

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(HOTR0409) GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN (RD 685/2011 de 13 de mayo, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Competencia General: Definir y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y en óptimas condiciones de seguridad e higiene.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
3	HOT334_3 GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN (RD 170/2007, de 14 de diciembre)	UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración	<ul style="list-style-type: none"> • 5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala. • Maitre. • Jefes/as de sala. • Jefes/as de bares. • Jefes/as de banquetes.
		UC1103_3	Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	
		UC1104_3	Gestionar departamentos de servicio en 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	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60			60	50
MF1103_3	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60			60	50
MF1104_3	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60			60	40
MF1047_2	Bebidas	80			80	50
MF1048_2	Servicio de vinos	90			90	50
MF1105_3	Normas de protocolo en restauración	30			30	20
MF0711_2	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90			90	70
MP0117	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
Duración total del certificado de profesionalidad					610	380

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1098_3					2 años	4 años
MF1103_3				<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. 	2 años	4 años
MF1104_3					2 años	4 años
MF1047_2	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.	Es aconsejable haber realizado el MF0771_2			<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. Certificado de profesionalidad de nivel 3, área: restauración de Hostelería y turismo. 	1 año
MF1048_2	-Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.	Es aconsejable haber realizado el MF0771_2		1 año		3 años
MF1105_3	-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.			<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. . 	1 año	Imprescindible requisito de titulación
MF0711_2	-Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.				<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a en: Ciencia y Tecnología de los alimentos. Medicina y cirugía. Biología. Bioquímica. Química. Enología. Farmacia. Medicina. Veterinaria. Ciencias Ambientales. Ciencias del Mar. Ingeniero/a Agrónomo/a. Ingeniero/a Técnico/a Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética. 	1 año
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. 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
					Competencia decente de acuerdo con la regulación que se establezca	

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60		
Taller de restaurante-bar	90	90		
Almacén de restaurante-bar	20	20		

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

Camé de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.