EH26004 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas)

- MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar. (120 horas)
- MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. (90 horas)
- MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas)*

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

7.B.2. SERVICIOS DE RESTAURANTE**. **Duración Total 580 horas con módulos teórico- prácticos y prácticas profesionales no laborales. N.º mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0608. Consta de los siguientes módulos:

EH26005 SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas).

- MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas)
- MF1048_2: Servicio de vinos. (90 horas)
- MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)
- MF1054_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)
- MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)*
- MF1051_2: inglés profesional para servicios de restaurante (90 horas)
- MP0061: Modulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas) en empresas

*En este módulo se incluirá de formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género que deberán recibir todos aquellos alumnos que obtengan titulación, según los contenidos de referencia de FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género.

– OBTENCIÓN DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN MF0711_2

7.B.3. SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR. Duración Total 380 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 2 cualificación.

EH26006 SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR (380 horas)

- FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 horas)
- Servicio avanzado de bar (110 horas)
- Servicio avanzado de restaurante (140 HORAS)
- Módulo avanzado de prácticas profesionales no laborales de servicio de restaurante y bar. (120 horas) (en empresas externas

Las operaciones formativas únicamente podrán ser presenciales, no obstante, lo anterior, se podrán completar estos itinerarios con cursos/seminarios adicionales, no obligatorios, bajo cualquier modalidad, relacionados con el objeto de la Convocatoria, sin coste adicional subvencionable, que figurarán en la memoria del curso y requerirán de autorización previa de Proyecto Melilla SAU.

El número mínimo de participantes que inicien cada acción formativa será de al menos 15 alumnos por acción formativa. Los alumnos suplentes podrán ser incorporados en cualquier momento del itinerario formativo previo informe favorable de la coordinación del programa, y la autorización de Proyecto Melilla, SA.

Requisitos generales de los formadores:

1.- Los formadores con una dedicación al proyecto formativo igual o superior a 600 horas deberán disponer de:

1º) Formación relacionada con la especialidad a impartir con una duración igual o superior a 2000 horas de formación, acreditables mediante Titulación.

2º) Experiencia profesional relacionada con la especialidad a impartir de 3 años o 3.000 horas acreditables mediante vida laboral y certificado/s de empresa.

3º) Formación didáctica suficiente o experiencia de al menos 300 horas en la especialidad

2.- Los formadores con una dedicación al proyecto formativo inferior a 600 horas deberán disponer de al menos dos de los tres requisitos mencionados anteriormente.

Artículo 8. Gastos subvencionables.

Según lo establecido en Art. 8 de las Bases Reguladoras, no obstante, se excluyen de esta convocatoria los ejes de gasto:

G2. Dietas, gastos de viaje y alojamiento del profesorado.

G9. Los gastos correspondientes a arrendamiento/s y/o leasing operativo

CVE verificable en https://bomemelilla.es