

**CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO**

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOTR0108	Operaciones básicas de cocina	<a href="#">HOTT105 Título Profesional Básico en Cocina y Restauración</a>	HOT091_1	Operaciones básicas de cocina	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
					UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
HOTR0208	Operaciones básicas de restaurante y bar	<a href="#">HOTT105 Título Profesional Básico en Cocina y Restauración</a>	HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar	UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
					UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
HOTR0109	Operaciones básicas de Pastelería	<a href="#">INAT122 Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería</a>	HOT414_1	Operaciones básicas de pastelería	UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
HOTR0408	Cocina	<a href="#">HOTT201 Técnico en Cocina y Gastronomía</a>	HOT093_2	Cocina	UCO259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
					UCO260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
					UCO261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
					UCO262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
HOTR0509	Repostería	<a href="#">HOTT201 Técnico en Cocina y Gastronomía</a>	HOT223_2	Repostería	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
					UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
					UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
					UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
HOTR0509	Repostería	<a href="#">INAT207 Técnico en Panadería, Repostería y Confitería</a>	HOT223_2	Repostería	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
					UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
					UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
					UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
HOTR0608	Servicios de restaurante	<a href="#">HOTT203 Técnico en Servicios en Restauración</a>	HOT328_2	Servicios de Restaurante	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
					UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
					UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
					UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.					

**CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO**

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOTR0508	Servicios de Bar y Cafetería	<a href="#">HOTT203 Técnico en Servicios en Restauración</a>	HOT327_2	Servicios de Bar y Cafetería	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
					UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
					UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
					UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
					UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
					UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
HOTG0208	Venta de productos y servicios turísticos	<a href="#">HOTT301 Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos</a>	HOT095_3	Venta de servicios y productos turísticos	UC0266_3: Vender servicios turísticos y viajes.
					UC0267_2: Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes.
					UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
					UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
HOTG0108	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	<a href="#">HOTT301 Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos</a>	HOT330_3	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.
					UC1056_3: Gestionar eventos.
					UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
					UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
HOTA0308	Recepción en alojamientos	<a href="#">HOTT302 Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos</a>	HOT094_3	Recepción	UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas.
					UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.
					UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.
					UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
HOTA0208	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos	<a href="#">HOTT302 Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos</a>	HOT333_3	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos	UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
					UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos.
					UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.
HOTR0409	Gestión de procesos de servicio en restauración	<a href="#">HOTT304 Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</a>	HOT334_3	Gestión de procesos de servicio en restauración	UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
					UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
					UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.
					UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
					UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
					UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.					

**CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO**

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOTR0209	Sumillería	<a href="#">HOTT304 Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</a>	HOT337_3	Sumillería	UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
					UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
					UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
					UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
					UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
					UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
HOTR0110	Dirección y producción en cocina	<a href="#">HOTT305 Técnico Superior en Dirección de Cocina</a>	HOT332_3	Dirección y producción en cocina	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
					UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
					UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
					UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
					UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
					UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
					UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.					
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.					
HOTA0108	Operaciones básicas de pisos en alojamientos	<a href="#">HOTC101 Certificado de Operaciones Básicas de Pisos en Alojamientos</a>	HOT222_1	Operaciones básicas de pisos en alojamiento	UC0706_1 Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
					UC0707_1 Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento
					UC0708_1 Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento
HOTR0308	Operaciones básicas de catering	<a href="#">HOTC102 Certificado de Operaciones Básicas de Catering</a>	HOT325_1	Operaciones básicas de catering	UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.
					UC1090_1 : Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
HOTU0109	Alojamiento Rural	<a href="#">HOTC201 Certificado de Alojamiento Rural</a>	HOT326_2	Alojamiento Rural	UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.
					UC1043_2: Gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales.
					UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona.
					UC1045_2: Asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotación en alojamientos rurales.
					UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

**CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE - FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO**

Cualificaciones completas incluidas en la correspondiente convocatoria

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		CONVOCATORIA	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOTI0108	Promoción turística local e información al visitante	<a href="#">HOTC301 Certificado de Promoción Turística Local e Información al Visitante</a>	HOT336_3	Promoción turística local e información al visitante	UC1074_3: Gestionar información turística.
					UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.
					UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
					UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.