

Este profesional será capaz de:

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Duración:

2000 horas: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa

Plan de estudios 2020:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO									
Ciclo Formativo: Servicios en Restauración - DUAL									
Grado: Medio			Duración: 2000 horas			Código: HOTM02			
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO (*60% calificación)			CENTRO DE TRABAJO (*40% calif.)	
Clave	Código	Denominación	Mín R.D	Curríc. D.	Curso 1º			Curso 2º	
					1º T	2º T	3º T	1º, 2º y 3º T	
01	0158	Empresa e iniciativa emprendedora	35	65	0	0	5	* FORMACIÓN EN EMPRESA	
02	CM15-HOT3	Segunda lengua extranjera	-	90	3	3	3		
03	0156	Inglés*	90	120	2	2	2		
04	0150	Operaciones básicas en bar-cafetería*	150	270	6	7	0		
05	151	Operaciones básicas en restaurante*	175	310	8	8	0		
06	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	35	65	0	3	0		
07	0155	Técnicas de comunicación en restauración	35	60	4	0	0		
08	0154	El vino y su servicio*	45	85	3	0	0		
09	0157	Formación y orientación laboral	50	90	4	4	0		
10	CM15-HOT4	Ampliación de inglés*	-	60	2	2	2		
11	0045	Ofertas gastronómicas	40	50	0	0	3		
12	0152	Servicios en bar-cafetería*	90	165	0	0	6		
13	153	Servicios en restaurante y eventos especiales*	135	200	0	0	8		
14	0159	Formación en centros de trabajo	-	370	0	0	0		
HORAS TOTALES					2.000	30 h/s	30 h/s	30 h/s	1.000

Requisitos de acceso:

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

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto. 1690/2007. de 14 de diciembre \(BOE. 18.01.2008\).](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 16/2009. de 16 de febrero \(BOCM 10.03.2009\), corrección de errores en \(BOCM 23.04.2009\) y modificado por el Decreto 155/2017. de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

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

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

COMPLETAS:

- ❖ **Servicios de Restaurante: HOT328_2: (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - C1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en 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 del medio ambiente en hostelería.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
- ❖ **Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2. (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
 - UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
 - UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
 - UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ **Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- ❖ **Repostería HOT0223_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ❖ **Cocina HOT093_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos