

<b>1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)</b> <b>Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en</b> <b>HOTR0508 SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA</b>
<b>2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)</b> <b>Professional Certificate Level 2 in</b> <b>HOTR0508 BAR AND CAFE SERVICES</b> <b>(Esta traducción no tiene carácter oficial)</b>
<b>3. PERFIL DE COMPETENCIAS</b>
<p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la <b>competencia general</b> de desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, 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, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Esta competencia general se concreta en las siguientes <b>unidades de competencia (UC)</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (UC1046_2).</li> <li>– Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas (UC1047_2).</li> <li>– Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos (UC1048_2).</li> <li>– Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería (UC1049_2).</li> <li>– Gestionar el bar-cafetería (UC1050_2).</li> <li>– Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2).</li> <li>– Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración (UC1051_2).</li> </ul> <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los <b>resultados de aprendizaje</b> especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa (MF1046_2).</li> <li>– Bebidas (MF1047_2).</li> <li>– Servicio de vinos (MF1048_2).</li> <li>– Elaboración y exposición de comidas en el bar- cafetería (MF1049_2).</li> <li>– Gestión del bar-cafetería (MF1050_2).</li> <li>– Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2).</li> <li>– Inglés profesional para servicios de restauración (MF1051_2).</li> <li>– Formación práctica en centros de trabajo en servicios de bar y cafetería (MP0057)</li> </ul> <p>(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).</p> <p>A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colaborar en los procesos de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio.</li> <li>- Participar en la definición de cartas de bebidas, distintas a las de vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.</li> <li>- Colaborar y participar en procesos para crear cartas sencillas de vinos para diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta.</li> <li>- Colaborar en el análisis y definición de las ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.</li> <li>- Colaborar en la gestión del bar-cafetería, como modo de aprendizaje en su periodo de prácticas.</li> <li>- Aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.</li> <li>- Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, propias del servicio de restauración.</li> <li>- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.</li> </ul>

## 4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El titular de este certificado ejerce su actividad en sectores y subsectores relacionados con la elaboración y servicio de alimentos y bebidas; principalmente en el sector de hostelería y los subsectores de hotelería y restauración, tanto la tradicional como la moderna, pero también, en menor medida, en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o servicios de transportes. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Barman
- Camarero de bar-cafetería
- Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
- Encargado de bar-cafetería
- Jefe de barra en bar o cafetería

El poseedor de este Certificado ha recibido la formación necesaria para realizar la manipulación de alimentos de forma competente.

## 5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

### Organismo oficial que expide el certificado

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

### Nivel del certificado

El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

### Escala de valoración / Acreditación del certificado

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.

Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

### Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

### Base legal

Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. (Anexo I, Código: H0TR0508).

Modificaciones: Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, que establece seis certificados de profesionalidad de la familia hostelería y turismo del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad y actualiza el certificado de profesionalidad del Anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio y el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que establece dos certificados de profesionalidad de Hostelería y Turismo incluidos en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y actualiza los certificados de profesionalidad, anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

## 6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad
3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	87	560
Formación Práctica en centros de trabajo	13	80
<b>Duración total de la formación hasta obtener el certificado</b>		<b>640</b>

### Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

**Más información:** Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: [www.sepe.es](http://www.sepe.es)

Centro Nacional Europass: [www.sepie.es](http://www.sepie.es)

(\*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

## Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

