

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 |