

# ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: AYUDANTE/A DE CAMARERO/A DE COMEDOR Y BAR



## 1. Categoría profesional ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Ayudante/a de camarero/a de comedor y bar	40	Nivel 4

## 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

Participar con alguna autonomía y responsabilidad en el servicio y venta de alimentos y bebidas. Realizar labores auxiliares. Conservar adecuadamente su zona y utensilios de trabajo. Preparar áreas de trabajo para el servicio. Colaborar en el servicio al cliente. Preparar el montaje del servicio, mesa, tableros para banquetes o convenciones, sillas, aparadores o cualquier otro mobiliario o enseres de uso común en salones, restaurantes, cafeterías o bares. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación. Colaborar en la facturación y cobro al cliente.

## 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: ingles A1	APTO/NO APTO

### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en esta fase

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28

Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>22</b>
Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>
<b>3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)</b>	
<b>Titulaciones oficiales</b>	<b>Puntos Máximos</b>
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2 o nivel 3, o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
<b>4. Temario de referencia</b>	
<b>PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675330; EAN: 9000002066180 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Servicio de alimentos y bebidas y atención al cliente en restauración Tema 2. Realización de tareas posteriores al servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas Tema 3. Participación en la mejora de la calidad
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
<b>PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio; Autor: Marta García González, ISBN:9788419675323; EAN: 9000002066166 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar; Autor: María Sastre Méndez, ISBN: 9788419675354; EAN:9000002066203 (versión digital) EDITORIAL CEP	

# ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: CAMARERO/A



## 1. Categoría profesional ofertada

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Camarero/a	49	Nivel 3

## 2. Descripción de la categoría profesional: funciones principales

Ejecutar de manera cualificada, autónoma y responsable, el servicio y venta de alimentos y bebidas. Preparar las áreas de trabajo para el servicio. Realizar la atención directa al cliente para el consumo de bebidas o comidas. Elaborar para consumo viandas sencillas. Transportar útiles y enseres necesarios para el servicio. Controlar y revisar mercancías y objetos de uso de la sección. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes. Realizar trabajos a la vista del cliente tales como flambeo, cortar, trincar, desespinar, etcétera. Colaborar con el jefe de comedor en la preparación y desarrollo de acontecimientos especiales. Podrá coordinar y supervisar los cometidos propios de la actividad de su área. Informar y aconsejar al cliente sobre la composición y confección de los distintos productos a su disposición. Podrá atender reclamaciones de clientes. Facturación y cobro al cliente

## 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, niveles e idiomas exigidos: ingles A2	APTO/NO APTO

### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 6 puntos en esta fase

#### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28

Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>22</b>
Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>
<b>3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)</b>	
<b>Titulaciones oficiales</b>	<b>Puntos Máximos</b>
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>4</b>
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	<b>4</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2 o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
<b>4. Temario de referencia</b>	
<b>PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455420; EAN:9000002040548 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración Tema 2. Servicios especiales en restauración Tema 3. Otros eventos en restauración Tema 4. Decoración y montaje de expositores
SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE AUTOR: Jesús María del Río Posada ISBN: 9788419455383; EAN: 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Servicio del restaurante Tema 2. Atención al cliente en restauración Tema 3. La comunicación en restauración Tema 4. La venta en restauración
APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN: AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN: 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
<b>PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA</b>	
Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN:9788419749185, EAN: 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor: Jesús María del Río Posada; EAN: 9788419455376; ISBN: 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente; Autor: Juan Navarro Barrios ISBN: 9788419455413; EAN: 9000002040531 (versión digital) EDITORIAL CEP	
Bebidas, Autor: José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; EAN: 9000002077452 (versión digital) EDITORIAL CEP	

## ANEXO II FICHA DE CATEGORÍA PROFESIONAL: SEGUNDO/A JEFE/A DE COMEDOR



### 1. Puesto Ofertado

1.1 Área Funcional	1.2 Categoría profesional	1.3 Nº de puestos/destinos convocados:	1.4. Nivel
Departamento de Comedor	Segundo/a Jefe/a de Comedor	3	Nivel 2

### 2. Descripción del Puesto Ofertado: funciones principales

Realizar de manera cualificada funciones de dirección, planificación y control del restaurante-bar-cafetería. Colaborar y sustituir al jefe/a de restaurante en las tareas propias del mismo.

