Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

# HOSTELERÍA Y TURISMO

FP Formación Profesional

LFP

## TÉCNICO/A EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRADO MEDIO

### MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

| Unidades de competencia acreditadas | Módulos profesionales convalidables |
|---|---|
| UC2298_2 + UC2300_2 + UC1054_2 | 0151. Operaciones básicas en restaurante<br>0153. Servicios en restaurante y eventos especiales |
| UC2298_2 + UC2299_2 + UC2300_2 | 0150. Operaciones básicas en bar-cafetería<br>0152. Servicios en bar-cafetería |
| UC1048_2 | 0154. El vino y su servicio |
| UC0259_2 | 0045. Ofertas gastronómicas |
| UC0711_2 | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos |
| UC9998_2 | 0156. Inglés profesional (GM) |

### MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

| | |
|---|---|
| 0155. Técnicas de comunicación en restauración | 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo |
| 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I | 1713. Proyecto intermodular |
| 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II | Módulo profesional optativo |
| 1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM) | |

### CUALIFICACIONES PROFESIONALES

| |
|---|
| HOT679_2<br>Servicios de restaurante, bar y cafetería |
| UC0711_2 |
| UC1048_2 |
| UC1054_2 |
| UC2298_2 |
| UC2299_2 |
| UC2300_2 |
| UC9998_2 |
| HOT223_2 (incompleta)<br>Repostería |
| UC0711_2 |
| HOT093_2 (incompleta)<br>Cocina |
| UC0259_2 |
| UC0711_2 |

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

**HOTR0608**
**Servicios de Restaurante**
UC0711_2 + UC1048_2 + UC1051_2
UC1052_2 + UC1053_2 + UC1054_2

**HOTR0508**
**Servicios de Bar y Cafetería**
UC0711_2 + UC1046_2 + UC1047_2
UC1048_2 + UC1049_2 + UC1050_2
UC1051_2

Orientativo

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

JUNIO 2024

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

GOBIERNO DE ARAGON

Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

# HOSTELERÍA Y TURISMO

FP ¡... Formación Profesional

LFP

## TÉCNICO/A EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRADO MEDIO

### MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

| Estándares de competencia acreditados | Módulos profesionales convalidables |
|---|---|
| ECP2298_2 + ECP2300_2 + ECP1054_2 | 0151. Operaciones básicas en restaurante<br>0153. Servicios en restaurante y eventos especiales |
| ECP2298_2 + ECP2299_2 + ECP2300_2 | 0150. Operaciones básicas en bar-cafetería<br>0152. Servicios en bar-cafetería |
| ECP1048_2 | 0154. El vino y su servicio |
| ECP0259_2 | 0045. Ofertas gastronómicas |
| ECP0711_2 | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos |
| ECP9998_2 | 0156. Inglés profesional (GM) |

### MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

| | |
|---|---|
| 0155. Técnicas de comunicación en restauración | 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo |
| 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I | 1713. Proyecto intermodular |
| 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II | Módulo profesional optativo |
| 1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM) | |

### ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

| | |
|---|---|
| ECP2298_2 | ECP0711_2: |
| ECP2300_2 | ECP9998_2 |
| ECP1054_2 | |

| |
|---|
| ECP1048_2 |
| ECP0259_2 |
| ECP0711_2 |
| ECP9998_2 |

| | |
|---|---|
| ECP2298_2 | ECP0711_2 |
| ECP2300_2 | ECP9998_2 |
| ECP2299_2 | |

### CERTIFICADOS PROFESIONALES

**HOT_C_004_4B**
**Servicios en restaurante**

| | | |
|---|---|---|
| 0031 | 0151 | 0153 |
| 0156 | 1782 | |

**HOT_C_005_4B**
**Servicio de vinos**

| | | |
|---|---|---|
| 0031 | 0045 | 0154 |
| 0155 | 0156 | 1782 |

**HOT_C_006_4B**
**Servicios en bar y cafetería**

| | | |
|---|---|---|
| 0031 | 0150 | 0152 |
| 0156 | 1782 | |

Orientativo

FEB 2026

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

| | |
|---|---|
| 1782 | Prevención de riesgos laborales (30 horas) |
| | Módulo no asociado a estándar de competencia |

(LFP)

## TÉCNICO/A EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRADO MEDIO

### EQUIVALENCIAS (RD 930/2020)
### ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDOS

| ECP ACTUAL | REQUISITOS ADICIONALES | ECP SUPRIMIDO |
|---|---|---|
| ECP2298_2 | NO | ECP1046_2 |
| ECP2298_2 | NO | ECP1050_2 |
| ECP2298_2 | NO | ECP1052_2 |
| ECP2299_2 | NO | ECP1047_2 |
| ECP2300_2 | NO | ECP1049_2 |
| ECP2300_2 | NO | ECP1053_2 |
| ECP9998_2 | NO | ECP1051_2 |
| ECP0711_2 | NO | ECP0036_2 |
| ECP0711_2 | NO | ECP0310_2 |

### EQUIVALENCIAS (RD 930/2020)
### ECPs SUPRIMIDOS y ECPs ACTUALES

| ECP SUPRIMIDO | REQUISITOS ADICIONALES | ECP ACTUAL |
|---|---|---|
| ECP1046_2 | Además, debe tener acreditado el ECP1050_2 | ECP2298_2 |
| ECP1050_2 | Además, debe tener acreditado el ECP1046_2 | ECP2298_2 |
| ECP1052_2 | NO | ECP2298_2 |
| ECP1047_2 | NO | ECP2299_2 |
| ECP1049_2 | Además, debe tener acreditado el ECP1053_2 | ECP2300_2 |
| ECP1053_2 | Además, debe tener acreditado el ECP1049_2 | ECP2300_2 |
| ECP1051_2 | NO | ECP9998_2 |
| ECP0036_2 | NO | ECP0711_2 |
| ECP0310_2 | NO | ECP0711_2 |

Orientativo

LFP

## TÉCNICO/A EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRADO MEDIO

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

| SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (HOT203) | Horas | 1º | 2º |
|---|---|---|---|
| 0150. Operaciones básicas en bar-cafetería | 267 | 8 | |
| 0151. Operaciones básicas en restaurante | 333 | 10 | |
| 0152. Servicios en bar-cafetería | 200 | | 6 |
| 0153. Servicio en restaurante y eventos especiales | 333 | | 10 |
| 0154. El vino y su servicio | 100 | 3 | |
| 0045. Ofertas gastronómicas | 100 | | 3 |
| 0155. Técnicas de comunicación en restauración | 67 | | 2 |
| 0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos | 67 | 2 | |
| A997. Tutoría I | 33 | 1 | |
| A996. Tutoría II | 33 | | 1 |
| 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I | 100 | 3 | |
| 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II | 67 | | 2 |
| 1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM) | 33 | 1 | |
| 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo | 33 | | 1 |
| 0156. Inglés profesional (GM) | 67 | 2 | |
| 1713. Proyecto intermodular | 67 | | 2 |
| Módulo profesional optativo | 100 | | 3 |
| | **2000** | **30** | **30** |

## DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

| |
|---|
| Familia: Hostelería y Turismo |
| ECP0259_2 - Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina |
| ECP0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería |
| ECP1048_2 - Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos |
| ECP1054_2 - Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración |
| ECP2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa |
| ECP2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos |
| ECP2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente |
| Familia: Actividades y Competencias Transversales |
| ECP9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional |

Orientativo

La información facilitada en esta ficha tiene carácter meramente informativo, sin que en ningún caso pueda derivarse de ella efecto jurídico vinculante alguno (RD 208/1996, artículo 4b)