

HOSTELERÍA Y TURISMO

CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
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.
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.
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.
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
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.

		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.
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.
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.
UNIDADES DE COMPETENCIA QUE NO COMPLETAN CUALIFICACIÓN PROFESIONAL Y/O QUE NO EXISTE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD		
HOT325_1	Operaciones básicas de catering	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
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.
		UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
		UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.