

**DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN (RD 685/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo			
NIVEL	3	CÓDIGO	HOTR0309
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	830 horas	NORMATIVA	RD 685/2011

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1097_3	Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración	MF1097_3	Administración de unidades de producción en restauración	150	- UF1089: Gestión del proyecto de restauración (90h) - UF1090: Dirección y recursos humanos en restauración (60 horas)
UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración	MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60	
UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración	90	
UC1099_3	Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración	MF1099_3	Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	150	- UF1091: Cuentas contables y financieras en restauración (60 horas) - UF1092: Gestión y control en restauración (90 h)
UC1100_3	Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración	MF1100_3	Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60	
UC1101_3	Diseñar y comercializar ofertas de restauración	MF1101_3	Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90	
UC1102_3	Gestionar la logística de catering	MF1102_3	Logística de catering	60	
UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración	MF1051_2	Inglés profesional para servicios de restauración	90	
		MP0226	Módulo de prácticas no laborales de Dirección en restauración	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
Técnico superior en Dirección de cocina <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 687/2010 de 20 de mayo. • Currículo: Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre Técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración <ul style="list-style-type: none"> • Real Decreto 688/2010 de 20 de mayo. • Currículo: Orden EDU/2884/2010, de 2 de noviembre 	Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración es necesario poseer una certificación o documentación que acredite la formación sobre manipulación de alimentos.	