

Cocina

Servicio de Bar
y Restaurante

Esment Escola Professional
es un proyecto integrado de formación
dentro de un entorno empresarial. Forma
a profesionales de hostelería en la modalidad
de formación dual y combina la formación
y la actividad laboral retribuida en la empresa.

Dispone de una Agencia de Colocación propia
que facilita el encuentro entre necesidades
de empresas y trabajadores.

¿A quién se dirige?

A jóvenes entre 16 y 29 años.

Comprometidos, ilusionados, responsables y con ganas de aprender una profesión trabajando.

***¿Por qué compromiso?**

Esment Escola Professional es una escuela para todos. No juzgamos los pasados, sólo nos importa tu futuro. La única condición que ponemos, y evaluamos con mucha responsabilidad, es que estés comprometido con tu formación y con la empresa que te va a acompañar durante los próximos años.

Es imprescindible que:

***Estés motivado.**

***Quieres descubrir y desarrollar tus pasiones.**

***Quieres aprender y trabajar disfrutando.**

Fomentamos el aprendizaje activo y cooperativo, desarrollando las competencias técnicas y sociales que requieren los profesionales del futuro.

A empresas.

Comprometidas con los jóvenes y que quieran participar en la formación y preparación de futuros profesionales. La empresa es responsable de la selección y junto con Esment Escola Professional participa en su desarrollo profesional.

Al superar las pruebas de acceso, el aprendiz firma una carta de compromiso con Esment Escola Professional y un contrato para la formación y el aprendizaje con la empresa.

El contrato para la formación y el aprendizaje:

***Duración máximo 3 años.**

***Salario según convenio, proporcional al trabajo efectivo.**

***1 mes de prueba.**

¿Cómo se aprende?

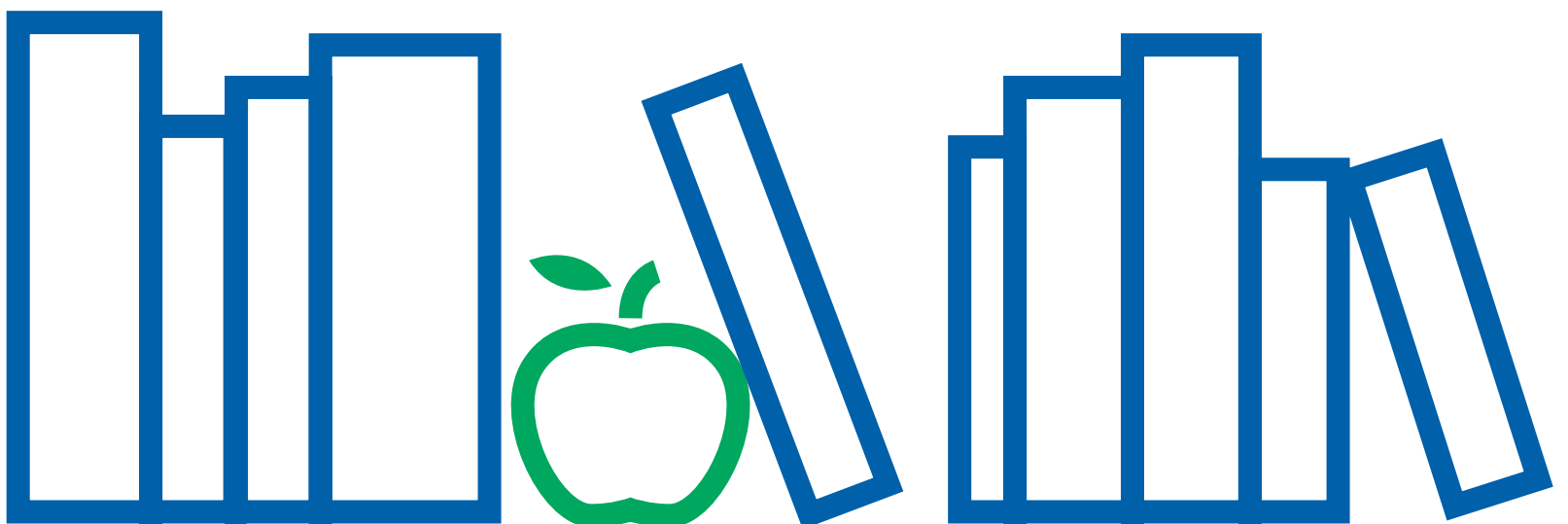
Aprender haciendo.

