

PRIMER SEMESTRE

- * Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
 - El restaurante
 - Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
 - Recepción y almacenamiento de provisiones
 - Mise en place del restaurante
- * Servicio de atención al cliente en el restaurante
 - Servicio del restaurante
 - Atención al cliente en restauración
 - La comunicación en restauración
 - La venta en restauración
- * Facturación y cierre de actividad en el restaurante
 - Facturación en restauración
 - Cierres de servicios en restauración
 - Post-servicio
- * Servicio de vinos
 - Elaboración del vino en hostelería
 - El servicio de vinos
 - La cata de vinos
 - Aprovisionamiento y conservación de vinos
 - Cartas de vinos
 - El maridaje

SEGUNDO SEMESTRE

- * Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente
 - Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
 - Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
 - Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes
- * Bebidas
 - Procesos de servicio en barra y mesa
 - Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos
 - Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas
 - Bebidas simples distintas a vinos
 - Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas
 - Coctelería
 - Confección de cartas de bebidas
- * Control de la actividad económica en el bar y cafetería
 - El bar-cafetería: establecimiento, negocio y empresa
 - Viabilidad económica y financiera del bar-cafetería
 - Aprovisionamiento y control de consumos y costes de la actividad de bar-cafetería
 - Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería
 - El control general de la actividad de bar-cafetería
 - Gestión y control comercial, informático y de calidad en restauración

TERCER SEMESTRE

- * Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
 - Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
 - Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
 - Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
 - Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
 - Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
- * Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
 - Sistemas de organización y distribución del trabajo
 - Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa
 - Atención al cliente en restauración
 - La comunicación en restauración
 - La venta en restauración
 - Facturación y cobro de servicios en bar-cafetería
 - Cierre del bar-cafetería

CUARTO SEMESTRE

- * Inglés profesional para servicios de restauración
 - Presentación de información gastronómica y documental en inglés
 - Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración
 - Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante
- * Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería
 - Gestión de los sistemas informáticos en el bar-cafetería
 - Internet como fuente de información y vía de comercialización para la actividad del bar-cafetería

QUINTO SEMESTRE

- * Servicios especiales en restauración
 - Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración
 - Servicios especiales en restauración
 - Otros eventos en restauración
 - Decoración y montaje de expositores
- * Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería
 - Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería
 - Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales
 - Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería
 - Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración
 - Montaje de expositores y barras de degustación
 - Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería
 - Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería

SEXTO SEMESTRE

- * Manipulador de alimentos
 - La manipulación de los alimentos
 - Sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
 - Peligros en los alimentos
 - Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección
- * Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
 - Análisis del perfil profesional
 - La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
 - Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente