

**Este profesional será capaz de:**

Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, 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>Dirección de Servicios de Restauración</b>							
Grado: <b>Superior</b>				Duración: <b>2000 horas</b>		Código: HOTS05	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º		
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2		
02	0515	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4	2		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3		
04	0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	235	14	7		
05	0510	Procesos de servicios en restaurante	300	18	9		
06	0179	Inglés	135	7	4		
07	0180	Segunda lengua extranjera	100	7	3		
08	0514	Formación y orientación laboral	90	5		4	
09	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2	
10	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4	
11	CM19-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera	60	-		3	
12	0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	110	10		6	
13	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3	
14	0511	Sumillería	110	10		6	
15	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2	
16	0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración	30	5			30
17	0516	Formación en centros de trabajo	370	22			370
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>120</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>400</b>

**Requisitos de acceso:**

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

**Referencia legislativa:**

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo \(BOE 12.06.2010\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 19/2011, de 24 de marzo \(BOCM 12.05.2011\)](#), modificado por el [Decreto 154/2017, de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

## 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 Cocina y Gastronomía
- Técnico en Servicios en Restauración
- 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

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

### COMPLETAS:

- ❖ **Gestión de procesos de servicio en restauración HOT334\_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UC1098\_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
  - UC1103\_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
  - UC1104\_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.
  - UC1047\_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
  - UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
  - UC1105\_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
  - UC1051\_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- ❖ **Sumillería HOT337\_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UC1106\_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
  - UC1107\_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
  - UC1108\_3: Realizar análisis sensoriales 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.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
  - UC1111\_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

### INCOMPLETAS:

- ❖ **Dirección en restauración. HOT331\_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
  - UC1097\_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
  - UC1098\_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
  - UC1064\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
  - UC1099\_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332\_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
  - UC1062\_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
  - UC1063\_3: Diseñar ofertas gastronómicas.