

(LFP)

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRADO SUPERIOR

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1098_3 + UC1104_3	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC1103_3 + UC1048_2 + UC1110_3	0510. Procesos de servicio en restaurante
UC2299_2 + UC1103_3 + UC1106_3	0509. Procesos de servicio en barcafetería
UC1107_3 + UC1108_3 + UC1109_3	0511. Sumillería
UC1064_3 + UC2280_3	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
UC1104_3	0504. Recursos humanos y dirección de equipos de restauración
UC1104_3 + UC2280_3	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
UC9999_3	0179. Inglés profesional (GS)
UC9997_3	0180. Segunda lengua extranjera

MÓDULOS NO ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0502. Gastronomía y nutrición	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
Módulo profesional optativo	1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT680_3 (incompleta) Gestión de procesos en servicios de restauración	
UC1098_3	UC1104_3
UC1103_3	UC2283_3
HOT337_3 (incompleta) Vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería	
UC1106_3	UC1109_3
UC1107_3	UC1110_3
UC1108_3	UC0711_2
HOT332_3 (incompleta) Dirección y producción en cocina	
UC2280_3	UC1064_3
UC2283_3	
HOT772_3: (incompleta) Gestión de productos turísticos	
UC9999_3	
SSC329_3: Animación turística	
UC9997_3	
HOT679_2 (incompleta) Servicios de restaurante, bar y cafetería	
UC1048_2	UC0711_2
UC2299_2	

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0409 (incompleto)
Gestión de procesos de servicio en restauración

UC0711_2 + UC1047_2 + UC1048_2
UC1098_3 + UC1103_3 + UC1104_3
UC1105_3 + **UC1051_2**

HOTR0209 (incompleto)
Sumillería

UC0711_2 + UC1106_3 + UC1107_3
UC1108_3 + UC1109_3 + UC1110_3
UC1111_2

Para obtener los certificados de profesionalidad, es necesario acreditar además, las unidades de competencia marcadas en rojo:

- UC1051_2
- UC1111_2

La UC9998_2 es equivalente a las UC1051_2 y UC1111_2 (suprimidas), que se puede obtener inscribiéndose en una convocatoria que la incluya (HOTT203, etc)

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)

(LFP)

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

GRADO SUPERIOR

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP1098_3 + ECP1104_3	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
ECP1103_3 + ECP1048_2 + ECP1110_3	0510. Procesos de servicio en restaurante
ECP2299_2 + ECP1103_3 + ECP1106_3	0509. Procesos de servicio en barcafetería
ECP1107_3 + ECP1108_3 + ECP1109_3	0511. Sumillería
ECP1064_3 + ECP2280_3	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
ECP1104_3	0504. Recursos humanos y dirección de equipos de restauración
ECP1104_3 + ECP2280_3	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
ECP9999_3	0179. Inglés profesional (GS)
ECP9997_3	0180. Segunda lengua extranjera

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
0502. Gastronomía y nutrición	1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
Módulo profesional optativo	1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0711_2	ECP1110_3
ECP2283_3	ECP1098_3
ECP1103_3	ECP1104_3
ECP1048_2	ECP9999_3

ECP0711_2	ECP1107_3
ECP2283_3	ECP1108_3
ECP2299_2	ECP1109_3
ECP1103_3	ECP9999_3
ECP1106_3	

ECP0711_2	ECP1104_3
ECP2283_3	ECP1098_3
ECP2280_3	ECP9999_3
ECP1064_3	ECP9997_3

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOT_C_012_5B Gestión de procesos de servicio en restauración

0179	0501	0502
0510	0512	1782

HOT_C_013_5B Sumillería

0179	0501	0502
0509	0511	1782

HOT_C_014_5B Dirección en restauración

0179	0180	0496
0501	0503	0504
0512	1782	

1782 Prevención de riesgos laborales (30 horas)

Módulo no asociado a estándar de competencia

CUALIFICACIONES PROFESIONALES DESCATALOGADAS POR FUSIÓN

Cualificaciones Descatalogada	Cualificación profesional actual	Real Decreto
HOT331_3 Dirección en restauración	HOT680_3 Gestión de procesos en servicios de restauración	Real Decreto 100/2019
HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración		

EQUIVALENCIAS (RD 686/2020 y RD 930/2020) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDOS

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDO
ECP2299_2	NO	ECP1047_2
ECP1098_3	NO	ECP1105_3
ECP9998_2	NO	ECP1051_2
ECP9998_2	NO	ECP1111_2

EQUIVALENCIAS (RD 686/2020 y RD 930/2020) ECPs SUPRIMIDOS y ECPs ACTUALES

ECP SUPRIMIDO	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP1047_2	NO	ECP2299_2
ECP1105_3	NO	ECP1098_3
ECP1051_2	NO	ECP9998_2
ECP1111_2	NO	ECP9998_2

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (HOT304)	Horas	1º	2º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2	
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	233	7	
0510. Procesos de servicios en restaurante	367	11	
0511. Sumillería	200		6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	233		7
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	67	2	
0502. Gastronomía y nutrición	67	2	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	100		3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67		2
0180. Segunda lengua extranjera	133		4
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	67	2	
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia: Hostelería y Turismo

ECP0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería
ECP1048_2 - Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos
ECP1064_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración
ECP1098_3 - Definir y planificar procesos de servicio en restauración
ECP1103_3 - Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración
ECP1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración
ECP1106_3 - Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
ECP1107_3 - Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen
ECP1108_3 - Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas
ECP1109_3 - Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha
ECP1110_3 - Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas
ECP2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
ECP2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería
ECP2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos

Familia: Actividades y Competencias Transversales

ECP9997_3 - Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional
ECP9999_3 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional