

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30
			UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60
150	MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30
			UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60
	MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
270	Duración horas totales certificado de profesionalidad	290	Duración horas módulos formativos	210

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0257_1		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF0258_1		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración la familia profesional de Hostelería y turismo. 	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	
---	--