Combinación de sesiones de formación teórica con práctica. Se incorporan metodologías de aprendizaje flexible y tecnología de última generación. Los contenidos responden a las necesidades reales de las empresas.

Los conocimientos se consolidan gracias al modelo aprender, practicar y demostrar.

El programa se distribuye en 3 años. Los módulos se trabajan a la vez y se planifican objetivos anuales. Las sesiones las imparten profesionales referentes, que forman parte del equipo de colaboradores, y asesores técnicos de Esment Escola Professional.

El proceso de valoración es continuo. Cada 6 meses, formadores y tutores realizan una evaluación y, al acabar la formación el tutor de empresa y el orientador de Esment Escola Professional valorarán la acreditación de las competencias profesionales.



Equipo docente

Orientador / tutor:

Pedagogo responsable de adecuar el programa formativo a las necesidades de la empresa y aprendiz. Hace la orientación y seguimiento e imparte tutorías grupales.

Formadores profesionales

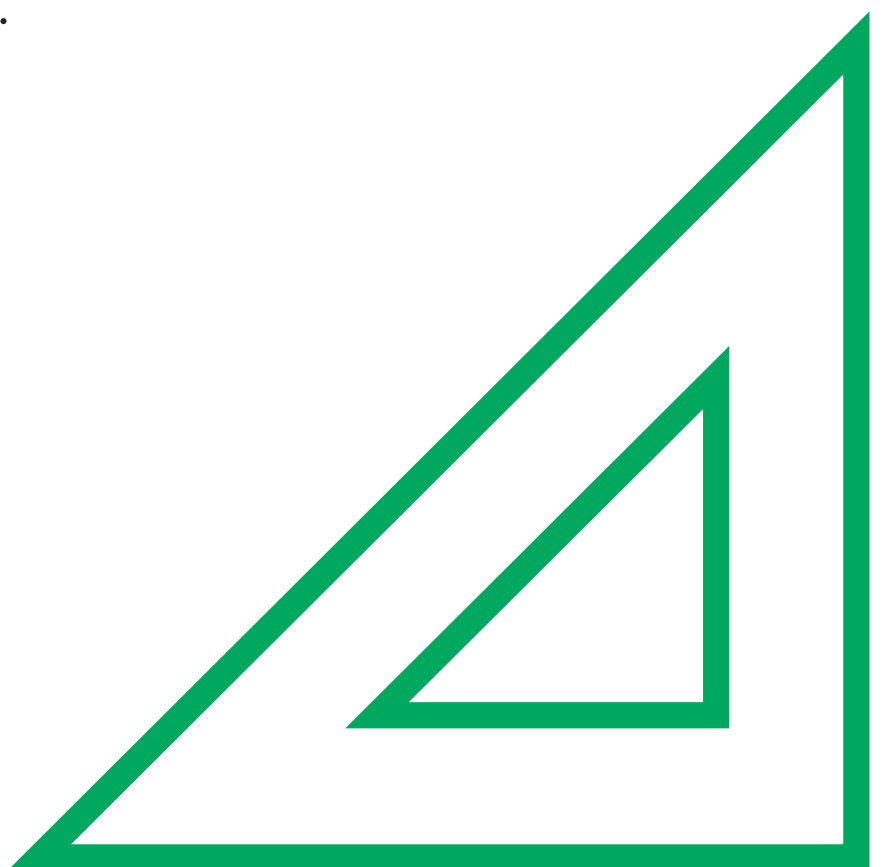
Referentes de la profesión, con experiencia en los módulos que imparten y con competencia docente.

