

**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.C.T.

**Plan de estudios:**

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: <b>Servicios en Restauración</b>						
Grado: <b>Medio</b>			Duración: <b>2000 horas</b>		Código: HOTM02	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (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 <sup>1</sup>	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
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>370</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, 1690/2007, de 14 de diciembre \(BOE 18.01.2008\),](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 16/2009, de 16 de febrero \(BOCM 10.03.2009\), 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:

### 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.
  - 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