

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES)
Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE
2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN)
Professional Certificate Level 2 in HOTR0608 RESTAURANT SERVICES (Esta traducción no tiene carácter oficial)
3. PERFIL DE COMPETENCIAS
<p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la competencia general de 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. Esta competencia general se concreta en las siguientes unidades de competencia (UC):</p> <ul style="list-style-type: none">– Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala (UC1052_2).– Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos (UC1048_2).– Elaborar y acabar platos a la vista del cliente (UC1053_2).– Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración (UC1054_2).– Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2).– Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración (UC1051_2). <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los resultados de aprendizaje especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none">– Servicio en restaurante (MF1052_2).– Servicio de vinos (MF1048_2).– Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente (MF1053_2).– Servicios especiales en restauración (MF1054_2).– Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2).– Inglés profesional para servicios de restauración (MF1051_2).– Formación práctica en centros de trabajo en servicios de restaurante (MP0061) <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">– Colaborar en los procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.– Participar en los procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de <i>mise en place</i> en el restaurante.– Aplicar las técnicas de atención al cliente, analizando sus características.– Asistir en la facturación y cierre del restaurante.– Asistir en el proceso de aprovisionamiento y servicio de vinos.– Utilizar y cumplir las normas y técnicas en lo referente a elaboración y acabado de platos a la vista del cliente– Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo referidas al montaje de servicios especiales de restauración.– Comunicarse oralmente con uno o varios interlocutores en inglés, expresando e interpretando mensajes sencillos de complejidad reducida, en distintas situaciones, formales e informales, del servicio de restauración.– Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico- sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.– Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El titular de este certificado ejerce su actividad en sectores y subsectores en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas, principalmente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de restauración y catering pero también, en menor medida, en sectores y subsectores tales como el de sanidad, educación o servicios de transporte. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Camarero.
- Camarero de sala o Jefe de rango.
- Jefe de sector de restaurante o sala.

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 II, Código: HOTR0608).

Modificado por Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional hostelería y turismo que se incluyen en el 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 establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio. Modificado por Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, 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 y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como 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	86	500
Formación Práctica en centros de trabajo	14	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		580

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

Centro Nacional Europass: 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

