

**FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO,
EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (EFESO)**

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Servicios de Restaurante
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
COMPETENCIA GENERAL
Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, 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.
ÁMBITO PROFESIONAL
Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado, realizando sus funciones bajo la dependencia del jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.
OCCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
<ul style="list-style-type: none"> • Camarero. • Camarero de Sala o Jefe de Rango. • Jefe de sector de restaurante o sala.
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
633 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • MF1052_2: Servicio en restaurante. (130 horas) • MF1048_2: (Transversal) Servicio de vinos. (90 horas) • MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. (50 horas) • MF1054_2: Servicios especiales en restauración. (80 horas) • MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas) • MF1051_2: (Transversal) Inglés profesional para servicios de restauración. (90 horas) • MP0061 Módulo de prácticas profesionales no laborales de Servicios de Restaurante (80 horas) • FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). • FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). • TUTORÍAS (10 horas).
UNIDADES DE COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> • UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala. • UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. • UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente. • UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en Restauración. • 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.
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013, de 2 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 2. TITULACIÓN DE REFERENCIA
Nivel 2: Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, un certificado profesional de nivel 2, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional.