

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 1015/2020, de 22 de mayo, del Consejero de Educación y Juventud, por la que se autoriza la implantación de proyectos de autonomía de centro en centros públicos que imparten enseñanzas de formación profesional, en el curso académico 2020-2021](#)

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.

**GRUPO 45: Técnico Superior en Dirección en Servicios de Restauración +
Dirección en Cocina (Doble Título)****Plan de estudios 2024:**

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO								
Ciclo Formativo: Dirección de Servicios de Restauración DUAL + dirección de Cocina DUAL								
Grado: Superior		Duración: 2000 horas			Código: HOTS45		EMPRESA	
MÓDULOS PROFESIONALES		Currículo Horas	RD Horas	Horas Impartir Centro	Curso 1º	Curso 2º	FFE 50%- 1000 horas	
Código	Denominación						1ºFFE	2ºFFE
496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	35	66	2			
501	Gestión calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	50	66	2			
509	Procesos de servicios en bar – cafetería	235	140	132	4			
510	Procesos de servicios en restaurante	300	175	165	5			
512	Planificación y dirección de servicios y eventos	150	65	132	4			
511	Sumillería	150	65	66	2			
503	Gestión Admón. y comercial en restauración	70	35	66	2			
1709	IPE I	100	50	99	3			
1710	IPE II	70	50	66			2	
180	Segunda lengua extranjera	160	70	66	2			
179	Inglés profesional	50	50	66	2			
CMO-234	MO (mixología)	50		66	2			
504	RR.HH y dirección de equipos en restauración	100	35	66			2	
499	Procesos de elaboración culinaria	315	175	165			5	
497	Procesos de preelaboración y conservación *2	300	175	198			6	
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30					
498	Elab. Pastelería y repostería en cocina	180	75	132			4	
500	Gestión de la producción en cocina *1	280	90	198			6	
1665	Digitalización ASP *1	30	30					
502	Gastronomía y nutrición	70	30	66			2	
CMO-233	MO (Mundo barista)	90		99			3	
505	Proyecto	50						
505	Proyecto	50						
HORAS TOTALES		3015			30	28	90	960

**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.