

	SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	HOT02M GRADO MEDIO
--	----------------------------------	---

Título: Técnico en Servicios en Restauración

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Medio

Código: HOT02M

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Entorno profesional

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Camarero de bar-cafetería o restaurante.*
- *Jefe de rango.*
- *Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.*
- *Barman.*
- *Ayudante de sumiller.*
- *Auxiliar de servicios en medios de transporte*



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

HOT02M

GRADO
MEDIO

Plan de formación

Primer curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	8	264
0151	Operaciones básicas en restaurante	10	330
0155	Técnicas de comunicación en restauración	3	99
0156	Inglés	4	132
0157	Formación y orientación laboral	3	99

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0045	Ofertas gastronómicas	5	105
0152	Servicios en bar-cafetería	7	147
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	12	252
0154	El vino y su servicio	3	63
0158	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0159	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
ÁVILA	ÁVILA	IES JORGE SANTAYANA	Público	C/ SANTO TOMÁS, 6	920 35 2135
BURGOS	BURGOS	CIFP LA FLORA	Público	C/ ARCO DEL PILAR, N° 9 (LA FLORA)	947 25 7631
LEÓN	LEÓN	CIFP CIUDAD DE LEÓN	Público	C/ LA TORRE, 7	987 27 62 81
SALAMANCA	SALAMANCA	IES VAGUADA DE LA PALMA	Público	PLAZA DE LA PALMA S/N	923 21 2294
SEGOVIA	SEGOVIA	CIFP FELIPE VI	Público	C/ DÁMASO ALONSO, 23	921 47 5077
VALLADOLID	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES	Público	C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 1433
ZAMORA	ZAMORA	CIFP CIUDAD DE ZAMORA	Público	AVDA. REQUEJO, 39	980 51 5414

* Previsión curso académico 019/2020

Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE de 18 de enero)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 60/2009, de 3 de septiembre (BOCyL de 9 de septiembre)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial