

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)

COMPETENCIA GENERAL: Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT327_2 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1700/2007 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"> • 5020.003.0 Barman. • 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería. • 5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería • 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería • 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería
		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 de 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	
H. Q	Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
90	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70		70	50
90	MF1047_2 Bebidas	80		80	50
90	MF1048_2 Servicio de vinos	90		90	50
90	MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		50	30
120	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 y cafetería	30	30
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60	50
90	MF1051_2: Ingles profesional para servicios de restauración	90		90	70
	MP0057: Modulo de practicas profesionales no laborales	80			
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	640	Duración horas módulos formativos	560	380
				Total %	67,86

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1046_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos; en Veterinaria Diplomado en Turismo Técnico Superior en Restauración; en Cocina Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes". 	1 año	3 años
MF1047_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y turismo Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos; en Farmacia; en Química; en Enología Técnico Superior en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes". 	1 año	3 años
MF1049_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Técnico Superior en Cocina; en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración Licenciado en biología, Grado en biología u otros títulos equivalentes". 	1 año	3 años
MF1050_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Diplomado en Turismo Técnico Superior en Restauración Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de restauración 	1 año	3 años
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado 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 Ingeniero Agrónomo Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética. 	2 años	Imprescindible requisito de titulación
MF1051_2	<ul style="list-style-type: none"> Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo. Para acceder a este módulo el alumno debe demostrar competencia en Lengua Extranjera A2 (Inglés) 	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado 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	Imprescindible requisito de titulación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60
Taller de bar- cafeteria	50	50
Almacén de restaurante bar	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--