

**Familia Profesional: Hostelería y Turismo**Grado Medio  
HOTM02**Técnico en Servicios de Restauración****Este profesional será capaz de:**

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente en el sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. En general, este profesional se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, en las áreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). Los puestos de trabajo que puede desempeñar son, entre otros, los de camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller, auxiliar de servicios en medios de transporte.

**Plan de estudios:**

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>					
Ciclo Formativo: <b>SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>					
Grado: Medio		Duración: <b>2.000</b> horas		Código: <b>HOTM02</b>	
Módulos profesionales			Centro Educativo		Centro de Trabajo
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º 1º-2º-3º trimestres (horas semanales)	Curso 2º	
				1º y 2º trimestres (horas semanales)	3º trimestre (horas)
01	El vino y su servicio	100	3		
02	Formación y orientación laboral	90	3		
03	Francés	90	3		
04	Operaciones básicas en bar-cafetería	280	8		
05	Operaciones básicas en restaurante	310	9		
06	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
07	Técnicas de comunicación en restauración	65	2		
08	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
09	Inglés	120		6	
10	Ofertas gastronómicas	80		4	
11	Servicios en bar-cafetería	165		8	
12	Servicios en restaurante y eventos especiales	200		9	
13	Formación en centros de trabajo	370			370
<b>Horas totales</b>		<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>370</b>

**Duración:**

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

**Acceso directo:**

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
  - Título de Graduado en Educación Secundaria
  - Bachillerato General (BG) de la Reforma Experimental.
  - 2º de BUP completo.
  - Título de Técnico.
  - Título de Técnico Auxiliar.
  - Enseñanzas Artísticas (3º Plan 1963 ó 2º de comunes experimentales).
  - Otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- 

**Acceso mediante prueba:**

- Quienes no reúnan requisitos académicos de acceso directo y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.
  - Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años quedarán exentos de la realización de la prueba.
- 

**Acceso con este Título a otros estudios superiores:**

- Cualquiera de las modalidades de Bachillerato.

**Referencia legislativa**

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre (B.O.E. 18/01/2008)

Currículo: Decreto 16/2009, de 26 de febrero (B.O.C.M. 10/03/2009)

**Otros títulos de esta familia profesional****Grado Medio:**

- Técnico en Cocina y Gastronomía

**Grado Superior:**

- Técnico Superior en Agencias de Viajes
- Técnico Superior en Alojamiento
- Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas
- Técnico Superior en Restauración