

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:

- Aplicable para 2º y 3º curso:

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:

Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo por el que se modifican el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE 12.06.2010) del título de Dirección en Servicios de Restauración, y el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE 12.06.2010 y corrección de erratas en BOE 11.08.10) del título de Dirección en Cocina.

Currículos de la Comunidad de Madrid:

Decreto 103/2024, de 13 de noviembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifican los 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) de Servicios en Restauración, y el 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 INTENSIVA								
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			20
501	Gestión calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	50	66	2		40	
509	Procesos de servicios en bar – cafetería	235	140	165	5		40	120
510	Procesos de servicios en restaurante	300	175	165	5		40	120
512	Planificación y dirección de servicios y eventos	150	65	165	5			100
511	Sumillería	150	65	66	2			75
1709	IPE I	100	50	99	3			
180	Segunda lengua extranjera	160	70	66	2			
179	Inglés profesional	50	50	66	2			
CMO-234	Mixología	50		66	2			
1710	IPE II	70	50	60		2		
503	Gestión Admón. y comercial en restauración	70	35	33		1		
504	RR.HH y dirección de equipos en restauración	100	35	66		2		
499	Procesos de elaboración culinaria	315	175	165		5		130
497	Procesos de preelaboración y conservación	300	175	198		5		130
498	Elaboraciones de. Pastelería y repostería en cocina	180	75	132		4		70
500	Gestión de la producción en cocina	280	90	165		4		130
1708	Sostenibilidad en sectores productivos	30	30	33		1		
1665	Digitalización en sectores productivos	30	30	33		1		
502	Gastronomía y nutrición	70	30	66		2		
CMO-233	Mundo barista	90		99		3		
505	Proyecto Dirección en cocina	50						
505	Proyecto Dirección en servicios	50						
HORAS TOTALES		3015			30	30	120	895

HOSTELERÍA Y TURISMO

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

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

DIRECCIÓN DE RESTAURACIÓN:

- ❖ **Gestión de procesos en servicios de restauración HOT680 3** (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):
 - UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
 - UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
 - UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

- ❖ **Vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería HOT337 3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo):
 - UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.
 - UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.
 - UC1108_3: Realizar análisis sensorial 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 y de otras bebidas.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332 3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
 - UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

- ❖ **Gestión de productos turísticos HOT772 3** (Real Decreto 148/2022, de 22 de febrero, por el que se establecen, actualizan y suprimen determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Agraria, Artes Gráficas, Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias y Química, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales):
 - UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

- ❖ **Animación turística SSC329 3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
 - UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

- ❖ **Servicios de restaurante, Decreto 100/2019, de 1 de marzo): bar y cafetería HOT679 2:**
 - UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
 - UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

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

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

DIRECCIÓN EN COCINA:

- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332_3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo):
 - UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. UC2281_3: Gestionar unidades de producción culinaria.
 - UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

- ❖ **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):
 - UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- ❖ **Gestión de procesos en servicios de restauración HOT680_3** (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):
 - UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

- ❖ **Gestión de productos turísticos HOT772_3** (Real Decreto 148/2022, de 22 de febrero, por el que se establecen, actualizan y suprimen determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Agraria, Artes Gráficas, Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias y Química, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales):
 - UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.