

TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE-FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Cualificaciones completas e incompletas incluidas en la correspondiente convocatoria

CONVOCATORIAS	CICLO FORMATIVO	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOTT105 Título Profesional Básico en Cocina y Restauración	Título Profesional Básico en Cocina y Restauración	COMPLETAS		
		HOT091_1	Operaciones básicas de cocina	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
		HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar	UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
		INCOMPLETAS		
		HOT325_1	Operaciones básicas de catering	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
		INA173_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
		COM412_1	Actividades auxiliares de comercio	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
INAT122 Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería	Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería	COMPLETAS		
		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.
		INCOMPLETAS		
		INA172_1	Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
		COM412_1	Actividades auxiliares de comercio	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
HOTT201 Técnico en Cocina y Gastronomía	Técnico en Cocina y Gastronomía	COMPLETAS		
		HOT093_2	Cocina	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
		HOT223_2	Repostería	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. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
		INCOMPLETAS		
		INA015_2	Panadería y Bollería	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
		INA107_2	Pastelería y Confitería	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
HOTT203 Técnico en Servicios en Restauración	Técnico en Servicios en Restauración	COMPLETAS		
		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.
		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.
		INCOMPLETAS		
		INA015_2	Panadería y Bollería	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
		INA107_2	Pastelería y Confitería	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
		HOT223_2	Repostería	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
		HOT093_2	Cocina	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE-FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Cualificaciones completas e incompletas incluidas en la correspondiente convocatoria

CONVOCATORIAS	CICLO FORMATIVO	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA	
HOTT305 Técnico Superior en Dirección de Cocina	Técnico Superior en Dirección de Cocina	COMPLETAS			
		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.	
		HOT331_3	Dirección en restauración	UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción 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.					
INCOMPLETAS			UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.		
INCOMPLETAS			UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.		
HOTT301 Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	COMPLETAS			
		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.	
		HOT330_3	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.	
				UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.	
				UC1056_3: Gestionar eventos.	
				UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	
		INCOMPLETAS			UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
		HOT0336_3	Promoción turística local e información al visitante	UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	
				UC1074_3: Gestionar información turística.	
		HOT335_3	Guía de turistas y visitantes	UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.	
				UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.	
				UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	
INCOMPLETAS			UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.		

TÍTULOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INCLUIDOS EN EL PEAC ABIERTO PERMANENTEMENTE-FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Cualificaciones completas e incompletas incluidas en la correspondiente convocatoria

CONVOCATORIAS	CICLO FORMATIVO	CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA		
HOTT304 Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración	Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración	COMPLETAS				
		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.		
		COMPLETAS				
		HOT337_3	Sumillería	UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas 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.		
		INCOMPLETAS				
		HOT331_3	Dirección en restauración	UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración. 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. UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.		
		HOT332_3	Dirección y producción en cocina	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.		
		HOTT302 Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos	Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos	COMPLETAS		
				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.
				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.
				INCOMPLETAS		
				HOT326_2	Alojamiento rural	UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.
HOTT303 Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas	Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas	COMPLETAS				
		HOT335_3	Guía de turistas y visitantes	UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1071_3: Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación. UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.		
		INCOMPLETAS				
		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.		
		HOT330_3	Creación y gestión de viajes combinados y eventos	UC1056_3: Gestionar eventos. UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.		