

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:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo formativo: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN DUAL INTENSIVA							
Grado: Medio		Duración: 2000 horas				Código: HOTM02	
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	120	4		
0151	Operaciones básicas en restaurante	340	175	120	4		
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos *2	65	35	60	2		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0155	Técnicas de comunicación en restauración	80	35	30	1		
0156	Inglés profesional (GM)	50	50				
CMO-001	MO habilidades comunicativas en inglés	50		120	4		
CMO-002	MO Ampliación inglés	90					
1709	IPE I	100	50				
1710	IPE II	70	50	120	4		
0045	Ofertas gastronómicas	50	40	30	1		
0154	El vino y su servicio	115	45				
0152	Servicios en bar – cafetería	265	90	150	5		
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales *1	300	135	150	5		
1664	Digitalización ASP*1	30	30				
1713	Proyecto intermodular	50	50				
HORAS TOTALES		2000			30	90	910

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)

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.