

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0309) DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente, si fuera preciso, en inglés.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	HOT331_3 DIRECCION EN RESTAURACION (RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC1097_3	Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> • 1421.1029 Directores/as en restaurante de 10 o más asalariados. • 1421.1038 Gerentes de restaurante y establecimientos similares con menos de 10 asalariados. • 5110.1082 Supervisores/as de catering. • Gerentes o Directores/as de restaurante. • Jefes/as de área o de zona de restaurantes. • Directores/as de alimentos y bebidas. • Jefes/as de catering. • Jefes/as de operaciones de catering
		UC1098_3	Definir y planificar procesos de servicio en restauración	
		UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
		UC1099_3	Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración	
		UC1100_3	Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	
		UC1101_3	Diseñar y comercializar ofertas de restauración.	
		UC1102_3	Gestionar la logística de catering.	
		UC1051_2	Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
150	MF1097_3 Administración de unidades de producción en restauración.	150	UF1089: Gestión del proyecto de restauración	90
			UF1090: Dirección y recursos humanos en restauración	60
90	MF1098_3 Diseño de procesos de servicio en restauración.	60		60
90	MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración.	90		90
150	MF1099_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración.	150	UF1091: Cuentas contables y financieras en restauración	60
			UF1092: Gestión y control en restauración	90
60	MF1100_3 Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración	60		60
120	MF1101_3: Diseño y comercialización de ofertas de restauración	90		90
60	MF1102_3: Logística de catering	60		60
90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.	90		90
	MP0226: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
810	Duración horas totales certificado de profesionalidad	830	Duración horas módulos formativos	750

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1097_3	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1098_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1064_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1099_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1100_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	1 año	Imprescindible acreditación
MF1101_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1102_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	4 años
MF1051_2		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa correspondiente o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: <ul style="list-style-type: none"> Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de la lengua inglesa como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. 	1 año	Imprescindible acreditación

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula técnica de gestión e idiomas	45	60
Taller de Restaurante-bar	90	90

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--