

Certificado de Profesionalidad 660 Horas



**Certificado Profesionalidad
Servicios de Bar y Cafetería**

Índice

1 | Conoce
Ceifor Estudios

2 | **Alianzas y
Acreditaciones**

3 | ¿Por qué
Ceifor Estudios?

4 | Programa
Formativo

5 | Temario

6 | Contactos



Ceifor Estudios

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio.

Ofrecemos **programas formativos** de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno. Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, preparamos contenidos educativos para empresas, tanto en papel como en formato interactivo.

Nuestro sistema e-Learning, basado las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos seguimiento personalizado a cada alumno, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.

Más de
6000
nuevos alumnos
cada año.

Hasta un
70%
de los alumnos se
queda trabajando
después de prácticas

Más de
20000
ofertas de empleo
en los últimos años

Más de
3000
Convenios de
colaboración activos



Alianzas y acreditaciones

- **2017 - Premio a la Excelencia Educativa**

Centro de formación CEIFOR ESTUDIOS, ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia Educativa 2017.

- **2004 - Premio a la Excelencia Educativa**

Centro de formación CEIFOR ESTUDIOS, ha sido galardonado con el Premio a la Excelencia Educativa 2004.

Agencia de Colocación (nº 9900000601)



Centro Colaborador e inscrito de la Junta de Andalucía con número de registro 4372 en el Registro de Centros y Entidades Colaboradoras de Formación Profesional para el Empleo del Servicio Andaluz de Empleo de la Consejería de Empleo con número de Centro 44106 dentro de dicho Registro.

TRINITY
COLLEGE LONDON
Registered Exam Centre 47455

BEBS BARCELONA EXECUTIVE
BUSINESS SCHOOL



Supervisado por
CU Centro Universitario
SA Santa Ana



SAP

 **campus y formación**

Nuestra Metodología



Formación Online

Puedes ingresar al aula desde cualquier ubicación.



Contenido E-learning

Contenido interactivo y actualizado ideal para el aprendizaje a distancia



Tutores

Contarás con tutores que te acompañarán en el proceso de aprendizaje.



Didactico

Contenido atractivo e innovador para facilitar el aprendizaje Online



Evaluación Continua

Podrás valorar tu aprendizaje al finalizar cada asignatura



Flexible

Estudia a tu ritmo con programas de formación de alta calidad.



¿Por qué Ceifor Estudios?

Bienvenidos al emocionante mundo de CEIFOR ESTUDIOS. El programa de Servicios de Bar y Cafetería está diseñado para que el alumno adquiera las competencias necesarias en la gestión y atención profesional en el sector hostelero. En una industria en constante crecimiento, este ciclo te prepara para ofrecer un servicio de excelencia basado en la calidad y la eficiencia técnica.

Estudiar con nosotros te ofrece ventajas competitivas gracias a nuestro enfoque orientado al mundo laboral:

- **Servicio y Elaboración:** Aprenderás a desarrollar y prestar servicios de alimentos y bebidas, dominando la preparación de elaboraciones sencillas y aplicando las técnicas de servicio más actuales para satisfacer al cliente.
- **Seguridad y Calidad:** Te capacitamos para trabajar bajo las más estrictas normas de higiene y seguridad alimentaria, garantizando que cada proceso cumpla con los estándares de calidad y prevención de riesgos laborales vigentes.
- **Atención al Cliente:** El programa pone el foco en la excelencia del trato personal, enseñándote a gestionar la comunicación y el servicio en barra y mesa para ofrecer una experiencia única al consumidor en establecimientos de restauración.
- **Flexibilidad Total:** Gracias a nuestra plataforma online, puedes compatibilizar tus estudios con tu vida personal, contando siempre con materiales interactivos de alta calidad y el apoyo de tutores expertos en el sector de la hostelería.

A través de esta formación, no solo obtendrás un título, sino que desarrollarás la destreza y profesionalidad necesarias para destacar en el sector servicios, convirtiéndote en un perfil polivalente y altamente demandado por la hostelería moderna.



Programa formativo

Objetivos

- Desarrollar y prestar servicios de alimentos y bebidas en bar-cafetería y preparar elaboraciones sencillas, aplicando técnicas de servicio y atención al cliente, cumpliendo las normas de higiene, seguridad alimentaria, calidad y prevención de riesgos laborales.

Requisitos de acceso del alumnado

- Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) o nivel académico equivalente.
- Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
- Competencias clave de nivel 2.

Salidas Profesionales

- Camarero/a de bar-cafetería
- Ayudante de camarero/a
- Empleado/a de bar
- Empleado/a de cafetería



Temario

01

Servicio de bebidas

- Tipos de bebidas: aguas, refrescos, zumos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Preparación y servicio de cafés, infusiones y bebidas calientes.
- Coctelería básica y combinados.
- Utensilios, maquinaria y equipamiento de bar.
- Normas de higiene y manipulación de bebidas.

02

Servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa

- Organización del servicio en bar-cafetería.
- Técnicas de servicio en barra y mesa.
- Atención al cliente y comunicación en hostelería.
- Gestión de comandas, cobro y caja.
- Resolución de quejas y reclamaciones.

03

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

- Elaboraciones culinarias sencillas.
- Montaje y presentación de platos combinados.
- Exposición de alimentos en vitrinas.
- Conservación y regeneración de alimentos.
- Control de calidad y seguridad alimentaria.



Temario

04

Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

- Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Sistemas de autocontrol (APPCC).
- Prevención de riesgos laborales en hostelería.
- Gestión de residuos y protección ambiental.
- Buenas prácticas higiénico-sanitarias.

05

Módulo de prácticas profesionales no laborales





**Certificado Profesionalidad
Servicios de Bar y Cafetería**

**Más información:
www.ceiforestudios.com**