



OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008)

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo			
NIVEL	1	CÓDIGO	HOTR0208
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	290 horas	NORMATIVA	RD 1376/2008

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	MF0257_1	Servicio básico de restaurante-bar	120	<ul style="list-style-type: none"> - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.(30 horas) - UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (30h) - UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el Restaurante. (60 horas)
UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	MF0258_1	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	120	<ul style="list-style-type: none"> - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas) - UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.(30 horas) - UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. (60 horas)
		MP0015	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de restaurante y bar	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de profesionalidad derogado
Profesional Básico en Cocina y Restauración RD 127/2014	Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.	