### 3. Fases del Proceso (máximo 100 puntos)

#### 3.1 Fase de Oposición, 60 puntos

Descripción	Puntos Máximos
Prueba teórico-práctica tipo test, 60 preguntas, de una hora y media de duración, puntuación mínima para superar la prueba: 30 puntos	60 puntos
Prueba de idiomas, nivel e idioma exigible, inglés nivel B1	APTO/NO APTO

#### 3.2 Fase de Concurso, 40 puntos

Para superar la fase de concurso de méritos, y continuar en el proceso selectivo, es necesario obtener un mínimo de 8 puntos en esta fase

##### 3.2.1 Méritos Experiencia Profesional (Máximo 30 puntos)

Descripción	Puntos Máximos
<b>Experiencia en Paradores</b>	
Mérito 1: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la misma categoría, 0,5 puntos, hasta un máximo de 30 puntos.</b>	30
Mérito 2: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,4 puntos, hasta un máximo de 24 puntos.</b>	24
Mérito 3: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categoría profesional inmediatamente inferior a la que se opta en la misma área funcional.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,334 puntos, hasta un máximo de 20 puntos</b>	20
Mérito 4: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta.</b> Este mérito es aplicable tanto al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de Paradores como al aspirante que es o ha sido persona trabajadora de empresas de trabajo temporal contratadas por Paradores. <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,142 puntos, hasta un máximo de 8,5 puntos</b>	8,5
<b>Experiencia fuera de Paradores</b>	
Mérito 5: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en la categoría profesional a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos en la misma categoría, se valorará con 0,467 puntos hasta un máximo de 28 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	28
Mérito 6: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en categorías profesionales superiores a la que se opta en la misma área funcional en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal.</b> <b>Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,367 puntos, hasta un máximo de 22 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	22

Mérito 7: <b>Experiencia acreditada en los últimos 5 años en cualquier otra categoría profesional del área funcional de la categoría a la que se opta en el sector privado y en el sector público estatal, incluido el personal procedente de sociedades mercantiles estatales, fundaciones del sector público estatal y demás entidades de derecho público de ámbito estatal. Por cada mes completo de prestación con contratos de la categoría aportada, 0,1 puntos, hasta un máximo de 6 puntos.</b> Están excluidos de este mérito las personas candidatas que hayan sido o estén contratadas por empresas de trabajo temporal que hayan estado o estén vinculadas a Paradores por un contrato de servicios al haber sido consideradas en los méritos 1, 2, 3 y 4.	<b>6</b>
--	----------

### 3.2.2 Méritos Formación Académica (Máximo 10 puntos)

Titulaciones oficiales	Puntos Máximos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración o titulación oficial equivalente	<b>2</b>
Grado medio de servicios de restaurante y bar o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Grado medio de servicios de restauración o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Grado superior de restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Grado superior Dirección de Servicios de Restauración o titulación oficial equivalente	<b>10</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 1, o titulación oficial equivalente	<b>2</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 2, o titulación oficial equivalente	<b>8</b>
Certificados de profesionalidad relacionados con los Servicios de Restaurante, nivel 3, o titulación oficial equivalente	<b>10</b>

## 4. Temario de referencia

### PARTE 1: 60% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

<b>APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN</b> Autor: Miguel Angel Fernández Díaz ISBN: 9788417026837; ISBN: 9788491983163 (versión digital) IC EDITORIAL	Tema 1: Materias primas culinarias Tema 2: Productos y materiales Tema 3: Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración
<b>DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN;</b> Autor: María Galván Alcántara ISBN: 9788417026431; ISBN: 9788491983156 (versión digital) IC EDITORIAL	Tema 1: Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración Tema 2: Relaciones con otros departamentos y recursos humanos Tema 3: Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos Tema 4: Organización de servicios especiales Tema 5: planificación del protocolo en los eventos
<b>APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN:</b> AUTOR: Marta García González ISBN:9788419675361; EAN 9000002066210 (versión digital) EDITORIAL CEP	Tema 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos Tema 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas Tema 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

### PARTE 2: 40% DEL TOTAL DE PREGUNTAS DE LA PRUEBA

Gestión y control en restauración; Autor: Juan Dueñas Nogueras; ISBN: 9788416758753; ISBN: 9788491983149 (versión digital) IC EDITORIAL
Servicio de vinos, Autor: Gustavo Adolfo Garrote Martínez ISBN:9788419749185, EAN 9000002077490 (versión digital) EDITORIAL CEP
Servicio y atención al cliente en Restaurante; Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455383; EAN 9000002040500 (versión digital) EDITORIAL CEP
Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante; Autor, Jesús María del Río Posada; ISBN: 9788419455376; EAN 9000002040494 (versión digital) EDITORIAL CEP
Bebidas, José Ignacio Ulrich Redondo ISBN:9788419749147; EAN 9000002077452 (versión digital) EDITORIAL CEP