

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