Profesores de idiomas

Que dan sesiones semanales prácticas y manejan contenidos vinculados a la profesión.

Profesionales de referencia

Referentes de la hostelería de la isla, encargados de dar clases magistrales. Su participación es un estímulo para los aprendices.

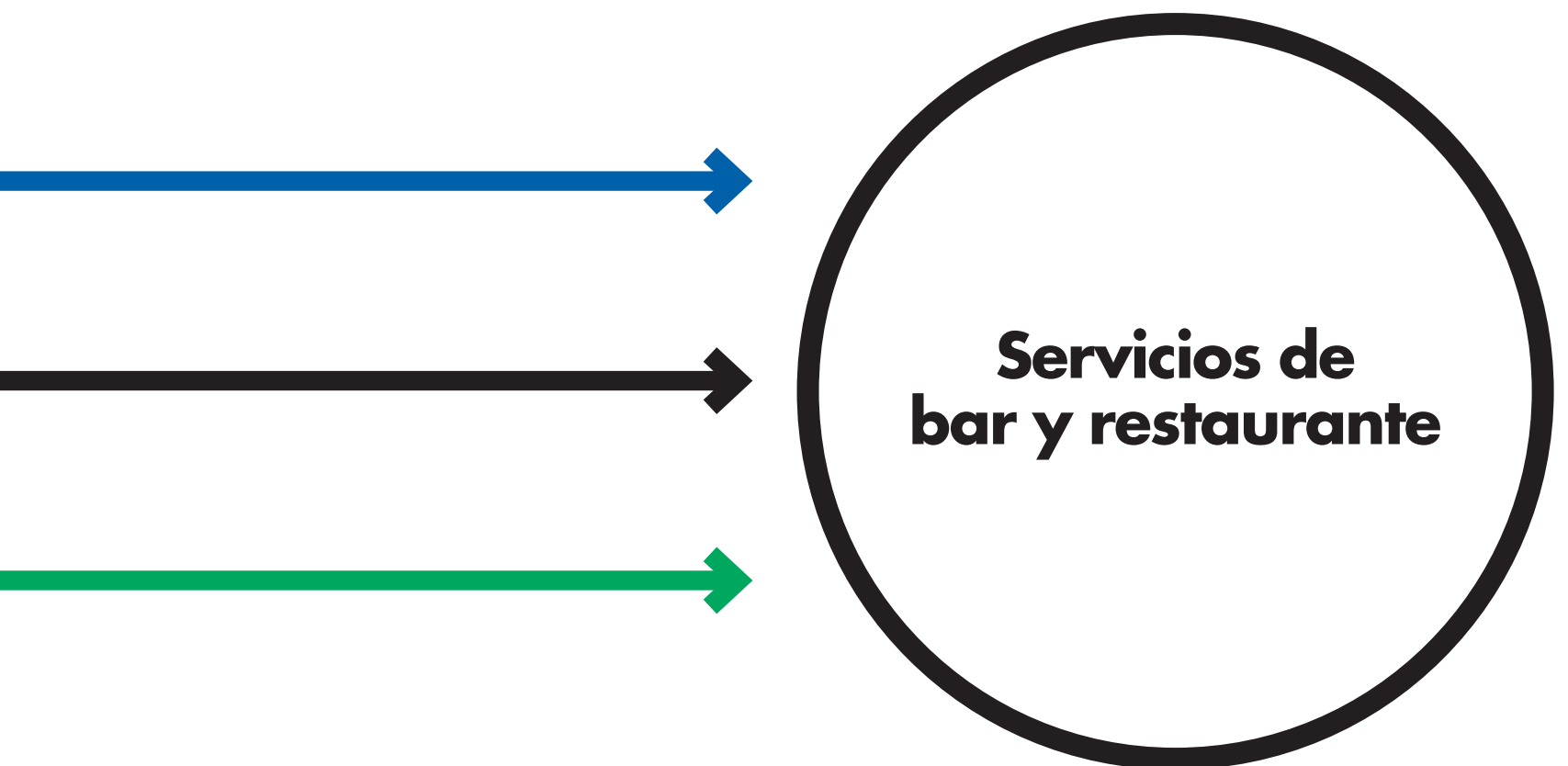


Oferta formativa



1.335 horas de formación

Esta formación prepara para atender al cliente nacional y extranjero y para aplicar con autonomía técnicas de montaje de todo tipo de servicio, incluyendo el pre y postservicio, en un restaurante o bar-cafetería. Prepara para conocer nuevas tendencias en oferta.



