

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

Nivel	Código UC	Descripción de la Unidad de Competencia (UC)
1	UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
1	UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
1	UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
1	UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
1	UC1090_1	Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering
1	UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería
1	UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas
2	UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
2	UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos
2	UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
2	UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional
2	UC0267_2	Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes
2	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
2	UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
2	UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
2	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
2	UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
2	UC1054_2	Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
2	UC2277_2	Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo
2	UC2298_2	Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
2	UC2299_2	Preparar y servir bebidas distintas a vinos
2	UC2300_2	Confecionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
2	UC9998_2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

Nivel	Código UC	Descripción de la Unidad de Competencia (UC)
3	UC0263_3	Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas
3	UC0264_3	Realizar las actividades propias de la recepción.
3	UC0265_3	Gestionar departamentos del área de alojamiento
3	UC0266_3	Vender servicios turísticos y viajes
3	UC0268_3	Gestionar unidades de información y distribución turísticas
3	UC1055_3	Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados
3	UC1056_3	Gestionar eventos
3	UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
3	UC1067_3	Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
3	UC1068_3	Supervisar los procesos del departamento de pisos.
3	UC1069_3	Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes
3	UC1070_3	Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes
3	UC1071_3	Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos
3	UC1074_3	Gestionar información turística.
3	UC1075_3	Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.
3	UC1091_3	Gestionar departamentos de animación turística.
3	UC1092_3	Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.
3	UC1093_3	Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.
3	UC1094_3	Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.
3	UC1095_3	Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa
3	UC1096_3	Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación.
3	UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
3	UC1103_3	Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
3	UC1104_3	Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.
3	UC1106_3	Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

Nivel	Código UC	Descripción de la Unidad de Competencia (UC)
3	UC1107_3	Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
3	UC1108_3	Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
3	UC1109_3	Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
3	UC1110_3	Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas
3	UC2280_3	Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
3	UC2281_3	Gestionar unidades de producción culinaria
3	UC2282_3	Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento
3	UC2283_3	Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería
3	UC2301_3	Asesorar sobre vinos y otras bebidas
3	UC9997_3	Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional
3	UC9999_3	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el Marco Común Europeo de referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional