

Itinerario formativo para:  
***Camareros de sala o jefes de rango***

**COD. OCUPACIÓN**  
**51201038**

CICLO	CONTENIDO DE LOS MÓDULOS	CLAVE
<b>1º</b>	TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA	CB-01
	BEBIDAS	CB-02
<b>2º</b>	SERVICIO DE VINOS	CB-03
	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR CAFETERÍA I	CB-04
<b>3º</b>	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR CAFETERÍA II	CB-05
	CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA Y APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN EL BAR Y CAFETERÍA	CB-06
<b>4º</b>	SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	CB-07
	INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	CB-08
<b>5º</b>	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BANQUETES	CA-16
	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BUFFETS	CA-17
<b>6º</b>	OFERTAS GASTRONÓMICAS	CA-20
	LA COCINA INTERNACIONAL	CA-23