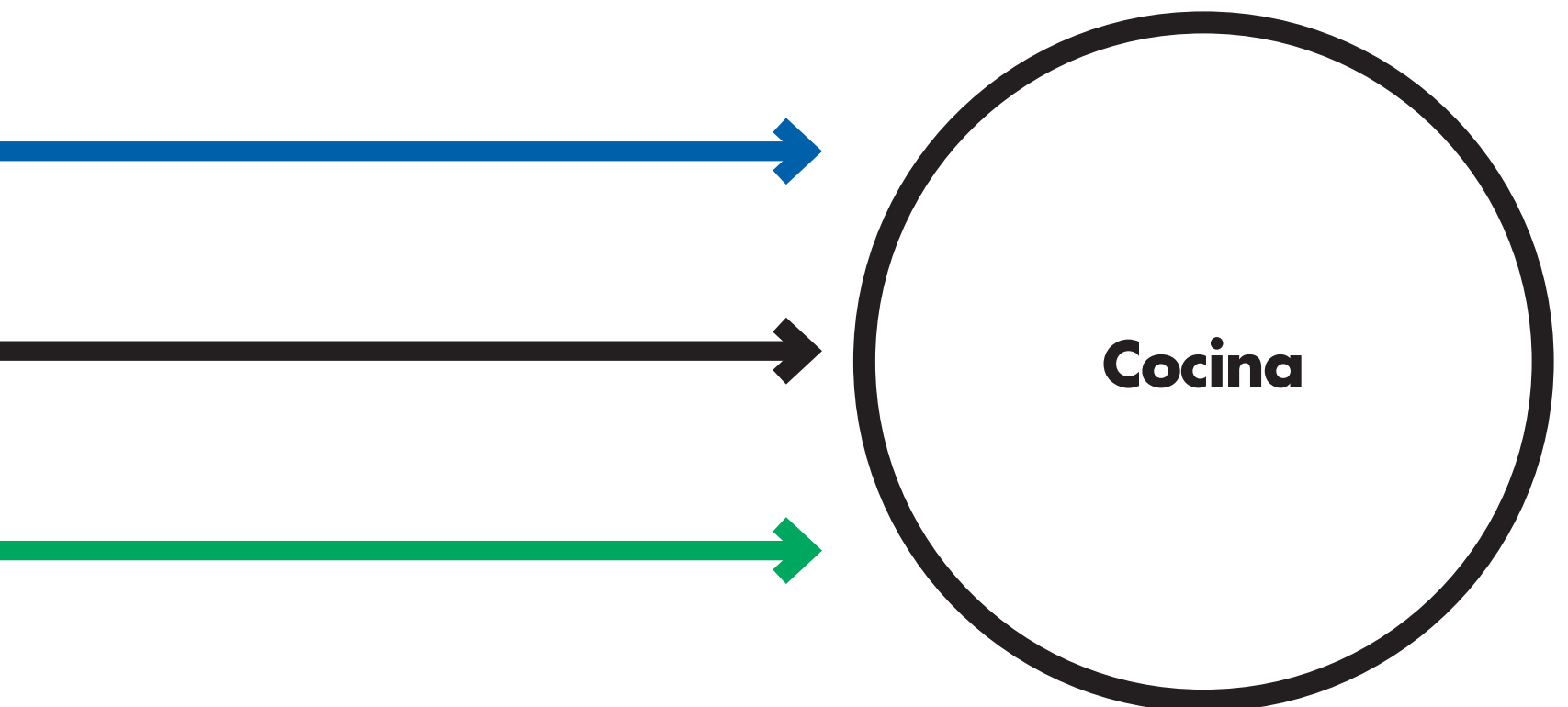
Oferta formativa



1.375 horas de formación

Esta formación prepara para ejecutar actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en empresas del sector de la hostelería.

Cualifica para desarrollar propuestas de nuevos productos y servicios.



Programa de restaurante y bar

Módulos	Contenido	Horas
Año 1		
Servicio básico de restaurante y bar	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. Servicio básico de alimentos y bebidas. Tareas de postservicio en restaurante.	120
Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	90
Año 2		
Seguridad e higiene y protección ambiental	Higiene alimentaria. Seguridad e higiene ambiental.	60
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	Materias primas y utensilios. Asistencia preservicio y postservicio.	70
Inglés profesional para servicios de restauración		90

Módulos	Contenido	Horas
Año 3		
Bebidas	Coctelería. Bebidas combinadas alcohólicas, no alcohólicas.	80
Servicio de vinos	Elaboración de vinos. Aprovisionamiento y conservación. Servicio de vino.	90
Gestión del bar y cafetería	Control de la actividad económica del bar y cafetería. Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería.	120

Idiomas

Inglés 180 horas y
alemán 180 horas

Actividades formativas complementarias:

Informática e internet,
inserción laboral y
técnicas de búsqueda de
