



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0058 Uso de la Dotación Básica del Restaurante y Asistencia en el Preservicio

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio, incluida en el Módulo Formativo MF0257\_1 Servicio básico de restaurante bar, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases.
2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes.
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías.
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio.
4. Formalización de la documentación necesaria.
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas.



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)