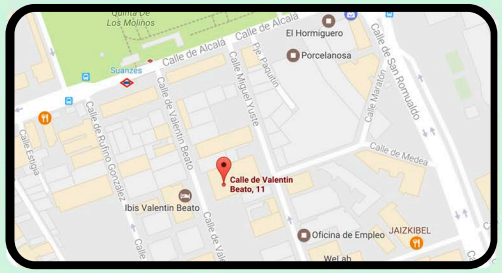

www.certifica.eu
c/ Valentín Beato, 11
28037, Madrid
914 211 685 - 699 974 701

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE:

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (HOTR 0508)

- FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO
- NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: 2

CENTRO OFICIAL CERTIFICA Certificados de Profesionalidad

Centros de Formación Certifica, S.L.U. CIF: B-87377313.
Domicilio Social: C/ Velázquez 94, 1ª Planta. 28006 - Madrid. Inscrita en el Registro Mercantil de Madrid, Tomo 33.921, Folio 100, Sección 8, Hoja M-610432, Inscripción 1ª.
Certifica facilitará al Alumno los contenidos pedagógicos para el completo desarrollo del curso. Los profesores que imparten la formación son expertos titulados en sus respectivas áreas. Una vez firmado el contrato, las partes quedarán obligadas al cumplimiento íntegro del mismo. No se establece derecho de desistimiento para el contrato de enseñanza, celebrado en establecimiento mercantil. El importe de matrícula es abonado en la fecha de formalización del contrato. El Alumno deberá disponer de dispositivo y conexión a Internet para poder seguir el curso. Además de los canales de comunicación en el centro formativo, Certifica pone a disposición el Servicio de Atención al Alumno, al cual podrá dirigirse para plantear cualquier duda o consulta mediante escrito al domicilio social, o por correo electrónico dirigido a atencionalalumno@certifica.eu. Por causa justificada y con previo aviso de al menos una semana, se podrá modificar el horario de las sesiones formativas y su lugar de impartición, siempre en la Comunidad de Madrid, dentro de esta franja: lunes a sábado, de 9:00h a 21:00h. La enseñanza conduce a la obtención de un título oficial. Matrícula 440€ + 1 cuota x 2020€ ó 3 cuotas x 760€ ó 6 cuotas x 420€ ó 10 cuotas x 305€.

CENTRO REGISTRADO POR LA COMUNIDAD DE MADRID PARA LA IMPLANTACIÓN DE ESPECIALIDADES FORMATIVAS EN EL ÁMBITO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

CÓDIGO CENTRO DE LA COMUNIDAD DE MADRID: 28078

Comunidad de Madrid

SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

¿Qué es un Certificado de Profesionalidad?

Es un **título oficial** que acredita las competencias profesionales para desarrollar una determinada actividad laboral.

¿Para qué sirve?

Su objetivo es dar respuesta a las necesidades de las empresas, **proporcionando a los trabajadores la formación requerida por el mercado laboral**. El hecho de poseer un Certificado de Profesionalidad añade un gran valor a nuestro CV, ya que, al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y también nos acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Titulación

El Certificado de Profesionalidad es un **título oficial expedido por la Comunidad de Madrid** firmado por el Rey. Tiene validez en todo el territorio nacional y gracias al suplemento Europass, también **tiene validez a nivel europeo**. Centro único en Madrid.

FIRMA DEL ALUMNO

CONSIGUE TU PASAPORTE AL ÉXITO LABORAL

FECHA DE INICIO: FECHA DE FIN:

Lo necesitas si quieres trabajar de Barman, camarero de bar o encargado de cafetería. Incluye los conocimientos para conseguir el carné de manipulación de alimentos y un módulo de Inglés.

Duración

560 horas + 80 horas (módulo de prácticas).

Unidades de competencia

- UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. (70 horas)
- UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. (80 horas).
- UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. (90 horas).
- UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. (50 horas).
- UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería. (120 horas).
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas).
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración. (90 horas).
- MP0057: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Bar y Cafetería (80 horas).
- Más información en: https://sede.sepe.gob.es/es/portaltrabaja/resources/pdf/fichasCertificados/HOTR0508_ficha.pdf