

**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"> <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

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"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1047_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1048_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1049_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF1050_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> <li>Certificados de Profesional de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li> </ul>	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"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>• Licenciado en Medicina y Cirugía</li> <li>• Licenciado en Biología</li> <li>• Licenciado en Bioquímica</li> <li>• Licenciado en Química.</li> <li>• Licenciado en Enología.</li> <li>• Licenciado en Farmacia.</li> <li>• Licenciado en Veterinaria.</li> <li>• Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>• Licenciado en Ciencias del Mar.</li> <li>• Ingeniero agrónomo.</li> <li>• Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>• Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación
MF1051_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente.</li> <li>• Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> <li>• Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 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	