

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