

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)

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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT328_2 SERVICIOS DE RESTAURANTE (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1052_2	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	<ul style="list-style-type: none"> 5020.001.8 Camarero, en general. 5020.002.9 Camarero de sala o jefe de rango. 5020.002.9 Jefe 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	
H. Q	Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
150	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
90	MF1048_2: Servicio de vinos.	90		90	50
60	MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50		50	20
90	MF1054_2: Servicios especiales en restauración.	80		80	50
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60	50
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	90		90	70
	MP0061: Modulo de practicas profesionales no laborales	80			
540	Duración horas totales certificado de profesionalidad	580	Duración horas módulos formativos	500	340
				Total %	68

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1052_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; en Veterinaria Diplomado en Turismo Técnico Superior en Cocina; en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes" 	1 años	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos; en Farmacia; en Química; en Enología Técnico Superior en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes" 	1 años	3 años
MF1053_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Técnico Superior en Cocina; en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración 	1 años	3 años
MF1054_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos Ingeniero Técnico Industrial Técnico Superior en Restauración; en Cocina Certificado de profesionalidad del nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes" 	1 años	3 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos; en Medicina y cirugía; en Biología; en Bioquímica; en Química; en Enología; en Farmacia; en Veterinaria; en Ciencias Ambientales; en Ciencias del Mar Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	2 años	Imprescindible requisito de titulación
MF1051_2	<ul style="list-style-type: none"> Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo. Para acceder a este módulo el alumno debe demostrar competencia en Lengua Extranjera A2 (Inglés) 	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible requisito de titulación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos	Certificado de profesionalidad que deroga
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60	Camarero/a de restaurante-bar (Real Decreto 302/96)
Taller de restaurante	90	90	
Almacén restaurante-bar	20	20	