

SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608)

Competencia general

Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, 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.

Unidades de competencia

UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales 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

Entorno profesional: Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

Entorno profesional: Sectores productivos

Se ubica en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hostelería y restauración, tanto tradicional como moderna, pero también, en menor medida, en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

Entorno profesional: Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

5020.001.8 Camarero.

5020.002.9 Camarero de Sala o Jefe de Rango.

5020.002.9 Jefe de sector de restaurante o sala.

Formación asociada (580 horas)

MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas)

- UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (40 horas)

- UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante (50 horas)

- UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante (40 horas)

MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas)

MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas)

MF1054_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas)

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

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

MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante (80 horas)

DOCUMENTO	TÍTULO DE DOCUMENTO	OBSERVACIONES
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/especialidades/HOTR0608.pdf	B.O.E. N. - 208	VIERNES 28 DE AGOSTO DE 2009
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD685_2011.pdf	Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.	Los certificados de profesionalidad que se establecen corresponden a la familia profesional Hostelería y turismo y son los que a continuación se relacionan, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican: Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO – Anexo I. Anexo I. Guarda de refugios y albergues de montaña - Nivel 2 – Anexo II. Atención a pasajeros en transporte ferroviario - Nivel 2 .
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD1256_2009.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.	Los certificados de profesionalidad que se establecen corresponden a la familia profesional Hostelería y turismo y son los que a continuación se relacionan, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican: Familia profesional: Hostelería y Turismo. Anexo I. Operaciones básicas de pastelería. Nivel 1. Anexo II. Repostería. Nivel 2. Anexo III. Alojamiento rural. Nivel 2. Anexo IV. Sumillería. Nivel 3. Anexo V. Gestión de procesos de servicio en restauración. Nivel 3. Anexo VI. Dirección en restauración. Nivel 3.
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD1256_2009.pdf	Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.	Los certificados de profesionalidad que se establecen corresponden a la familia profesional de Hostelería y turismo y son los que a continuación se relacionan, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican: Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO – Anexo I. Servicios de bar y cafetería – Nivel 2. – Anexo II. Servicios de restaurante – Nivel 2.