

(HOTR0208) Operaciones básicas de restaurante y bar
Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO
Área profesional: HOTR

R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el R.D. 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.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (R.D. 295/2004, de 20 de febrero de 2007).	UC0257_1 Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	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	
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	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	
Duración horas módulos formativos.			210
MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales			80
Duración horas totales certificado profesional.			290