



TÍTULO OFICIAL

SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTRO608)

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE NIVEL 2



GRUPO GALILEI



FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

Son muchas las ventajas de la formación profesional para el empleo: desde la mejora de la competencia de las personas hasta la mejora de la productividad de las organizaciones.

Te las contamos mejor:

MEJORA LA COMPETENCIA DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS Y AUMENTA LA COMPETITIVIDAD DE LAS EMPRESAS

La formación a lo largo de la vida permite la continua actualización de conocimientos y capacidades. Esto también implica mejorar nuestras competencias profesionales y ser competitivos/as laboralmente. Además, para las empresas, contar con personas trabajadoras altamente capacitadas les permite mejorar su productividad y competitividad.

AUMENTA LA EMPLEABILIDAD DE LAS PERSONAS

Ser participante activo/a de cursos de formación profesional para el empleo, orientados a la realidad y necesidades laborales del momento, te servirán para mejorar tu grado de empleabilidad. Pero, ¿piensas que la formación sólo te aporta conocimientos? ¡No! Vivir experiencias de aprendizaje en diferentes ambientes formativos te aportará algo más que conocimientos teóricos y nuevas capacidades centradas en las necesidades de las empresas.



GANA FORMÁNDOTE

ADAPTACIÓN DE LA FORMACIÓN A LAS TENDENCIAS DEL MERCADO, PRESTANDO ATENCIÓN A LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y A LAS TIC

La formación para el empleo se centra en las necesidades laborales actuales. Vives en un escenario competitivo en el que continuamente se originan nuevas tareas y se definen nuevos perfiles profesionales. Debes afrontarlo con una poderosa arma: la formación. Sólo con ella podrás cumplir todos los retos de un mundo que día a día se transforma digitalmente.

AUMENTA LA EFICIENCIA DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS

Ya sabes que la formación mejora tus conocimientos y tus capacidades. ¿Qué conseguimos con esto? Además de mejorar tu empleabilidad y competencia, logras ser más productivo/a y eficiente en tus tareas. Mantener esta productividad pasa por continuar con la formación. ¡Nunca es suficiente!

GRAN OFERTA DE CURSOS

Tendrás un catálogo amplio de cursos presenciales, con un número de horas variado, de diferentes sectores, familias profesionales y contenidos. Todo para llegar al máximo número de personas posibles y cubrir todo tipo de necesidades.





CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD TÍTULO OFICIAL

SERVICIOS DE RESTAURANTE

En Grupo Galilei, te ofrecemos la oportunidad de dar un paso decisivo hacia tu futuro profesional. Gracias a este curso, obtendrás las herramientas y conocimientos necesarios para destacar en uno de los sectores con más alta demanda laboral.

Con este Certificado de Profesionalidad, aprenderás a gestionar y montar servicios de alimentos y bebidas en restaurantes, además de preparar elaboraciones culinarias frente al/a la comensal. Dominarás técnicas de atención al cliente, incluyendo el uso del inglés si es necesario, garantizando la calidad del servicio y respetando las normas de seguridad e higiene alimentaria.

Prepárate para destacar, acceder a nuevas oportunidades y construir una carrera sólida que marque la diferencia. Con el respaldo de un equipo docente comprometido, recibirás el apoyo necesario para alcanzar tus objetivos y desarrollarte como un/a profesional altamente cualificado/a.

No esperes más para dar el salto hacia un futuro lleno de posibilidades. ¡El momento de invertir en ti es ahora!



GANA FORMÁNDOTE

PROGRAMA DEL CURSO

Servicio en restaurante

Código MF1052_2 · 130 horas

- Sistemas de aprovisionamiento en el restaurante y mise en place en el restaurante

CONTENIDOS:

1. El restaurante
2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas
3. Recepción y almacenamiento de provisiones
4. Mise en place del restaurante

- Servicio y atención al cliente en restaurante

CONTENIDOS:

1. Servicio del restaurante
2. Atención al cliente en restauración
3. La comunicación en restauración
4. La venta en restauración

- Facturación y cierre de actividad en restaurante

CONTENIDOS:

1. Facturación en restauración
2. Cierres de servicios en restauración
3. Post-servicio
4. La venta en restauración

Servicio de vinos

Código MF1048_2 · 90 horas

CONTENIDOS:

1. Elaboración del vino en hostelería
2. El servicio de vinos
3. La cata de vinos
4. Aprovisionamiento y conservación de vinos
5. Cartas de vinos
6. El maridaje





Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente

Código MF1053_2 · 50 horas

CONTENIDOS:

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente
2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente
3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

Servicios especiales en restauración

Código MF1054_2 · 80 horas

CONTENIDOS:

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración
2. Servicios especiales en restauración
3. Otros eventos en restauración
4. Decoración y montaje de expositores

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Código MFO711_2 · 60 horas

CONTENIDOS:

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de hostelería
6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

Inglés profesional para servicios de restauración

Código MF1051_2 · 90 horas

CONTENIDOS:

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés
2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración
3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante

Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género

Código FCOO03 · 10 horas

Establecimiento de objetivos profesionales y plan de acción

Código FCOO06 · 15 horas

Módulo de prácticas profesionales no laborales

Código MPO061 · 80 horas

GANA FORMÁNDOTE

SALIDAS LABORALES

- » Camarero/a
- » Camarero/a de sala o jefe/a de rango
- » Jefe/a de sector de restaurante o sala

DURACIÓN

- » Formación teórica: **500 horas**
- » Formación complementaria: **25 horas**
- » Prácticas en empresas: **80 horas**
- » Duración total: **605 horas**

REQUISITOS

Para acceder al curso es imprescindible tener alguna de estas opciones:

- » Certificado de profesionalidad de nivel 2 de cualquier familia o área profesional
- » Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional que el curso al que desea acceder
- » Título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o equivalente 2º de BUP o FP1 (o en su caso, la titulación homologada)
- » Requisito académico de acceso al ciclo formativo de grado medio establecido: 2º de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP) o Título de Técnico o de Técnico Auxiliar
- » Pruebas de acceso superadas a los ciclos formativos de grado medio reguladas por las administraciones educativas
- » Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 o 45 años
- » Prueba de Competencias Clave de nivel 2

Si no cuentas con ninguno de los requisitos anteriores, te informaremos de otras vías de acceso.



SOBRE GRUPO GALILEI



Somos un grupo de centros de formación 100% palmero con más de 35 años de experiencia en la enseñanza. Estamos acreditados por el Servicio Canario de Empleo para la impartición de formación subvencionada, tanto para personas desempleadas como para personas ocupadas.

Grupo Galilei está formado por:

Academias Galilei

Centro constituido en 1988 y con sedes en Santa Cruz de La Palma y Los Llanos de Aridane.

Centro de Formación Nobel

Centro constituido en 2011 y con sede en Santa Cruz de La Palma.

Impartimos formación presencial y online sobre las siguientes ramas profesionales:

- » Idiomas con certificado oficial
- » Administración y Gestión
- » Hostelería y Turismo
- » Comercio y Marketing
- » Informática y Comunicaciones
- » Servicios Socioculturales
- » Seguridad y Medioambiente

Lo que buscamos es ofrecerte una formación de calidad enfocada a la inserción laboral. Contamos con un equipazo de profesionales, tanto la plantilla docente como la administrativa, que harán del curso una experiencia satisfactoria para ti. Además, el módulo de prácticas en empresas de la isla te ayudará a conseguir un desempeño exitoso de la profesión.

GANA FORMÁNDOTE

¿QUÉ BENEFICIOS TIENE FORMARTE EN GRUPO GALILEI?

BECAS Y AYUDAS DE 200€ Y 300€ AL MES (COMPATIBLES)

Se pueden solicitar varios tipos de becas y/o ayudas compatibles entre sí:

- **Ayudas de transporte:** transporte en vehículo propio (0,19 €/km) y transporte público (1,50 €/día asistido, siempre que su utilización no tenga carácter gratuito).
- **Ayuda de conciliación familiar:** alumnado con hijos/as menores de 12 años, personas dependientes a su cargo y personas con un 65% de grado discapacidad acreditado a su cargo (15 €/día asistido).
- **Beca de discapacidad:** alumnado con discapacidad reconocida igual o superior al 33% (10 €/día asistido).
- **Beca víctima de violencia de género:** la alumna es víctima de violencia de género (10 €/día asistido).

PRÁCTICAS EN EMPRESAS

El módulo FCT (Formación en Centros de Trabajo) se desarrolla en un ámbito de trabajo real, donde el alumnado puede observar y desempeñar las funciones propias de la profesión.

Gracias a las prácticas, el alumno/a tiene la ocasión de aplicar en los centros de trabajo lo aprendido durante el curso y demostrar sus competencias.

El porcentaje de alumnas/os que son contratadas/os en las empresas donde han realizado las prácticas es muy elevado, fomentando la inserción laboral en la isla.



CERTIFICA TU IDIOMA OFICIALMENTE, ¡Y GRATIS!

Si apruebas cualquiera de nuestros cursos de idiomas, tienes derecho a obtener una titulación oficial que acredite tu nivel. Nosotros/as nos haremos cargo del pago de la tasa de tu examen para la misma.

Tenemos un convenio de colaboración con las instituciones de Cambridge, Instituto Goethe y Alianza Francesa.



ARRAIGO PARA LA FORMACIÓN

El arraigo para la formación es una figura creada por el Real Decreto 629/2022 que permite conseguir un permiso de residencia legal válido por un período de 12 meses a aquellas personas extranjeras que lleven 2 años en España y quieran obtener una formación que les ayude a insertarse laboralmente.

En Grupo Galilei te damos la oportunidad de formarte para atenerte a esta figura.

TU FORMACIÓN TIENE PREMIO

Queremos premiar el esfuerzo e interés del alumnado que dedica gran parte de su tiempo a formarse en nuestras academias.

Por este motivo, obsequiamos con un certificado de excelencia y una tarjeta regalo de Worten por valor de 50 € al alumnado que más acciones formativas finaliza en nuestros centros dentro de una misma convocatoria.

GANA FORMÁNDOTE

EMPLEO: AGENCIA DE COLOCACIÓN Y PRÁCTICAS

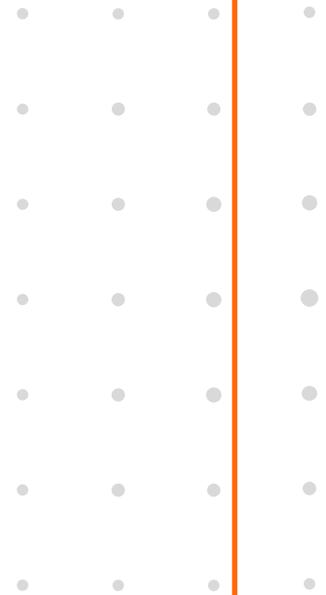
En Grupo Galilei no sólo te preparamos para la inserción al mercado laboral, sino que también te brindamos ayuda a la hora de buscar empleo, puesto que somos Agencia de Colocación acreditada ante el SEPE.

Además de las ofertas relacionadas con el curso que te interesa, recibimos ofertas de otros sectores. Éste es un servicio gratuito al que podrás tener acceso en cualquier momento.

*En Grupo Galilei
entendemos la **formación**
como el único camino para
abrir las puertas al **empleo**.*



NOTAS



*¡Fórmate
y avanza!*



GALILEI
- ACADEMIAS -



*Centro
de Formación
Nobel*

🌐 grupogalilei.es

✉ hola@grupogalilei.es

☎ 922 40 20 20

📞 621 34 01 11

Síguenos en    