

**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<br>(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"> <li>• 5020.003.0 Barman.</li> <li>• 5020.004.1 Camarero de bar-cafetería.</li> <li>• 5020.004.1 Camarero de barra y/o dependiente de cafetería</li> <li>• 5030.006.4 Encargado de bar-cafetería</li> <li>• 5030.006.4 Jefe de barra en bar o cafetería</li> </ul> |
|      |  | 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  | <b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>          | 640   | <b>Duración horas módulos formativos</b>                          | 560   |