

# “Formación y empleo con apoyo en Hostelería”

Centro de Formación para el Empleo





El proyecto “Formación y empleo con apoyo en Hostelería” pretende capacitar profesionalmente a personas con discapacidad intelectual para desempeñar diferentes tareas de apoyo en hoteles, tanto en restaurantes, bares y cafeterías como en cocinas.

El proyecto incluye:

**480 horas de formación personalizada** en el sector de la hostelería, formación en protocolo y atención al cliente, así como 36 horas de módulos transversales para completar el perfil profesional: orientación laboral, habilidades socio-laborales, técnicas de comunicación, TIC´s, etc.

Un servicio de **Empleo con Apoyo** consistente en una serie de acciones de orientación y acompañamiento individualizado en el puesto de trabajo, prestadas por preparadores laborales especializados para facilitar la adaptación social y laboral de los participantes al puesto de trabajo.

**Objetivo:** dotar a los participantes de las competencias laborales necesarias para desempeñar tareas de apoyo en hoteles tanto en restaurantes, bares y cafeterías como en cocinas así como proveerles de los apoyos necesarios de orientación y acompañamiento para facilitarles su adaptación social y laboral al puesto de trabajo.

Los contenidos teóricos a desarrollar serán:

### **Módulo 1. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con los alimentos y bebidas para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

#### **Contenidos:**

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.



Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## **Módulo 2. Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución y a diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

### **Contenidos:**

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar.

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar.

## **Módulo 3. Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente y a colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes.

### **Contenidos:**

Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración.

Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Participación en la mejora de la calidad.

## **Módulo 4. Preelaboración y conservación culinarias**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas básicas de una cocina, a realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes y a aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común.

### **Contenidos:**



Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.

Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.

Participación en la mejora de la calidad.

### **Módulo 5 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples y a realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.

#### **Contenidos:**

Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.

Realización de elaboraciones elementales de cocina.

Participación en la mejora de la calidad.

### **Módulo 6. Atención al cliente y normas básicas de protocolo**

**Objetivo:** los participantes aprenderán a desenvolverse de forma ágil y segura entre sus clientes para proporcionarles una atención satisfactoria.

#### **Contenidos:**

Importancia de la atención al cliente. Principios básicos.

El servicio al cliente. La atención profesional.

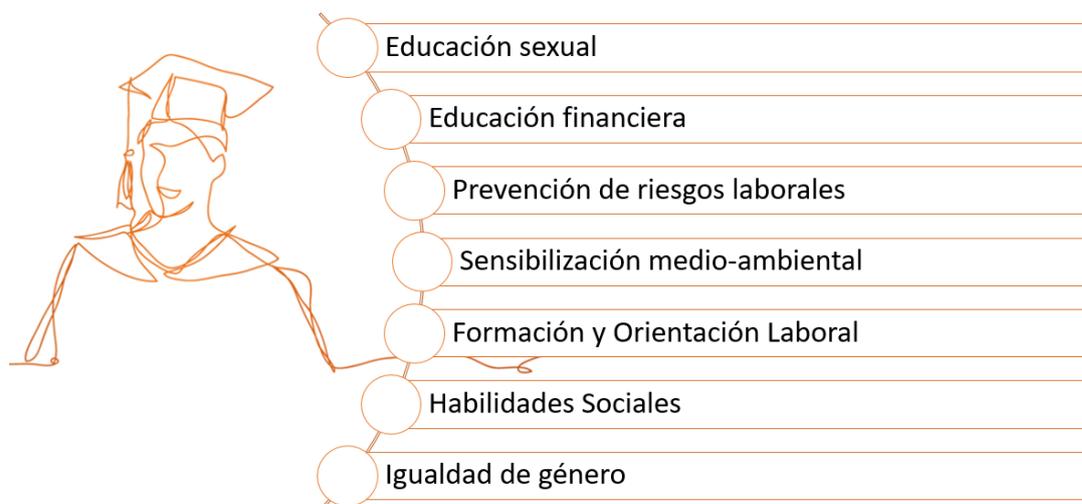
La buena educación y la imagen personal.

Nociones básicas de protocolo en hostelería: reglas a seguir.

#### **Materias Transversales**



De forma transversal, durante la fase de formación del proyecto los participantes recibirán un total de 36 horas en materias transversales:



Traduciendo la  
diversidad en inclusión  
**TODOS SOMOS JUAN**

**#YoSoyJuan**

 fundación  
**JuanXXIII**