.) Formación teórica y práctica:

Habilidades personales 10h. Auto-conciencia emocional. Auto-regulación. Auto-motivación. Empatía

Habilidades sociales 20h. Habilidades sociales. Conductas sociales. Relaciones sociales. Cultura de empresa: competencias clave en la empresa de hoy.

Habilidades para la empleabilidad 35h. CV y carta de presentación. Entrevista personal. Proceso de selección. Empleo 2.0. Marca personal. Programas informáticos aplicados a la empleabilidad.

MÓDULO 2 – SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA(90h.)

Sistema de organización y distribución del trabajo. Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa. Atención al cliente en la restauración. La comunicación y la venta en restauración. Cobro de servicios en bar y cafetería. Manipulación de alimentos y normas de seguridad e higiene en hostelería.

Metodología y Evaluación

Las sesiones se desarrollarán en varios espacios del centro de formación donde el profesor disponga de los materiales adecuados para las distintas materias a tratar (Aula de cocina, aula de demostraciones y servicio en barra y mesa, aula de informática, aula teórica). Las prácticas se harán individualmente y/o en grupo pudiendo de este modo permitir al formador la correcta evaluación del alumno y la posterior validación de sus capacidades.

El sistema de evaluación será en cada módulo a través del control continuo del alumno y a través de un examen escrito al finalizar cada módulo. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación.

CALENDARIO

MÓDULO 1: Empleabilidad (65h.)

Horario: 17 octubre-3 noviembre, de 09.30h. a 14.30 h.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	17 oct	18 oct	19 oct	20 oct
23 oct	24 oct	25 oct	26 oct	27 oct
30 oct	31 oct		2 nov	3 nov

MÓDULO 2: Servicios de bar y cafetería (90h.)

Horario: 6 -29 noviembre, de 09.30h. a 14.30 h.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
6 nov	7 nov	8 nov	9 nov	10 nov
13 nov	14 nov	15 nov	16 nov	17 nov
20 nov	21 nov	22 nov	23 nov	24 nov
27 nov	28 nov	29 nov		

Cofinanciado por: