

# Técnico en Servicios en Restauración

**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 2024:**

HOSTELERÍA Y TURISMO

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>							
Ciclo formativo: <b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN DUAL INTENSIVA</b>							
Grado: <b>Medio</b>		Duración: <b>2000 horas</b>				Código: <b>HOTM02</b>	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA	
Código	Denominación	Currículo Horas	Horas RD	Horas Impartir Centro	Curso 1º	FFE 50% - 1000 horas	
						1º FFE	2º FFE
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	315	150	132	4		
0151	Operaciones básicas en restaurante	340	175	132	4		
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos *2	65	35	66	2		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0155	Técnicas de comunicación en restauración	80	35	33	1		
0156	Inglés profesional (GM)	50	50	132	4		
CMO-001	MO habilidades comunicativas en inglés	50					
CMO-002	MO Ampliación inglés	90					
1709	IPE I	100	50	132	4		
1710	IPE II	70	50				
0045	Ofertas gastronómicas	50	40	33	1		
0154	El vino y su servicio	115	45	165	5		
0152	Servicios en bar – cafetería	265	90				
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales *1	300	135	165	5		
1664	Digitalización ASP*1	30	30				
1713	Proyecto intermodular	50	50				
<b>HORAS TOTALES</b>		<b>2000</b>			<b>30</b>	<b>90</b>	<b>910</b>

**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