

**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	<input type="checkbox"/> 5020.003.0 Barman. <input checked="" type="checkbox"/> 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería. <input checked="" type="checkbox"/> 5020.004.1 <b>Camarero de barra y/o dependiente de cafetería</b> <input checked="" type="checkbox"/> 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería <input checked="" type="checkbox"/> 5030.006.4 <b>Jefe de barra en bar o cafetería</b>
		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		
<b>630</b>	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	<b>640</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>560</b>