

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.