empleo, manipulador de
alimentos y prevención
de riesgos laborales.

Programa de cocina

Módulos	Contenido	Horas
Año 1		
Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Preelaboración y conservación culinarias.	120
Elaboración culinaria básica	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina. Elaboración de platos combinados y aperitivos.	90
Año 2		
Seguridad e higiene y protección ambiental	Higiene alimentaria. Seguridad e higiene ambiental.	60
Preelaboración y conservación de alimentos	Vegetales y setas. Pescados, crustáceos y moluscos. Carnes, aves y caza.	190

Módulos

Contenido

Horas

Año 3

Productos culinarios	Cocina creativa o de autor. Cocina española e internacional. Decoración y exposición de platos.	170
Oferta gastronómica y sistemas de aprovisionamiento	Proceso de aprovisionamiento y cálculos de costes. Diseño de ofertas gastronómicas.	80
Técnicas culinarias	Elaboración de platos con hortalizas, legumbres, pastas y arroces. Elaboración de platos con pescados, crustáceos y moluscos. Elaboración de platos con carnes, aves y caza.	240

Idiomas

Inglés 180 horas y
alemán 180 horas

Actividades formativas complementarias:

Inserción laboral y técnicas de búsqueda de empleo.

Calendario y horario

Calendario formativo

Calendarios flexibles que se distribuyen en 166 días de formación en el centro, distribuido en los 3 años.

