

**GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN (RD 685/2011)**

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo					
NIVEL	3	CÓDIGO	HOTR0409		
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	610 horas	NORMATIVA	RD 685/2011		
UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	MF1098_3	Diseño de procesos de servicio en restauración	60	
UC1103_3	Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	MF1103_3	Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	
UC1104_3	Gestionar departamentos de servicio de restauración	MF1104_3	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60	
UC1047_2	Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas	MF1047_2	Bebidas	80	
UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos	MF1048_2	Servicio de vinos	90	
UC1105_3	Aplicar las normas de protocolo en restauración	MF1105_3	Normas de protocolo en restauración	30	
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	MF0711_2	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	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	
		MP0117	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Gestión de procesos de servicio 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 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.			