

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

## Plan de estudios 2024:

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>						
Ciclo formativo: <b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>						
Grado: Medio	Duración: <b>2000 horas</b>			Código: <b>HOTM02</b>		
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA	
Código	Denominación	Currículo Horas	850 horas Curso 1º	650 horas Curso 2º	FFE 25% - 500 horas	
					1ºFFE	2ºFFE
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				
<b>HORAS TOTALES</b>		<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>380</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 499/2024, del 21 de mayo](#) por el que se modifica el Real Decreto, 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE 18.01.2008).

### Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 102/2024, de 13 de noviembre](#), del Consejo de Gobierno, por el que se modifican el 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) **y se define su nuevo plan de estudios.**

# Técnico en Servicios en Restauración

## 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:

- ❖ **Servicios de restaurante, bar y cafetería HOT679\_2** (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
  - UC2298\_2: Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
  - UC2299\_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.
  - UC2300\_2: Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
  - UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
  - UC9998\_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.
  - UC1054\_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
- ❖ **Repostería HOT223\_2** (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, por el que se complementa el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ❖ **Cocina HOT093\_2** (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):
  - UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.