

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR.  (RD 295/2004 de 20 de febrero de 2007)	UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudante de camarero.</li> <li>• Ayudante de bar.</li> <li>• Ayudante de economato.</li> <li>• Auxiliar de colectividades.</li> <li>• Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</li> </ul>
		UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			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
150	MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			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
	MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
270	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	290	<b>Duración horas módulos formativos</b>	210