

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0508) SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, 2 de agosto)

COMPETENCIA GENERAL: Desarrollar y prestar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en bar- cafetería y preparar elaboraciones culinarias propias de este servicio, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, sirviendo y recomendando vinos, acogiendo y atendiendo al cliente aplicando las normas de cortesía correctas, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT327_2 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1046_2	Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	<ul style="list-style-type: none"> • 5020.003.0 Barman. • 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería. • 5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería • 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería • 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería
		UC1047_2	Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	
		UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos	
		UC1049_2	Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar- cafetería	
		UC1050_2	Gestionar el bar- cafetería	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	
		UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulo certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
90	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	70		70
90	MF1047_2 Bebidas	80		80
90	MF1048_2 Servicio de vinos	90		90
90	MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería	50		50
120	MF1050_2 Gestión del bar- cafetería	120	UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería	90
			UF0257: Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería	30
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración	90		90
	MP0057: Modulo de prácticas profesionales no laborales	80		
630	Duración horas totales certificado de profesionalidad	640	Duración horas módulos formativos	560

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1046_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1047_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1049_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
MF1050_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo. • Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y Cirugía • Licenciado en Biología • Licenciado en Bioquímica • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación
MF1051_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. • Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> • Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. • Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. • Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de bar- cafetería	50	50
Almacén de restaurante bar	20	20
Aula de idiomas	45	60

Certificado de profesionalidad que deroga	