

PERFIL PROFESIONAL: AUXILIAR DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (BOJA 191/2008, DE 24 DE SEPTIEMBRE Y CORRECCIÓN DE ERRORES EN BOJA 38/2009, DE 25 DE FEBRERO)

**Programa de Cualificación Profesional Inicial
(Nivel 1)**

Duración: 532 horas

**Familia Profesional:
Hostelería y Turismo**

COMPETENCIA GENERAL: Realizar actividades sencillas de preparación y presentación de alimentos y bebidas y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en establecimientos de restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL COMPLETA	CÓDIGO	UNIDADES DE COMPETENCIA
HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar. (R.D. 295/2004 de 20 de febrero)	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.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN MÓDULOS ESPECÍFICOS	HORAS	ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO	CUERPO	TITULACIONES
1005_HOT	Técnicas elementales de servicio.	168	Cocina y pastelería. Servicios en restauración. (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (2)
1006_HOT	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	168	Servicios en restauración. (2)		
1003_HOT	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	96	Servicios en restauración. (2)		
1007_HOT	Formación en centros de trabajo.	100	Servicios en restauración. (1) (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional. Maestros.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(1) Maestros, en cualquiera de sus especialidades

(2) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ESPACIOS	SUPERFICIE CADA 20 ALUMNOS/AS (m ²)	EQUIPAMIENTOS
Aula polivalente.	40	Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de restaurante y bar	240	Taller de restaurante y bar dotado de equipos y herramientas, tales como: Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, etc.). Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. Material completo para: Cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.
Taller de cocina y office	60	Taller de cocina y office dotado de equipos y herramientas, tales como: Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.) Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Espacios anexos tales como: Espacios anexos físicamente delimitados y dotados de todo lo necesario (almacén-economato, bodega, cuartos de basura, offices, vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

[Enlace a normativa](#)