

**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.<br><br>(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"> <li>• Ayudante de camarero.</li> <li>• Ayudante de bar.</li> <li>• Ayudante de economato.</li> <li>• Auxiliar de colectividades.</li> <li>• Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</li> </ul> |
|      |  | 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  | <b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b> | 290   | <b>Duración horas módulos formativos</b>   | 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"> <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 y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>• Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul> | 1 año                             | 3 años           |
| MF0258_1            |  | <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 y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>• Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul> | 1 año                             | 3 años           |

| Espacio Formativo           | Superficie m <sup>2</sup><br>15 Alumnos | Superficie m <sup>2</sup><br>25 Alumnos |
|-----------------------------|---|---|
| Aula polivalente            | 30                                      | 50                                      |
| Taller de restaurante y bar | 90                                      | 90                                      |
| Almacén                     | 20                                      | 20                                      |

|   |  |
|---|--|
| Certificado de profesionalidad que deroga |  |
|---|--|