

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### Área Profesional: Restauración

#### FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

**(HOTR0508) SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

**Competencia General:** Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
2	HOT327_2 SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA. (RD 1700/07 de 14 de diciembre)	UC1046_2:	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 5020.003.0 Barman</li> <li>▪ 5020.004.1 Camarero/a de bar-cafetería</li> <li>▪ 5020.004.1 Camarero/a de barra o dependiente de cafetería</li> <li>▪ 5030.006.4 Encargado/a bar-cafetería</li> <li>▪ 5030.006.4 Jefe/a de barra en bar-cafetería.</li> </ul>
		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 bar-cafetería	
		UC1050_2	Gestionar el bar-cafetería	
		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
MF1046_2	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70			70	30
MF1047_2	Bebidas	80			80	50
MF1048_2	Servicio de vinos	90			90	50
MF1049_2	Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50			50	30
MF1050_2	Gestión del bar-cafetería	120	UF0256	Control de la actividad económica del bar y cafetería	90	50
			UF0257	Aplicación de sistemas informáticos en el bar-cafetería	30	30
MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90			90	70
MP0057	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	..
Duración total de certificado de profesionalidad					640	380

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF1046_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: - Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2. - Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional - Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio - 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.			<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 o arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente o 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 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1047_2			Es aconsejable haber realizado MF0711_2		1 año	3 años
MF1048_2			Es aconsejable haber realizado MF0711_2		1 año	3 años
MF1049_2			Es aconsejable haber realizado MF0711_2		1 año	3 años
MF1050_2		UF0256	Es aconsejable haber realizado MF0711_2		1 año	3 años
		UF0257				
MF0711_2			<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos; en Medicina y Cirugía; en Biología; en Bioquímica; en Química; en Enología; en Farmacia; en Veterinaria; en Ciencias Ambientales; en Ciencias del Mar</li> <li>Ingeniero/a Agrónomo/a</li> <li>Ingeniero/a Técnico/a Agrícola, especialidad industrias agrarias alimentarias.</li> <li>Diplomad/A en Nutrición Humana y Dietética.</li> </ul>	2 años	Imprescindible requisito de titulación	
MF1051_2		Para acceder a este módulo el alumnado debe demostrar competencia en Lengua Extranjera A2 (Inglés)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a en Filología inglesa; en traducción e interpretación.</li> <li>Cualquier Titulación Superior con la siguiente Formación Complementaria: Certificado de aptitud en los Idiomas correspondientes de la Escuela Oficial de Idiomas.</li> <li>Cualquier Titulación Universitaria Superior con la siguiente Formación Complementaria: Haber cursado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la licenciatura del idioma correspondiente junto con los estudios complementarios citados en el apartado anterior.</li> </ul>	1 año	Imprescindible requisito de titulación	
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula de gestión	45	60
Taller de bar-cafetería	50	50
Almacén de restaurante y bar	20	20
Aula de idiomas	45	60

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

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

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.