

**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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	HOT334_3 GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5120.1061 Jefes/as de comedor o maestros de sala</li> <li>• Maitre.</li> <li>• Jefes/as de sala.</li> <li>• Jefes/as de bares.</li> <li>• Jefes/as de banquetes.</li> </ul>
		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**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF1098_3: Diseño de procesos de servicio en restauración	60		60
120	MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60		60
60	MF1104_3 Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60		60
90	MF1047_2 Bebidas	80		80
90	MF1048_2 Servicio de Vinos	90		90
30	MF1105_3 Normas de protocolo en restauración	30		30
60	MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
90	MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restauración	90		90
	MP0117: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
<b>630</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>610</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>530</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1098_3	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"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>	1 año	4 años
MF1103_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> </ul>	1 año	4 años
MF1104_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> </ul>	1 año	4 años
MF1047_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1105_3		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación
MF0711_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Licenciado en Medicina y Cirugía</li> <li>Licenciado en Biología</li> <li>Licenciado en Bioquímica</li> <li>Licenciado en Química.</li> <li>Licenciado en Enología.</li> <li>Licenciado en Farmacia.</li> <li>Licenciado en Veterinaria.</li> <li>Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>Licenciado en Ciencias del Mar.</li> <li>Ingeniero agrónomo.</li> <li>Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1051_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"> <li>Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente.</li> <li>Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> </li> <li>Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula Técnica de Gestión e Idiomas	45	60
Taller de restaurante-bar	90	90
Almacén de restaurante-bar	20	20

<b>Certificado de profesionalidad que deroga</b>	Camarero/a de Restaurante Bar (RD 302/96)
--	---