

Este profesional será capaz de:

Restauración: Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Alojamientos: Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

Duración:

3000 horas mínimo: 2 cursos académicos en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa.

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio

Referencia legislativa:

Orden de regulación del título propio:

[ORDEN 1503/2018, de 24 de abril, de la Consejería de Educación e Investigación, por la que se autoriza la implantación de proyectos propios en centros públicos que imparten enseñanzas de Formación Profesional, en el curso académico 2018-2019](#)

Enseñanzas Mínimas del Título:

Restauración: [Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo \(BOE 12.06.2010\)](#)

Alojamientos: [Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre \(BOE 15.01.2008\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Restauración: [Decreto 19/2011, de 24 de marzo \(BOCM 12.05.2011\)](#), modificado por el [Decreto 154/2017, de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Alojamientos: [Decreto 50/2009, de 07 de mayo \(BOCM 22.05.2009\)](#) modificado por el [Decreto 156/2017, de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO												
Ciclo Formativo: Dirección de Servicios de Restauración - DUAL + Gestión de Alojamientos Turísticos - DUAL												
Grado: Superior					Duración: 3000 horas				Códigos: HOTS05 / HOTS01			
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO						CENTRO TRABAJO	
% Calif. Centro	Cód.	Denominación	Títul. R.D	Proyecto		Curso 1º			Curso 2º			Curso 3º
				ciclo	h/s	1º T	2º T	3º T	1º T	2º T	3º T	1º, 2º y 3º T
60%	496	Control del aprovisionamiento de materias primas	35	65*	1	1	1	1	-	-	-	* FORMACIÓN EN EMPRESA
	515-183	Empresa e iniciativa emprendedora	35	70	2	0	0	5	-	-	-	
	502	Gastronomía y nutrición	30	40	1	0	0	3	-	-	-	
60%	501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	50	90*	2	2	2	2	-	-	-	
	514-182	Formación y orientación laboral	50	100	3	4	4	0	-	-	-	
	503	Gestión administrativa y comercial en restauración	35	40	1	0	3	0	-	-	-	
	179	Inglés	70	90	3	3	3	3	-	-	-	
60%	504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	60*	1	3	0	0	-	-	-	
60%	509	Procesos de servicios en bar-cafetería	140	200*	4	4	4	4	-	-	-	
60%	510	Procesos de servicios en restaurante	175	250*	5	8	8	0	-	-	-	
	180	Segunda lengua extranjera (Alemán)	70	100	3	3	3	3	-	-	-	
60%	512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	65	100*	2	0	0	7	-	-	-	
90%	511	Sumillería	65	100*	2	2	2	2	-	-	-	
	513	<i>Proyecto de dirección de servicios en restauración</i>	25	30	-	-	-	-	-	-	-	
	516	<i>Formación en centros de trabajo</i>	220	370	-	-	-	-	-	-	-	
60%	178	Comercialización de eventos.	45	60*	1	-	-	-	1	1	1	
90%	174	Dirección de alojamientos turísticos.	150	190*	4	-	-	-	4	4	4	
60%	172	Protocolo y relaciones públicas.	70	100*	2	-	-	-	0	6	0	
60%	175	Gestión del departamento de pisos.	70	150*	2	-	-	-	0	0	6	
60%	176	Recepción y reservas.	90	150*	3	-	-	-	0	0	6	
90%	173	Marketing turístico.	90	135*	3	-	-	-	4	4	0	
	177	Recursos humanos en el alojamiento.	45	60	1	-	-	-	2	2	0	
90%	171	Estructura del Mercado Turístico	70	135*	2				6	0	0	
	CM16-18 HOT	Ampliación de inglés	-	95	3	-	-	-	3	3	3	
	CM17-19 HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	181	<i>Proyecto de gestión de alojamiento turístico</i>	25	30	-	-	-	-	----	----	----	
	184	<i>Formación en centros de trabajo</i>	220	370	-	-	-	-	----	----	----	
	---	Mundo Barista	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	---	Mixología	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	---	Actividades de ocio y tiempo libre	-	65	2	-	-	-	4	4	0	
	---	Animación Turística	-	35	1	-	-	-	0	0	4	
HORAS TOTALES					+3.000	555	30 h/s	30 h/s	30 h/s	30 h/s	30 h/s	+1.000

**Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de
Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:****RESTAURACIÓN:****COMPLETAS:**

- ❖ **Gestión de procesos de servicio en restauración HOT334_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
 - UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
 - UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.
 - UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
 - UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
 - UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo 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.
- ❖ **Sumillería HOT337_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
 - UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
 - UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
 - UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
 - UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
 - UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Dirección en restauración. HOT331_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
 - UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
 - UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
 - UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

ALOJAMIENTO:**COMPLETAS:**

- ❖ **HOT094_3: Recepción (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero y Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas.
 - UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.
 - UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.
 - UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
- ❖ **HOT333_3: Gestión de pisos y limpieza en alojamientos (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
 - UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos.
 - UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.

INCOMPLETAS:

- ❖ **HOT326_2: Alojamiento rural (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.