

<b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>		
<b>MÓDULO PROFESIONAL</b>	<b>Asignación horaria</b>	<b>curso</b>
1. Operaciones básicas en bar-cafetería	297	1º
2. Operaciones básicas en restaurante	297	1º
3. El vino y su servicio	66	1º
4. ofertas gastronómicas	99	1º
5. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
6. Inglés	165	1º
7. Técnicas de comunicación en restauración	63	2º
8. Servicios en bar-cafetería	147	2º
9. Servicios en restaurante y eventos especiales	252	2º
10. Formación y Orientación Laboral	105	2º
11. Empresa e iniciativa emprendedora	63	2º
12. Formación en Centros de trabajo	380	2º
Total ciclo	2.000	

<b>Perfil Profesional del ciclo</b>
Barman • Camarero/a • Maître • Jefe/a de sala • Sumiller Encargado/a de bar, cafetería o restaurante • Autoempleo