

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:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: Servicios en Restauración						
Grado: Medio			Duración: 2.000 horas		Código: HOTM02	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 2º		
				Curso 1º	2 trimestres	1 trimestre
				3 trimestres (horas semanales)	(horas semanales)	(horas)
01	0158	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
02	CM15-HOT3	Segunda lengua extranjera	90	3		
03	0156	Inglés	120	4		
04	0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	270	8		
05	0151	Operaciones básicas en restaurante	310	9		
06	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos ¹	65	2		
07	0155	Técnicas de comunicación en restauración	60	2		
08	0154	El vino y su servicio	85		4	
09	0157	Formación y orientación laboral	90		4	
10	CM15-HOT4	Ampliación de inglés	60		3	
11	0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
12	0152	Servicios en bar-cafetería	165		8	
13	0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	200		9	
14	0159	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

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), con corrección de errores (BOCM 23.04.2009).

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 de la misma familia profesional. implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
 - Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
 - Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional *Industrias Alimentarias*).
 - Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional *Comercio y Marketing*).
 - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
 - Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
 - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
 - Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

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.
 - 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.