

## HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE

Adaptado a RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y el RD 619/2013, de 2 de agosto

### OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

51201049 Camareros, en general

51201038 Camareros de sala o jefes de rango

### CONTENIDO

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- MF0711\_2: **SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.**

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.

UC1052\_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

- MF1052\_2: **SERVICIO EN RESTAURANTE.**

- UF0258: **Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante.**

1. El restaurante.
2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas.
3. Recepción y almacenamiento de provisiones.
4. Mise en place del restaurante.

- UF0259: **Servicio y atención al cliente en Restaurante.**

1. Servicio del restaurante.
2. Atención al cliente en restauración.
3. La comunicación en restauración.
4. La venta en restauración.

- UF0260: **Facturación y cierre de actividad en Restaurante.**

1. Facturación en restauración.
2. Cierres de servicios en restauración.
3. Post - Servicio.

UC1048\_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

- MF1048\_2: **SERVICIO DE VINOS.**

1. Elaboración del vino.
2. Denominaciones de origen españolas.
3. El servicio de vinos.
4. La cata de vinos.
5. Aprovisionamiento y conservación de vinos.
6. Carta de vinos.
7. El maridaje.

UC1053\_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.

---

## PROGRAMA DE MATERIAS A IMPARTIR

---

- **MF1053\_2: ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE.**

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente.
2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente.
3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

UC1054\_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en Restauración.

- **MF1054\_2: SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN.**

1. Instalaciones y equipos básicos para servicios especiales y eventos en restauración.
2. Servicios especiales en restauración.
3. Otros eventos en restauración.
4. Decoración y montaje de expositores.

UC1051\_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

- **MF1051\_2: INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.**

1. Prestación de información gastronómica y documental en inglés.
2. Atención al cliente en inglés en el servicio de restauración.
3. Expresión oral y escrita de la terminología específica del restaurante.