

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: 2 cursos académicos, incluida la F.E.E.

Plan de estudios 2024:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo formativo: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN						
Grado: Medio	Duración: 2000 horas			Código: HOTM02		
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA	
Código	Denominación	Currículo Horas	850 horas Curso 1º	650 horas Curso 2º	FEE 25% - 500 horas	
					1ºFEE	2ºFEE
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	315	9			
0151	Operaciones básicas en restaurante	340	10			
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2			
0155	Técnicas de comunicación en restauración	80	2			
CMO-001	MO Habilidades comunicativas en inglés	50	2			
0156	Inglés profesional (GM)	50	2			
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	100	3			
0154	El vino y su servicio	115		4		
0045	Ofertas gastronómicas	50		2		
0152	Servicios en bar-cafetería *2	265		8		
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales*1	300		9		
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	70		2		
1664	Digitalización APS *1	30		1		
1708	Sostenibilidad APS *2	30		1		
CMO-003	MO Ampliación de inglés	90		3		
1713	Proyecto intermodular	50				
HORAS TOTALES		2000	30	30	120	380

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:**
 - UC1052_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