

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.

Cocina: 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.

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 \(BOE 12.06.2010\)](#)

Cocina: [Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo \(BOE 12.06.2010 y corrección de erratas en BOE 11.08.10\)](#)

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 \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Cocina: [Decreto 18/2011, de 24 de marzo \(BOCM 12.05.2011\)](#) modificado por el [Decreto 152/2017, 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 Gestión de Alojamientos Turísticos.

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO												
Ciclo Formativo: Dirección de Servicios de Restauración - DUAL + Dirección de Cocina - DUAL												
Grado: Superior					Duración: 3000 horas					Códigos: HOTS05 / HOTS04		
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO						CENTRO TRABAJO	
% Calif. Centro	Cód.	Denominación	Titul. 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
	515-507	Empresa e iniciativa emprendedora	35	70	2	0	0	5	-	-	-	
90%	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	-	-	-	
	514-506	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	-	-	-	
90%	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	260*	6	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%	499	Procesos de elaboración culinaria.	175	270*	5	-	-	-	5	5	5	
60%	497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	270*	5	-	-	-	5	5	5	
	498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	130	4	-	-	-	3	3	3	
60%	500	Gestión de la producción en cocina.	90	160*	2	-	-	-	3	3	3	
	CM18-HOT	Ampliación de Inglés.	-	90	3	-	-	-	3	3	3	
	CM19-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera. (Alemán)	-	60	2	-	-	-	2	2	2	
	505	<i>Proyecto de dirección de cocina.</i>		30	-	-	-	-	-	-	-	
	508	<i>Formación en Centros de Trabajo</i>		370	-	-	-	-	-	-	-	
	-----	Mundo Barista.	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	-----	Mixología.	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	-----	Análisis sensorial de los alimentos.	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	-----	Física y química de la restauración.	-	65	2	-	-	-	2	2	2	
	-----	Marketing e innovación de la restauración.	-	35	1	-	-	-	1	1	1	
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.

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

COCINA:

COMPLETAS:

- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
 - UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
 - UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
 - UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
 - UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
 - UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
 - UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
 - UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Dirección en restauración HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).**
 - UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
 - UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
 - UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
 - UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.