

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0608) SERVICIOS DE RESTAURANTE (RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Competencia General: Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
2	HOT328_2 SERVICIOS DE RESTAURANTE. (RD 1700/07 de 14 de diciembre)	UC1052_2	Desarrollar los procesos de servicios de alimentos y bebidas en sala	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 5020.001.8 Camarero/a, en general. ▪ 5020.002.9 Camarero/a de sala o jefe/a de rango. ▪ 5020.002.9 Jefe/a de sector de restaurante o sala.
		UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos	
		UC1053_2	Elaborar y acabar platos a la vista del cliente	
		UC1054_2	Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	
		UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1052_2	Servicio en restaurante	130	UF0258	Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40	30
			UF0259	Servicio y atención al cliente en restaurante	50	40
			UF0260	Facturación y cierre de actividad en restaurante	40	30
MF1048_2	Servicio de vinos	90			90	50
MF1053_2	Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50			50	20
MF1054_2	Servicios especiales en restauración	80			80	50
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90			90	70
MP0061	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	..
		Duración total del certificado de profesionalidad			580	340

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1052_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria – Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2. – Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional – Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio – Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años – Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.	UF0258	Es aconsejable haber realizado el MF0711_2	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a, Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, Ingeniero/a técnico/a o arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes Técnico/a y Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años	
UF0259							
UF0260							
		Es aconsejable haber realizado el MF0711_2					
MF1048_2			Es aconsejable haber realizado el MF0711_2		1 año	3 años	
MF1053_2		Es aconsejable haber realizado el MF0711_2	1 año	3 años			
MF1054_2		Es aconsejable haber realizado el MF0711_2	1 año	3 años			
MF0711_2			<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos; en Medicina y Cirugía; en Biología; en Bioquímica; en Química; en Enología; en Farmacia; en Medicina; en Veterinaria; en Ciencias Ambientales; en Ciencias del Mar Ingeniero/a Agrónomo/a Ingeniero/a Técnico/a Agrícola, especialidad industrias agrarias alimentarias. Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética. 	2 años	Imprescindible requisito de titulación		
MF1051_2		Para acceder a este módulo el alumno debe demostrar competencia en Lengua Extranjera A2 (Inglés)	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a en Filología inglesa; en traducción e interpretación. Cualquier Titulación Superior con la siguiente Formación Complementaria: Certificado de aptitud en los Idiomas correspondientes de la Escuela Oficial de Idiomas. Cualquier Titulación Universitaria Superior con la siguiente Formación Complementaria: Haber cursado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la licenciatura del idioma correspondiente junto con los estudios complementarios citados en el apartado anterior. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación		
Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca							

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula de gestión	45	60
Taller de restaurante	90	90

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	Camarero/a de restaurante-bar (RD 302/1996, de 23 de febrero)
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES	Servicios de restaurante

*** Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**
 Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.

Almacén restaurante y bar	20	20
Aula de idiomas	45	60