

**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.

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"> <li>5020.001.8 Camarero.</li> <li>5020.002.9 Camarero de sala o jefe de rango.</li> <li>5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala.</li> </ul>
		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**

H. Q	Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
150	MF1052_2: Servicio en restaurante.	130	UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40
			UF0259: Servicio y atención al cliente en Restaurante	50
			UF0260: Facturación y cierre de actividad en Restaurante	40
90	MF1048_2: Servicio de vinos.	90		90
60	MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.	50		50
90	MF1054_2: Servicios especiales en restauración.	80		80
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	90		90
	MP0061: Modulo de practicas profesionales no laborales	80		
540	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>580</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>500</b>

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"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> </ul>	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1053_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1054_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>• Licenciado en Medicina y Cirugía.</li> <li>• Licenciado en Biología</li> <li>• Licenciado en Bioquímica</li> <li>• Licenciado en Química.</li> <li>• Licenciado en Enología.</li> <li>• Licenciado en Farmacia.</li> <li>• Licenciado en Veterinaria.</li> <li>• Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>• Licenciado en Ciencias del Mar.</li> <li>• Ingeniero agrónomo.</li> <li>• Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>• Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1051_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"> <li>Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente.</li> <li>Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> </li> <li>Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Aula de idiomas	45	60
Taller de restaurante	90	90
Almacén restaurante-bar	20	20

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Camarero/a de restaurante-bar (RD 302/96)
--	---