



FICHA DE GRADO C

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

COMPETENCIA GENERAL: Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 295/2004 de 20 de febrero de 2007).	UC0257_1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	• Ayudante de camarero/a. • Ayudante de bar. • Ayudante de economato. • Auxiliar de colectividades. • Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
		UC0258_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	



FICHA DE GRADO C

(HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Correspondencia con el CP RD 34/2008 adaptados a la nueva ordenación

Módulo profesional	H.CP.DF	Bloques formativos	Horas centro	Horas empresa en régimen general	Horas totales
MF0257_1 Servicio básico de restaurante-bar	241	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	40	11	51
		UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	35	11	46
		UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	120	24	144
MF0258_1 Aprovevisionamiento, bebidas y comidas rápidas	230	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	11	
		UF0060: Aprovevisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	35	11	46
		UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	120	23	143
FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales	30	FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales.	30		30
Total de horas			380	80	460



FITXA DE GRAU C

(HOTR0208) OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR (RD 1376/2008, d'1 d'agost, modificat pel RD 619/2013, de 2 d'agost)

COMPETÈNCIA GENERAL: Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.

NIV.	Qualificació professional de referència	Unitats de competència		Ocupacions o llocs de treball relacionats
1	HOT092_1 OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR (RD 295/2004 de 20 de febrer de 2007).	UC0257_1	Assistir en el servei d'aliments i begudes.	• Ajudant de cambrer/a. • Ajudant de bar. • Ajudant d'economat. • Auxiliar de col·lectivitats. • Empleat d'un petit establiment de restauració.
		UC0258_1	Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.	



FITXA DE GRAU C

(HOTR0208) OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT I BAR (RD 1376/2008, d'1 d'agost, modificat pel RD 619/2013, de 2 d'agost)

Correspondència amb el CP RD 34/2008 adaptats a la nova ordenació

Mòdul professional	H.CP.DF	Blocs formatius	Hores centre	Hores empresa en règim general	Hores totals
MF0257_1 Servei bàsic de restaurant-bar	241	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	40	11	51
		UF0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i assistència en el preservei.	35	11	46
		UF0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de postservei al restaurant.	120	24	144
MF0258_1 Aprovisionament, begudes i menjars ràpids	230	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	30	11	
		UF0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes al bar.	35	11	46
		UF0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids al bar.	120	23	143
FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals	30	FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals.	30		30
Total d'hores			380	80	460