Horarios

**En Esment Escola Professional:
8h/día de lunes a viernes**

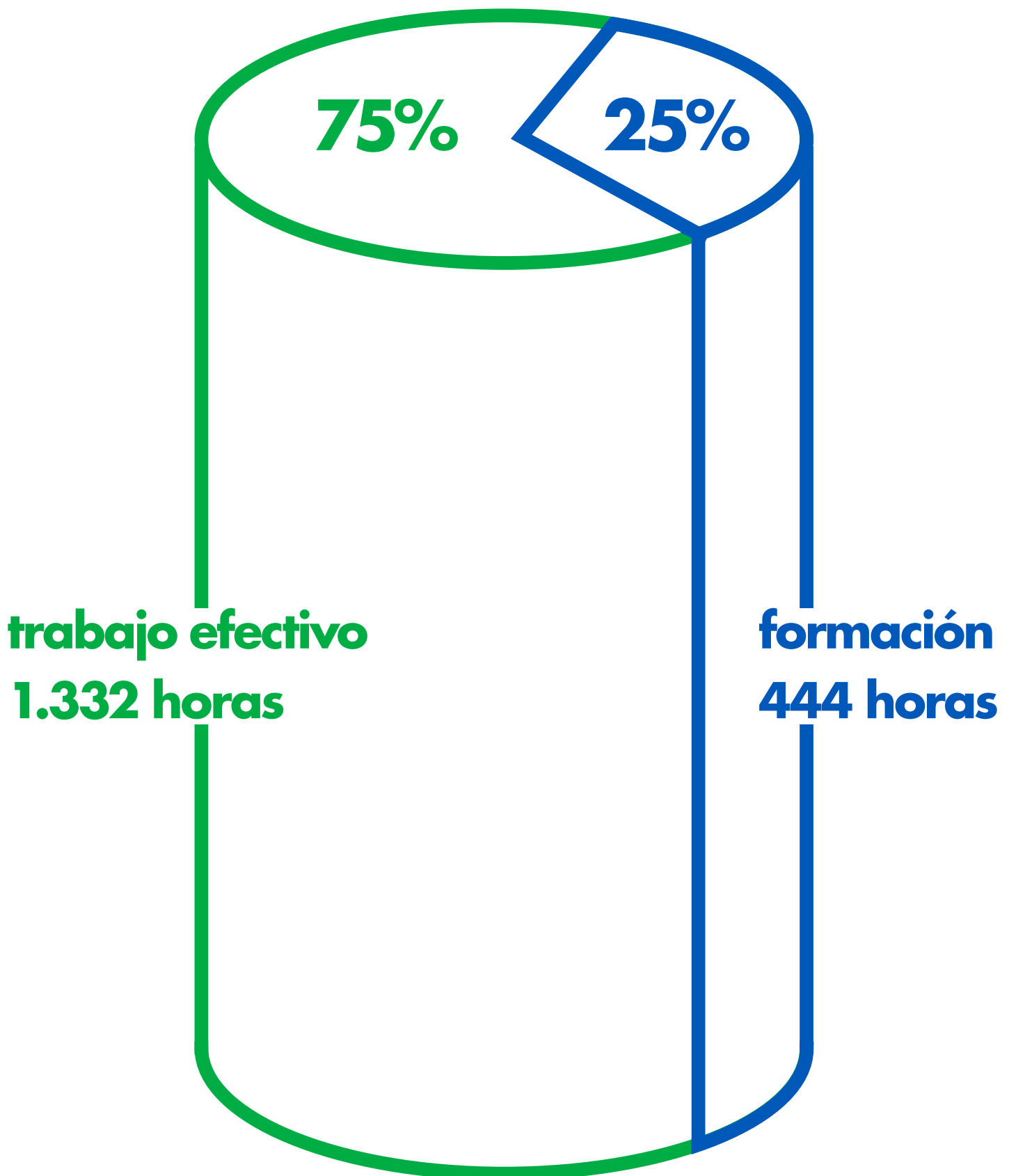
***Se asigna calendario de días por semana a cada grupo.**

**En empresa:
Horario laboral**

***No puede haber nocturnidad.
Se respetarán los horarios de
Esment Escola Professional.**

Distribución de la jornada laboral

Años 1, 2 y 3



Inscripción:

Realiza tu inscripción vía web

www.esmentescola.es

Contacto

871 805 112

formaciondual@esmentescola.es

Dirección

Passatge Cala Figuera, nº 10

07009 Palma de Mallorca

Consulta las novedades en:

Facebook

Esment Escola Professional

Twitter

@EsmentEscola

Instagram

esmentescola

