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.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre.](#) [Decreto 16/2009, de 16 de febrero.](#)

Plan de estudios

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO				
Ciclo Formativo: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN				
Grado: Medio		Duración: 2000 horas		Código: HOTM02
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
			3 trimestres (horas semanales)	3 trimestres (horas semanales)
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	315	9	
0151	Operaciones básicas en restaurante	340	10	
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
0155	Técnicas de comunicación en restauración	80	2	
CMO	Módulo profesional optativo	50	2	
0156	Inglés profesional (GM)	50	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
0154	El vino y su servicio	115		4
0045	Ofertas gastronómicas	50		2
0152	Servicios en bar-cafetería	265		8
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	300		9
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70		2
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1
CMO	Módulo profesional optativo	90		3
1713	Proyecto intermodular	50		
HORAS TOTALES		2000	30	30