

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

ORDEN de 18 de junio de 2009, BOA 07/07/2009

Esta / Este profesional tiene que : realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MODULOS PROFESIONALES

0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.
0151. Operaciones básicas en restaurante.
0152. Servicios en bar-cafetería.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
0154. El vino y su servicio.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0045. Ofertas gastronómicas.
0156. Inglés.

0155 Técnicas de comunicación en restauración.
0157 Formación y orientación laboral.
0158 Empresa e iniciativa emprendedora.
0159 Formación en centros de trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Servicios de Restaurante: HOT328_2

- UC1052_2
- UC1048_2
- UC1053_2
- UC1054_2
- UC0711_2
- UC1051_2

Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2

- UC1046_2
- UC1047_2
- UC1049_2
- UC1050_2
- UC0711_2
- UC1051_2

Incompleta: Panadería y Bollería INA015_2

- UC0036_2

Incompleta: Pastelería y Confitería INA107_2

- UC0310_2

Incompleta: Repostería HOT0223_2

- UC0711_2

Incompleta: Cocina HOT093_2

- UC0259_2

CERTIFICADOS DE
PROFESIONALIDADHOTR0608 Servicios de
RestauranteHOTR0508 Servicios de
Bar y CafeteríaMÓDULOS NO ASOCIADOS A
CUALIFICACIONES PROFESIONAL