

DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN (HOTR0309)

Nivel: 3

Competencia general

Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.

Unidades de competencia

UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.

UC1098_3 Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1064_3 Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1099_3 Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.

UC1100_3 Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.

UC1101_3 Diseñar y comercializar ofertas de restauración.

UC1102_3 Gestionar la logística de catering.

UC1051_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Entorno profesional: Ámbito profesional

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de catering, generalmente de carácter privado,

aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por cuenta ajena, realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

Entorno profesional: Sectores productivos

Esta cualificación se ubica en el sector de hostelería y en su marco, en los subsectores de restauración y hotelería.

Entorno profesional: Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Directores/as en restaurante de 10 o más asalariados.

Gerentes/as de restaurante y establecimientos similares con menos de 10 asalariados.

Supervisores/as de catering.

Gerentes o Directores/as de restaurante.

Jefes/as de área o de zona de restaurantes.

Directores/as de alimentos y bebidas.

Jefes/as de catering.

Jefes/as de operaciones de catering.

Formación asociada (830 horas)

MF1097_3: Administración de unidades de producción en restauración. (150 horas)

- UF1089: Gestión del proyecto de restauración (90 horas)
- UF1090: Dirección y recursos humanos en restauración (60 horas).

MF1098_3: (Transversal) Diseño de procesos de servicio en restauración. (60 horas).

MF1064_3: (Transversal) Aprovisionamiento en restauración. (90 horas).

MF1099_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración. (150 horas).

- UF1091: Cuentas contables y financieras en restauración (60 horas).
- UF1092: Gestión y control en restauración (90 horas).

MF1100_3: Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración. (60 horas).

MF1101_3: Diseño y comercialización de ofertas de restauración. (90 horas).

MF1102_3: Logística de catering. (60 horas).

MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración (90 horas).

MP0226: Módulo de prácticas no laborales de Dirección en restauración (80 horas)

DOCUMENTO	TÍTULO DE DOCUMENTO	OBSERVACIONES
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD685_2011.pdf	Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio.	El certificado de profesionalidad que se establece corresponde a la familia profesional de Hostelería y Turismo, cuyas especificaciones se describen en el anexo VI de dicho real Decreto
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/especialidades/HOTR0309.pdf	Anexo VI del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo	Familia profesional: Hostelería y Turismo Área profesional: Restauración Nivel de cualificación profesional: 3

https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/fichasCertificados/HOTR0309_ficha.pdf	Ficha de certificado de profesionalidad. HOTR0309 Dirección en Restauración	Ficha resumen del Anexo VI del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo
---	--	--