

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC2298_2 + UC2300_2 + UC1054_2	0151. Operaciones básicas en restaurante 0153. Servicios en restaurante y eventos especiales
UC2298_2 + UC2299_2 + UC2300_2	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería 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 Servicios de restaurante, bar y cafetería
UC0711_2
UC1048_2
UC1054_2
UC2298_2
UC2299_2
UC2300_2
UC9998_2
HOT223_2 (incompleta) Repostería
UC0711_2
HOT093_2 (incompleta) 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

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)

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP2298_2 + ECP2300_2 + ECP1054_2	0151. Operaciones básicas en restaurante 0153. Servicios en restaurante y eventos especiales
ECP2298_2 + ECP2299_2 + ECP2300_2	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería 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	

CUALIFICACIONES PROFESIONALES DESCATALOGADAS POR FUSIÓN

Cualificaciones Descatalogada	Cualificación profesional actual	Real Decreto
HOT327_2 Servicios de bar y cafetería	HOT679_2 Servicios de restaurante, bar y cafetería	Real Decreto 930/2020
HOT328_2 Servicios de restaurante		

EQUIVALENCIAS (RD 930/2020) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDAS

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDA
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 SUPRIMIDAS y ECPs ACTUALES

ECP SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP1046_2	Además, debe tener acreditada la ECP1050_2	ECP2298_2
ECP1050_2	Además, debe tener acreditada la ECP1046_2	ECP2298_2
ECP1052_2	NO	ECP2298_2
ECP1047_2	NO	ECP2299_2
ECP1049_2	Además, debe tener acreditada la ECP1053_2	ECP2300_2
ECP1053_2	Además, debe tener acreditada la ECP1049_2	ECP2300_2
ECP1051_2	NO	ECP9998_2
ECP0036_2	NO	ECP0711_2
ECP0310_2	NO	ECP0711_2

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)

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