

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**
 DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **HOTR0409 - GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN**
 RD 685/2011 (13-05-2011)

NIVEL: 3

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **610**

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **530**

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (C)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0711_2 - Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	2			0	
MF1047_2 - Bebidas	80	2			5	C4 en lo referente a: CE4.3
MF1048_2 - Servicio de vinos	90	2			10	C3 en lo referente a: CE3.4
MF1051_2 - Inglés profesional para servicios de restauración	90	3			6	C1 en lo referente a: CE1.2 C3 en lo referente a: CE3.2 C5 en lo referente a: CE5.1, CE5.2
MF1098_3 - Diseño de procesos de servicio en restauración	60	2			0	
MF1103_3 - Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración	60	2			0	
MF1104_3 - Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	60	2			0	
MF1105_3 - Normas de protocolo en restauración	30	2			0	

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA**

RD 1256/2009 (24-07-2009) modificado por RD 685/2011 (13-05-2011)

NIVEL: 2

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **640**

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **560**

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (C)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0711_2 - Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	2			0	
MF1046_2 - Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	70	2			2	C2 en lo referente a: CE2.3
MF1047_2 - Bebidas	80	2			5	C4 en lo referente a: CE4.3
MF1048_2 - Servicio de vinos	90	2			10	C3 en lo referente a: CE3.4
MF1049_2 - Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	50	2			3	C2 en lo referente a: CE2.1
MF1050_2 - Gestión del bar-cafetería	120	2	UF0256 - Control de la actividad económica del bar y cafetería UF0257 - Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	90 30	0 0	
MF1051_2 - Inglés profesional para servicios de restauración	90	3			6	C1 en lo referente a: CE1.2 C3 en lo referente a: CE3.2 C5 en lo referente a: CE5.1, CE5.2