FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (20/09/2007)

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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. (RD 295/2004 de 20 de febrero de 2007)	UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	• Ayudante de camarero. • Ayudante de bar. • Ayudante de economato. • Auxiliar de colectividades. • Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
		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	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
120	MF0257_1: Servicio básico de restaurante-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
150	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	
270		**Duración certificado de profesionalidad**		290	80
				Total %	27,58

PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES			
Titulación requerida		Experiencia Profesional requerida	
		Con titulación	Sin Titulación
MF0257_1	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración • Técnico en cocina • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional del área de Restauración	1 año	3 años
MF0258_1:	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos • Licenciado en Veterinaria • Técnico Superior en Restauración • Técnico en cocina • Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional del área de Restauración	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m^2 15 Alumnos	Superficie m^2 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de restaurante y bar	90	90
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	