

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### Área Profesional: Restauración

#### FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

**Competencia General:** Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE BAR. (RD 295/04 de 20 de febrero )	UC0257_1:	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ayudante de camarero.</li> <li>▪ Ayudante de bar.</li> <li>▪ Ayudante de economato.</li> <li>▪ Auxiliar de colectividades</li> <li>▪ Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración.</li> </ul>
		UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	

#### CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0257_1	Servicio básico de restaurante y bar	120	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0058	Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30	10
			UF0059	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	60	20
MF0258_1	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	120	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0060	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar	30	10
			UF0061	Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	60	20
MP0015	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
Duración total del certificado de profesionalidad					290	80

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0257_1	No se precisan requisitos de acceso	UF0053		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a, Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado/a, Ingeniero/a Técnico/a, Arquitecto/a Técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico/a y Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo</li> <li>Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
UF0058		Debe haberse superado la UF0053				
UF0059		Debe haberse superado la UF0053				
MF0258_1		UF0053			1 año	3 años
UF0060		Debe haberse superado la UF0053				
UF0061		Debe haberse superado la UF0053				
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula polivalente	30	50
Taller de restaurante y bar	90	90
Almacén	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

**\* Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.