

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(HOTR0309) DIRECCION EN RESTAURACIÓN (RD 685/2011 de 13 de mayo)

Competencia General: Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
3	HOT331_3 DIRECCION EN RESTAURACION (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC1097_3	Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración	<ul style="list-style-type: none"> 1421.1029 Directores/as en restaurante de 10 o más asalariados. 1421.1038 Gerentes/as de restaurante y establecimientos similares con menos de 10 asalariados. 5110.1082 Supervisores/as de catering. Gerentes/as o Directores/as de restaurante. Jefes/as de área o de zona de restaurantes. Directores/as de alimentos y bebidas. Jefes/as de catering. Jefes/as de operaciones de catering
		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	
		UC1100_3	Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración	
		UC1101_3	Diseñar y comercializar ofertas de restauración.	
		UC1102_3	Gestionar la logística de catering.	
		UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1097_3	Administración de unidades de producción en restauración	150	UF1089	Gestión del proyecto de restauración	90	70
			UF1090	Dirección y recursos humanos en restauración	60	50
MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60			60	50
MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración	90			90	60
MF1099_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	150	UF1091	Cuentas contables y financieras en restauración	60	50
			UF1092	Gestión y control en restauración	90	70
MF1100_3	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60			60	50
MF1101_3	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90			90	70
MF1102_3	Logística de catering	60			60	40
MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90			90	70
MP0226	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
			Duración total del certificado de profesionalidad		830	580

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS			
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida	
						Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1097_3	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: –Estar en posesión del título de Bachiller –Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. –Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional –Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior –Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años –Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación	UF1089		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a, Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, Ingeniero/a Técnico/a, Arquitecto/a Técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo 	2 años	4 años	
MF1098_3		UF1090			2 años	4 años	
MF1064_3					2 años	4 años	
MF1099_3		UF1091			2 años	4 años	
MF1100_3		UF1092			1 año	Imprescindible requisito de acreditación	
MF1101_3					2 años	4 años	
MF1102_3					1 año	4 años	
MF1051_2			Para acceder a este módulo el alumnado debe demostrar competencia en Lengua Extranjera A2 (Inglés)		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. <ul style="list-style-type: none"> Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca			

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m ² 15 alumnos/as	Superficie m ² 25 alumnos/as
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60
Taller restaurante-bar	90	90

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

* Requisitos necesarios para el ejercicio profesional: Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.